



Konsolidierte Umwelterklärung 2023



Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1-3
75385 Bad Teinach Zavelstein

Tel.:07053/9294-0

Fax.:07053/9294-30

info@berlins-hotel.de

www.berlins-hotel.de





Inhalt

1 Vorwort.....	1
2 Unternehmensportraits.....	3
3 Umweltpolitik.....	7
4 Unser Umweltmanagement	8
5 Umweltaspekte	8
6 Ist-Analyse	9
7 Direkte und Indirekte Umweltaspekte sowie CO ₂ -Emissionen	10
7.1 Energieeffizienz	11
7.2 Reinigungs- und Kältemittel	11
7.3 Regionalität und Handwerker	13
7.4 Biodiversität.....	15
7.5 Wasser	16
7.6 Abfall.....	17
7.7 Flächenverbrauch.....	18
7.8 Emissionen.....	18
7.9 Gäste- und Mitarbeiterinformation	20
8 Kernindikatoren.....	22
9 Betriebszahlen	23
10 Einhaltung der Rechtsvorschriften	24
11 Organigramm Berlins KroneLamm	24
12 Unser Umweltprogramm.....	26
13 Bestätigung Treibhausgasbilanz	31
14 Gültigkeitserklärung	32
15 Impressum	33



1 Vorwort

Respektvolles Verhalten gegenüber unserer Umwelt

Unser Wellnesshotel, Berlins KroneLamm, liegt auf dem Zavelsteiner Hochplateau in der ehemals kleinsten Stadt Württembergs, auch als "Puppenstube" bekannt. Wir führen dieses Hotel seit über drei Jahrzehnten als die Familie Berlin.

In dieser Zeit haben wir kontinuierlich und zukunftsorientiert an der Weiterentwicklung unseres Betriebs gearbeitet und dabei stets ein umweltbewusstes Konzept und Ambiente verfolgt. Unser Hotel verfügt über modernste Haustechnik und mehrere Blockheizkraftwerke, um den Energieverbrauch unter umweltfreundlichen Gesichtspunkten zu regulieren.

Zusätzlich haben wir uns für die Servicequalität Baden-Württemberg entschieden, die wir durch herausragende Gästebetreuung und Serviceleistungen erfüllen. Wir legen großen Wert darauf, möglichst regionale Erzeugnisse zu verarbeiten, die nach tier- und umweltfreundlichen Kriterien produziert und gehalten werden. Dadurch garantieren wir hochwertige Qualität und Frische und fördern die Gesundheit unserer Gäste im Einklang mit den neuesten Ernährungsrichtlinien.



Durch unsere Beteiligung am EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) möchten wir unseren Betrieb ganzheitlich umweltorientiert weiterentwickeln, um den Herausforderungen im Bereich Lärm, Sicherheit und Unfallgefahr besser zu begegnen. Bereits im Jahr 2003 wurde unser Hotelbetrieb zum ersten Mal nach dem europäischen Umweltsystem EMAS zertifiziert. EMAS ist ein Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement, das alle zwei Jahre von einem externen Auditor geprüft wird. Es beinhaltet die Erfassung von Daten im Betrieb, wie Stromverbrauch, Wasserverbrauch, Müllproduktion und Materialeinsatz, um Vergleiche zwischen den einzelnen Jahren zu ziehen und Verbesserungen oder Verschlechterungen feststellen zu können. In den letzten Jahren sind auch die Begriffe "Treibhausgasbilanz" und "CO₂-Fußabdruck" immer bekannter geworden, da Umwelteinflüsse messbar geworden sind und daher an Bedeutung gewonnen haben.

Um unsere Nachhaltigkeitsbemühungen zu verstärken und die Kommunikation mit unseren Gästen in Bezug auf Umwelt und Nachhaltigkeit zu verbessern, haben wir im Jahr 2020 beschlossen, eine Treibhausgasbilanz zu erstellen. Diese Treibhausgasbilanz ist ein integraler Bestandteil unserer Umwelterklärung bei der Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH.



Darüber hinaus haben wir im Jahr 2021 ein Unternehmensleitbild für die Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH entwickelt. In diesem Leitbild verpflichten wir uns, unsere Umwelt zu schützen und diese Verpflichtungen einzuhalten. Ein Auszug aus unserem Leitbild:

Heimat/ Natur und Umwelt

- An unserem einzigartigen Standort tanken wir Kraft und Energie.
- Wir bieten Geborgenheit und schaffen dadurch eine ganzheitliche Wohlfühlatmosphäre.
- Unsere Naturverbundenheit ist in allen unseren Angeboten und Produkten mit allen Sinnen wahrnehmbar.
- Wir wertschätzen unsere Lebensmittel und gehen sorgsam mit ihnen um.
- Wir legen großen Wert auf nachhaltiges, ressourcenschonendes Handeln und sind uns unserer Verantwortung für unsere Umwelt und Mitmenschen bewusst. Wir sind offen für Innovationen und neue Entwicklungen.

Die Umwelterklärung befasst sich ausschließlich mit dem Hotel Berlins KroneLamm, Standort Marktplatz 1-3 in Bad Teinach-Zavelstein.

Vielen Dank für die Unterstützung von:

Arqum Gesellschaft für Arbeitssicherheits-, Qualitäts- und Umweltmanagement mit beschränkter Haftung

und

Eckardt Consulting
Herrn Dr. Sven Eckardt



2 Unternehmensportraits

Chronik des Berlins Kronelamm



Das "Gasthaus Krone" sowie der "Höhengasthof Lamm" blicken auf eine bis zu 300-jährige Geschichte zurück.

- 1994 Rolf und Gudrun Berlin legten den Grundstein für das heutige Berlins Kronelamm mit dem Kauf der "Krone" als reine Gaststube mit rund 60 Sitzplätzen
- 1995 Ausbau von 7 Doppelzimmern (heute Marktbrunnen "deluxe" und Burgblick "deluxe")
- 1997 Anbau der Krone mit dem Kaminzimmer und 11 Doppelzimmern (heute Marktbrunnen und Burgblick)

Auszeichnung: 3 Sterne "S"
- 1999 Kauf des "Höhengasthof Lamm auf dem Zavelstein" und Gründung des "Berlins Hotel Kronelamm"
- 2000 Renovierung der Restaurants, Ausbau der Terrasse, Bau eines Tagungsraums und Dachaufstockung um 5 schöne Doppelzimmer
- 2003 Nachdem eine Feuerbrunst unser geliebtes Lamm fast vollständig zerstört hat, konnte dieses nach kürzester Planungs- und Bauzeit an Weihnachten 2003 wieder eröffnet werden

Das Hotel Lamm verfügte über 27 Zimmer, die Restaurants "Schwarzwaldgarten" und "Festtagstube", Tagungsraum "Graf Eberhard", kleiner Bar und Rezeption sowie dem Wellnessbereich "Königreich der Sinne" Auszeichnung: 4 Sterne





- 2005 Erneute Pacht des "Wanderheim in Zavelstein"
Familie Berlin hatte hier von 1989-1994 mit Ihrer Selbstständigkeit begonnen
Einbau zweier Dachse zur Strom- und Wärmeerzeugung
- 2004 Konstanter Ausbau, Renovierung, Umstrukturierung und Verbesserung in allen Bereichen der Hotels und Restaurants
- 2008 Anbau des "Raum der Stille", "Sonnenstube", 4 neuen Behandlungskabinen und SPA-Rezeption, Tagungsraum "Kleiner Marktplatz" sowie 6 Doppelzimmern und der Jungbrunnensuite
- 2009 Söhne Franz und Roland Berlin kehren in den elterlichen Betrieb zurück. Tochter Elisabeth Berlin ist seit 2011 wieder im Betrieb tätig
- 2011 In nur 8 Monaten Bauzeit wurde der Hang am Lamm abgegraben um dort über 6 Stockwerke verteilt viel Platz zum Erholen zu bieten:
Ausbau des "königSPA" auf 1600 m² mit Orangerie, Wellnesslounge, 10 neuen Behandlungskabinen und Fitnessraum. Bau von 10 Deluxe Doppelzimmer und 4 Suiten
Einbau zweier BHKWs zur Strom- und Wärmeerzeugung
- 2012 Eröffnung des Außen Schwimmbeckens 14x6 m
- 2013 Bau der Sole-Inhalationskammer mit Gradierwerk sowie einem überdachten Liegebereich, Renovierung der Krone-Zimmer
- 2014 Anbau vor dem Hotel Lamm um eine zweigeschossige Bar&Lounge "Berliner Platz", Rezeption, Administrationsbereich und überdachte Hotelauffahrt
Auszeichnung: 4 Sterne "S"
- 2015 Erwerb eines alten Bauernhofensembles aus dem Jahre 1620, dem "Theurerhof" in Calw-Spesshardt
- 2015 Am 31.05. um 6.44 Uhr erblickt der erste Nachkömmling der 3. Generation als Kind von Franz Berlin und seiner Freundin Sabrina das Licht der Welt
- 2016 Grundlegende Renovierung des Saunabereichs und Neubau der "Panorama-Softsauna". Renovierung von 7 Zimmern der Kategorie Talblick zu modernen Komfortdoppelzimmern "Poolblick"
- 2016 Oscar Berlin, Sohn von Roland und Vanessa Berlin, wird am 06.03. geboren. Der kleine Stammhalter ist 45 cm lang und 2200 g leicht. Dank seinem großen Appetit holt er die fehlenden Pfunde aber ganz schnell auf



- 2018 Renovierung von insgesamt zehn Zimmern im Stammhaus Hotel Krone. Diese Zimmer werden nun unter den Namen Marktbrunnen "superior" und Burgblick "superior" geführt
- Clemens Berlin, zweiter Sohn von Roland und Vanessa Berlin, kommt rundum gesund am 31.10. auf die Welt
- 2019 Fertigstellung unserer seit 4 Jahren geplanter Hochsitzsauna. Zusätzlich war die Eröffnung des neuen Ruheraums „Waldreich“
- 2020 Die Corona-Pandemie hat Deutschland erreicht und zahlreiche Einschränkungen für unser aller Leben mit sich gebracht: Unvorstellbar für uns- wir mussten sowohl im Frühjahr als auch Ende des Jahres unser gesamtes Hotel jeweils für mehrere Wochen schließen
- Die Deluxe-Doppelzimmer Katharinenplaisir und unsere Jungbrunnensuite erhalten einen neuen Anstrich und einen Holzdesignboden, das Pooldeck wurde komplett mit neuen Holzbalken belegt, der Wellness-Außenbereich wurde mit neuen Wellness-Liegen, Tischen und Stühlen ausgestattet
- Glückliche Hochzeit von Tochter Elisabeth Röber-Berlin und Schwiegersohn Daniel Röber, unsere erste "große" Feierlichkeit (wenn auch mit Corona-Auflagen) auf unserem Theurerhof in Spesshardt
- "Alle guten Dinge sind 3" - am 04.September 2020 erblickt der dritte Sohn von Roland und Vanessa Berlin, Lorenz Berlin, gesund und munter das Licht der Welt
- 2022 Das 5. Kind der 3. Generation, Ronja Röber, Tochter von Elisabeth Röber-Berlin und Daniel Röber, wird geboren.
- Henri Berlin, zweites Kind von Sabrina und Franz, erblickt das Licht der Welt.
- Frieder Berlin, der vierte Sohn von Vanessa und Roland, wird geboren.
- 2023 Die letzten Zimmer mit Teppichböden, werden gegen Echtholzböden ausgetauscht.
- 2024 Renovierung aller Bäder in den Gästezimmern in der Krone. Hier hat eine Spezialfirma die Renovierungsarbeiten in zwei Abschnitten von je 10 Tagen durchgeführt.



Mit ca. 120 Mitarbeitern in verschiedenen Abteilungen gehört das Berlins Kronelamm Hotel zu den größten Arbeitgebern in der Region.

Das Unternehmen ist Mitglied bei Schmeck den Süden, Naturparkwirte, Haus der Baden Württemberger Weine, Jeunes Restaurateurs, Wellness Stars und L'Art de Vivre.

Anzahl der Zimmer: 59 DZ, 2 EZ, 2 Suiten

Anzahl der Betten: 128





3 Umweltpolitik

1 Verantwortung als Unternehmer

Als Herzblut-Gastronomen und Hoteliers in der zweiten Generation sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt sehr bewusst und betrachten den Umweltschutz als wichtigen Bestandteil unserer Betriebsphilosophie. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, betrachten wir als Mindestanforderung.

2 Integration der Mitarbeiter

Wir verhalten uns stets umweltbewusst und leben dies auch unseren Mitarbeitern vor. Dadurch kreieren wir einen positiven Geist sowohl bei unseren Mitarbeitern, als auch bei unseren Gästen.

3 Sensibilisierung der Gäste

Wir leben umweltbewusstes Verhalten vor und informieren unsere Gäste umfangreich, wie auch sie während ihres Aufenthaltes die Umwelt schonen können.

4 Kontinuierliche Optimierung

Durch ständige Beobachtung unserer Betriebseinrichtungen optimieren wir unsere Betriebsabläufe und verbessern unsere Umweltleistungen.

5 Information der Gäste

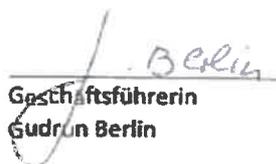
Wir leben dem Gast vor, wie wir die Umwelt verstehen, informieren und sensibilisieren unsere Gäste so oft wie möglich.

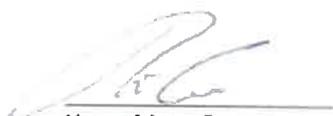
6 Ressourcenschonung

Neben dem Einsatz regionaler Lebensmittel setzen wir unsere Kraft-Wärme-Koppelungsanlagen bestmöglich ein und produzieren unseren eigenen Strom. Alle Hilfsmittel setzen wir mit Bedacht, und mit dem Ziel effizienter und ressourcenschonender zu agieren, ein.

7 Arbeitssicherheit

Reibungslose Abläufe tragen entscheidend zur Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit des Unternehmens bei und sorgen für motivierte und zufriedene Mitarbeiter und Gäste. Arbeitssicherheit und die Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit liegen uns deshalb ganz besonders am Herzen.


Geschäftsführerin
Gudrun Berlin


Umweltbeauftragter
Daniel Röber

07.03.23



4 Unser Umweltmanagement

In unserem Betrieb haben wir erfolgreich ein Umweltmanagementsystem gemäß EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) implementiert. EMAS, als das führende europäische Umweltmanagementsystem, steht für die freiwillige Verpflichtung, den betrieblichen Umweltschutz kontinuierlich zu verbessern. Im Rahmen unserer Umweltbetriebsprüfung haben wir 2012 die wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen unseres Betriebs analysiert, was zur erneuten EMAS-Zertifizierung führte.

Um unsere Umwelleistung kontinuierlich zu steigern, setzen wir klare Verbesserungsmaßnahmen um und etablieren Verantwortlichkeiten, die wir sorgfältig dokumentieren. Regelmäßige Überprüfungen gewährleisten die Effektivität unseres Systems und die Qualität unserer Dienstleistungen. Einmal im Jahr erfolgt eine umfassende Bewertung des Umweltmanagements im Rahmen eines internen Audits und einer Managementbetrachtung.

Unser Umweltmanagementbeauftragter, Herr Daniel Röber, übernimmt folgende Aufgaben:

- Einrichtung, Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems.
- Leitung des Umweltteams.
- Erfassung von Umweltdaten und Umweltkennzahlen.
- Information und Motivation der Mitarbeiter und Gäste in Bezug auf Umweltschutz.
- Durchführung regelmäßiger Umweltbetriebsprüfungen.
- Wartung und Instandhaltung der Maschinen und Anlagen.
- Schulung und Kommunikation der Mitarbeiter hinsichtlich Umweltthemen.

EMAS als Umweltmanagement und freiwillige Selbstverpflichtung beinhaltet auch die Überprüfung der Rechtskonformität im Hinblick auf geltende Umweltvorschriften. Wir verfügen über ein jährlich aktualisiertes Rechtskataster und gewährleisten die Einhaltung dieser Vorschriften in unserem Betrieb.

5 Umweltaspekte

In unserem Betrieb spielen nicht nur die direkten Umweltaspekte wie Energie, Wasser, Abfall, Emissionen und Bodennutzung eine bedeutende Rolle, sondern auch die indirekten Umweltaspekte wie Beschaffung, Biodiversität, Information und Kommunikation sind von großer Relevanz.

Die Analyse und Bewertung der Umweltaspekte erfolgte mithilfe einer SWOT-Analyse, wobei die Auswirkungen und Bedeutung jedes Aspekts berücksichtigt wurden. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über diese Bewertungen:



Umweltaspekt	Umweltrelevanz	Verbesserungspotenzial
Strom	Hoch	Mittel
Wasser	Hoch	Mittel
Gas / Wärme	Hoch	Hoch
Emissionen	Hoch	Hoch
Mitarbeiter Kommunikation	Mittel	Mittel
Gäste Kommunikation	Mittel	Hoch
Reinigungsmittel	Mittel	Niedrig
Abfall	Hoch	Niedrig
Regionale Lebensmittel	Hoch	Niedrig
Flächenverbrauch	Niedrig	Niedrig

Lieferanten	Hoch	Hoch
Versicherungen	Hoch	Mittel
Banken	Mittel	Niedrig
Gäste	Hoch	Mittel
Mitarbeiter	Mittel	Mittel
Entsorgungsfirmen	Hoch	Mittel

In den nachfolgenden Abschnitten sind die wesentlichen Aspekte näher erläutert und mit Kennzahlen belegt.

6 Ist-Analyse

Die Ist-Analyse ist von entscheidender Bedeutung, um die aktuelle Situation in der Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH zu erfassen. Diese Analyse bildet die Grundlage für die Erstellung der Umwelterklärung und gliedert die vorhandenen Bestandteile in Gruppen, um eine bessere Verständlichkeit und Analysemöglichkeit zu gewährleisten. Zur Durchführung eines internen Vergleichs werden Daten aus verschiedenen Jahren zusammengetragen. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass das Hotel im Jahr 2020 aufgrund der COVID-19-Pandemie für viereinhalb Monate geschlossen war. Dies muss bei der Bewertung im Vergleich zu anderen Jahren berücksichtigt werden.





7 Direkte und Indirekte Umweltaspekte sowie CO₂-Emissionen

Auch die Begriffe "Treibhausgasbilanz" und "CO₂-Fußabdruck" sind in den letzten Jahren immer bekannter geworden. Die Messbarkeit von Umwelteinflüssen hat ihre Bedeutung erheblich gesteigert. Um noch nachhaltiger und umweltbewusster zu handeln und die Kommunikation mit unseren Gästen in Bezug auf Umwelt und Nachhaltigkeit zu verbessern, hat die KroneLamm Hotelbetriebe GmbH beschlossen, eine zusätzliche Treibhausgasbilanz zu erstellen.

Treibhausgasemissionen, die innerhalb des Unternehmens entstehen, werden als direkte CO₂-Emissionen bezeichnet. Hierzu gehören Daten zu Umweltaspekten, die im Unternehmen unmittelbar anfallen, wie zum Beispiel der Stromverbrauch, die verbrauchte Heizenergie, Kraftstoffe (z.B. Benzin und Diesel), verbrauchte Kältemittel, Wasserverbrauch, Abwasser, Abfälle (z.B. Restmüll, Speisereste, Papier, Glas), verbrauchte Reinigungsmittel, Chlorverbrauch im Wellnessbereich, Hygienepapier, Transportwege der Essensauslieferungen und die Anzahl der Mahlzeiten im Restaurant.

Treibhausgasemissionen, die außerhalb des Unternehmens entstehen, aber dennoch einen Einfluss auf das Berlins KroneLamm haben, werden als indirekte CO₂-Emissionen bezeichnet. Dazu gehören unter anderem die Anfahrtswege der Lieferanten. Diese wurden hinsichtlich ihrer Bezugsquellen und Anfahrtswege zum Betrieb befragt und anhand der aufgezeichneten Anlieferungen auf das gesamte Jahr hochgerechnet.

Die Vorgehensweise bei der Treibhausgasbilanzierung gliedert sich wie folgt: Zunächst wird die Bilanzgrenze festgelegt. Anschließend werden die für die Treibhausbilanz relevanten Daten erfasst, die zuvor durch die Bilanzgrenze festgelegt wurden. Mithilfe von Umrechnungsfaktoren werden Aktivitätsdaten in CO₂-Äquivalente umgewandelt. Diese Faktoren geben an, wie stark sich ein Gas auf den Treibhauseffekt auswirkt, und sind entscheidend für die Vergleichbarkeit. Als Beispiel wird hier die Umrechnung von Methan in CO₂-Äquivalente (CO₂e) dargestellt: Vier Tonnen Methan entsprechen dem Treibhauspotenzial von 84 Tonnen CO₂e ($4 \text{ t} \times 21 \text{ CO}_2\text{e} = 84 \text{ t CO}_2\text{e}$).

Die Qualität der Daten ist von entscheidender Bedeutung. Für jede erfasste Zahl wird eine Datenqualitätseinschätzung vorgenommen, die bei der Auswertung der Treibhausgasbilanz eine wichtige Rolle spielt. Die Daten werden in Qualitätsstufen von null (Daten nicht erhoben) bis Stufe drei (Daten gemessen und vollständig) eingeteilt. Die ermittelten Zahlen werden aus Rechnungen, Messungen oder Schätzungen zusammengetragen. Unser digitalisiertes Kreditorenprogramm, Hotel- und Gastronomie-Kauf eG "BackOffice," ermöglicht uns eine einfache Auswertung aller Rechnungen und Verbräuche. Bei diesem Kreditorenmanagementsystem werden Rechnungen digital erfasst und archiviert.



7.1 Energieeffizienz

Das Unternehmen Berlins KroneLamm war von Anfang an auf hohe Energieeffizienz ausgerichtet. Wir setzen konsequent auf Energiesparlampen, wo immer dies sinnvoll ist. Unsere Außenbeleuchtung wurde mit LED-Leuchten ausgestattet und wird über einen Dämmerungssensor gesteuert. In der Nacht sind die Lichter vollständig ausgeschaltet.

Seit dem Jahr 2003 sind die Gebäude "Lamm" und "Krone" energetisch miteinander verbunden und verfügen über eine Optimierungsanlage, die uns dabei hilft, große Stromspitzen zu vermeiden. Zusätzlich haben wir seit 2005 zwei und seit 2012 sogar vier mit Gas betriebene Blockheizkraftwerke in Betrieb, die Strom für uns erzeugen. Eine Wärmerückgewinnungsanlage ist für uns nicht nur bei unseren Kühlanlagen, sondern auch in unserer Lüftungsanlage eine Selbstverständlichkeit.

Kennzahlen über den Energiebedarf:

	Einheit	2018	2019	2020	2021	2022
Stromverbrauch (Fremdstrom)	kWh	503.659	418.795	267.762	275.593	413.892
Gesamtstromverbrauch	kWh	-	719.789	546.058	567.757	720.622
Heizenergie / Erdgas (4 BHKW*)	kWh	1.514.094	1.154.099	1.255.682	1.210.082	1.135.769
Heizenergie / Erdgas (Heizkessel)	kWh	-	639.859	144.900	304.226	492.587
Gesamtenergiebedarf	kWh	2.017.753	2.212.753	1.668.344	1.789.901	2.042.248
Anteil erneuerbarer Energien	%	14,5	51,0	50,3	58,2	57,2

BHKW*						
Erzeugung Strom gesamt	kWh	-	308.492	334.970	292.164	320.502
Erzeugung Wärme gesamt	kWh	-	152.346	174.267	665.132	663.750
Stromeinspeisung in das lokale Netz	kWh	-	7.498	56.674	47.512	13.772

* Ein Blockheizkraftwerk (BHKW) verbrennt Flüssiggas, welches dann einen Generator zur Stromerzeugung antreibt. Die dabei entstehende Wärme wird über einen Wärmetauscher entzogen und ebenfalls genutzt.

7.2 Reinigungs- und Kältemittel

Einen Großteil unserer Reinigungsmittel beziehen wir von der Firma HWR, einschließlich der vollständigen Wartung und Betreuung sowie der jährlichen Schulung unserer Mitarbeiter.





Um den effizienten Verbrauch der Reinigungsmittel zu steuern, verwenden wir eine Dosieranlage. Für unsere Waschmaschinen setzen wir Reinigungsmittel von der Firma Ecolab ein, das ebenfalls

über eine Dosieranlage dosiert wird. Zusätzlich werden wir von der Firma Ecolab umfassend betreut. Das Bewusstsein für die Gefahren im Umgang mit Reinigungsmitteln ist äußerst hilfreich, um Unfälle zu vermeiden.

Für unsere Kühlungen benötigen wir Kältemittel, darunter R-143a (Trifluorethan) und R-134a (Tetrafluorethan), die im Hotel eingesetzt werden. Diese Kältemittel werden regelmäßig nachgefüllt und überwacht.

In unseren Schwimmbädern setzen wir Chlor zur Desinfektion des Wassers ein. Dieses tötet Keime und Krankheitserreger ab, die nicht von den Filteranlagen aus dem Wasser entfernt werden können.

Wir setzen in unseren Gästezimmern und Hotelräumen auf umweltfreundliche Reinigungstechnologien. Die Microdampfgeräte von Medeco Cleantec ermöglichen uns eine effektive Reinigung ohne den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln. Dies hat nicht nur Vorteile für die Sauberkeit, sondern auch für die Umwelt:

- 80% weniger Plastik: Der Verzicht auf herkömmliche Putzmittel führt zu einer Reduzierung von rund 80% Verpackungsmüll.
- 95% Wasserersparnis: Im Vergleich zu herkömmlichen Reinigungsmitteln benötigen wir nur 2-3 Liter Wasser statt 60 Liter, was einer Wasserersparnis von 95% entspricht.
- 99,99% Keimreduktion: Die hohen Temperaturen von über 180 Grad bei Microtrockendampf führen zu einer effektiven Keimreduktion von über 99,99% auf allen Oberflächen.
- 100% Einsparung von Putzmitteln: Die Verwendung von Microtrockendampf macht chemische Reinigungsmittel überflüssig, was nicht nur der Umwelt, sondern auch der Gesundheit zugutekommt.

Mit diesem nachhaltigen Ansatz setzen wir auf Sauberkeit ohne Kompromisse und tragen gleichzeitig dazu bei, unsere Umwelt zu schützen.

Kennzahlen über Reinigungsmittel Hilfs- und Betriebsstoffe:

	Einheit	2018	2019	2020	2021	2022
Wasch- u. Reinigungsmittel fest	kg	650	370	300	298	400
Wasch- u. Reinigungsmittel flüssig	Liter	3.000	2.960	2.359	2744	3800
Chlor	kg	-	54	66	100	68
R-143a Trifluorethan / Kältemittel	kg	-	7,1	9,1	0	0
R-134a Tetrafluorethan / Kältemittel	kg	-	-	-	2,2	2,2
R-404A Zeotropes Gemisch	kg	-	-	-	-	1,8

Hygienepapier	kg	-	2.027	1.013	2.956	1.372
---------------	----	---	-------	-------	-------	-------





Wasch- u. Reinigungsmittel fest/Übernachtung	kg	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01
Wasch- u. Reinigungsmittel flüssig/Übernachtung	Liter	0,09	0,08	0,09	0,11	0,10

*Berechnung erfolgt nach Einkaufsmengen

7.3 Regionalität und Handwerker

Als Mitglied von "Schmeck den Süden" und als verantwortungsvoller Naturparkwirt betrachten wir die Verwendung regionaler Produkte als grundlegende Voraussetzung für ehrliche und authentische Gastfreundschaft. Wir sind fest davon überzeugt, dass nachhaltiger Tourismus nur dann entstehen kann, wenn wir uns mit unserer Region und ihren Produkten identifizieren.

Eine Aufstellung von den größten Lebensmittelmengen unserer regionalen Lieferanten:

	Einheit	2019	2020	2021	2022
Schwarzwaldforellen lebend/Frisch	kg	282	216	126	524*
Brät	kg	769	567	1259	2000
Maultaschen	Stk	7690	5670	12590	20000
Lammfleisch	kg	474	97	196	336
Frisches Geflügel	kg	1305	477	982	1615

*Ab dem Jahr 2022 haben wir den gesamten Verbrauch von frischen Forellen in Kilogramm erfasst. Dies geschah vor dem Hintergrund eines rückläufigen Interesses an lebenden Forellen aufgrund abnehmender Bestellungen von traditionellen Gerichten wie beispielsweise "Forelle Blau". Gleichzeitig hat sich der Verbrauch von Forellenfilets deutlich erhöht.

Die Berlins KroneLamm Betrieb GmbH arbeitet bereits eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Unsere Wildfleischbezüge erfolgen von heimischen Jägern, Kartoffeln beziehen wir vom Bauernhof im benachbarten Ort, Geflügel stammt aus Liebelsberg (nur 5 km entfernt), Eier kommen ebenfalls aus dem Hofladen in Liebelsberg, und die Forellen

beziehen wir aus der Forellenzucht in Calmbach, die nur 12 km vom Hotel entfernt ist. Darüber hinaus beziehen wir Mehl von den Mühlen in unserer Umgebung, Aufschnitt und Brät erhalten wir von der Metzgerei Seeger in Oberhaugstett (nur 10 km entfernt), und unsere Pasta kommt aus der Nudelmanufaktur in Bad Teinach.

Für den Bezug exotischer Produkte wie Mangos, Papayas, Gemüse außerhalb der Saison oder Fisch aus dem Ozean wie Lachs oder Seezunge sowie für den Bedarf an großen Mengen an Salat und ähnlichem müssen wir jedoch zusätzlich auf Großhändler zurückgreifen.





Unsere Handwerker stammen aus der Region und tragen zur lokalen Wirtschaft bei:

- Elektrofach: Firma Lörcher (Zavelstein, nur 50 Meter entfernt)
- Heizung/Sanitär: Firma Stoll (Schömberg, 13 km entfernt)
- Schwimmbad: Firma Henne (Pforzheim, 40 km entfernt)
- Kältetechnik: Firma Reichle (Enzklösterle, 27 km entfernt)
- Sanitär und Heizungstechnik: Firma Jackson (Calw, 12 km entfernt)
- Architektur: Krieg + Wolf Architekten Partnerschaft / Herr Krieg (Calw, 11 km entfernt)
- Maler: Dieter Schorratz (Zavelstein, 3 km entfernt)

Die Einsätze dieser Handwerker im Hotel werden anhand der Anzahl der Rechnungen erfasst, die in den Jahren angefallen sind. Daraus können wir die Einsätze und zurückgelegten Wegstrecken der einzelnen Firmen ermitteln.

Hier eine Auflistung der wichtigsten Dienstleistungsunternehmen für das Hotel:

Dienstleistungsunternehmen	Gesamtstrecke zweifacher Weg in km	Einsätze 2019	Einsätze 2020	Einsätze 2021	Einsätze 2022
Firma Lörcher / Elektrofach	0,1	15	4	7	35
Firma Stoll / Heizung	52	7	8	11	24
Firma Henne / Schwimmbadtechnik	80	9	7	12	14
Firma Reichle / Kältetechnik	54	11	10	8	19
Firma Dieter Schorratz / Maler	6	7	2	3	15
Rungis / Lebensmittellieferant	992	56	45	61	89
Fruchthof Nagel / Lebensmittellieferant	224	87	74	129	221
Champignon Müller / Lebensmittellieferant	40	61	53	91	178
Mega Stuttgart / Lebensmittellieferant	60	-	-	71	59
Glasstetter / Lebensmittellieferant	45	-	-	57	98
Hirschburger / Lebensmittellieferant	60	-	-	147	196
Summe in km		79.201	64.864	108.693	166.489

Zur Ermittlung der Anfahrtswege der Mitarbeiter zum Hotel haben wir die Mitarbeiter befragt. In den Befragungen wurde erfasst, auf welche Art die Mitarbeiter zur Arbeitsstelle gelangen und welche Entfernung sie zur Arbeitsstelle zurücklegen. Bedauerlicherweise nutzen fast alle Mitarbeiter ihr eigenes Auto für den Arbeitsweg. Obwohl das öffentliche Nahverkehrsnetz (ÖPNV) in den letzten Jahren erheblich erweitert wurde, wird es dennoch von unseren Mitarbeitern kaum in Anspruch genommen.



Verkehrsmittel	Einheit	2020	2021	2022
Anzahl der Mitarbeiter	MA	80	111	122
Anzahl der Teilnehmenden an der Umfrage	MA	38	37	21
Hochrechnungsfaktor	-	2,11	3,00	5,81
Anwesenheitstage vor Ort im Jahr	Anzahl Tage	213	213	213
Per ÖPNV	Pkm/Tag	0	0	1
Per PKW	Pkm/Tag	434	707	346
Per Fahrrad	Pkm/Tag	1	14	5

Berechnung Personalkilometer im Jahr				
PKW	194.614,74	451.900,80	428.150,29	
ÖPNV	0	0	1.237,43	
Fahrrad/Fuß	403,58	8690,40	3.195,00	

Der Transportweg zur Essensauslieferung in die örtliche Grundschule wird durch die Messung und Erfassung der zurückgelegten Fahrkilometer ermittelt. Bei einer Ausgangsbasis von 190 Fahrten pro Jahr ergibt sich eine Gesamttransportstrecke von 285 Kilometern. Es ist erwähnenswert, dass die Schule während der gesamten Dauer der Corona-Pandemie zu jeder Zeit geöffnet war.

Verkehrsmittel	Einheit	2019	2020	2021	2022
Transportstrecke hin und zurück je Fahrt	km/Auslieferung	1,5	1,5	1,5	1,5
Anzahl Fahrten pro Jahr	Anzahl	190	190	190	190
Gesamt Transportstrecke je Jahr	km/Jahr	285	285	285	285

7.4 Biodiversität

Zavelstein liegt mitten im Naturschutzgebiet der Zavelsteiner Krokuswiesen. Mit seiner größten Krokusblüte in Süddeutschland zieht es jedes Frühjahr nach der Schneeschmelze tausende von Besuchern an.

Unsere beiden Hotels grenzen direkt an den Wald oder an unbebaute Wiesen. Unsere Hotelgärten sind in Anlehnung an diese natürlichen Gegebenheiten gestaltet.



In Zukunft planen wir die Anlage von Wildwiesen und die Unterbringung von 5 Bienenvölkern. Die Bienen dienen nicht nur zur Gewinnung unseres eigenen Honigs, sondern leisten auch einen Beitrag zum Schutz der Natur.

7.5 Wasser

Wir setzen verschiedene Maßnahmen ein, um Wasser zu sparen:

In unseren WC-Anlagen verwenden wir Spül-Stopp-Tasten, und in der Küche sowie auf unseren öffentlichen Toilettenanlagen nutzen wir sensorbetriebene Wasserhähne, um den Wasserverbrauch zu minimieren. Wenn dies die Qualität für unsere Gäste nicht beeinträchtigt, verwenden wir auch Durchflussbegrenzer in Waschbecken und Duschen. Im Wellnessbereich sind Duscharmaturen installiert, die sich nach einer voreingestellten Zeit automatisch abschalten, um unnötigen Wasserverbrauch zu verhindern.

Unsere gesamte Gartenanlage, einschließlich aller Blumenkästen, wird von einer 20.000-Liter-Zisterne versorgt, die mit Regenwasser aus unserer Dachentwässerung gespeist wird.

Eine weitere Maßnahme zur Wassereinsparung ist, dass wir unseren Gästen die Entscheidung über die Zimmerreinigung überlassen. Bei der Anreise fragen wir sie, ob sie jeden Tag oder nur an bestimmten Tagen eine Zimmerreinigung wünschen. Dabei erklären wir freundlich das Umweltthema als Argument. Diese Umstellung spart dem Betrieb etwa 20 Minuten pro Zimmer und reduziert zudem die Waschladungen für Handtücher und Bettwäsche. Auf diese Weise können pro ausgelassener Zimmerreinigung bis zu 186 Liter Wasser eingespart und 0,19 kWh Strom weniger verbraucht werden.

Es sei noch angemerkt, dass aufgrund einer defekten Schwimmbadpumpe im Jahr 2019 ein erhöhter Wasserverbrauch auftrat.

Kennzahlen des Wasserverbrauchs:

	Einheit	2018	2019	2020	2021	2022
Wasser-Verbrauch	m ³	10.596	20.434	6.669	8.078	10.765
Wasser-Rückfluss	m ³	10.596	20.434	6.669	8.078	10.765

Wasserverbrauch/Gast im Restaurant	Liter	23	38	20	29,8	29,4
Wasserverbrauch/Übernachtung	Liter	278	479	239	275	240



7.6 Abfall

Für uns steht an erster Stelle die Vermeidung von Einwegprodukten, und wir setzen uns intensiv dafür ein, den Anteil an Verpackungsmaterial so gering wie möglich zu halten. Einige konkrete Schritte, die wir bereits unternommen haben, sind:

- Umstellung von Plastikstrohhalmern auf Hartweizen-Maccheroni.
- Austausch von Keksen zum Kaffee durch kleine Schokoladentafeln, die in Recyclingpapier verpackt sind.
- Kauf von Marmeladen und Nutella am Frühstücksbuffet in größeren Einheiten, um kleinere Abpackungen zu vermeiden.

Es ist wichtig zu beachten, dass der Großteil unseres Plastikmülls durch den Lebensmitteleinkauf und die Lebensmittelverarbeitung entsteht. Daher legen wir großen Wert auf die Abfalltrennung, um den Anteil an Restmüll so gering wie möglich zu halten. Wir entsorgen den meisten Abfall selbst, um keine zu großen Müllmengen zwischenlagern zu müssen. Dies ist für uns einfach umsetzbar, da sich der nächste Recyclinghof nur wenige Kilometer von unserem Betrieb entfernt befindet.

Unser Abfallmanagement umfasst verschiedene Abfallarten, die fachgerecht entsorgt werden, um die Umweltbelastung zu minimieren. Hier sind die Abfallkategorien und ihre entsprechenden Entsorgungsverfahren:

- **Restmüll:** Unvermeidbare Abfälle, die nicht recycelt werden können, werden in unserem Restmüll entsorgt. Dabei achten wir darauf, so wenig wie möglich Abfall dieser Art zu produzieren.
- **Papier und Kartonagen:** Papier und Kartonagen werden separat gesammelt, gepresst und einem Recyclingprozess zugeführt. Durch die Wiederverwendung von Papier tragen wir zur Schonung von Ressourcen und Reduzierung der Umweltbelastung bei.
- **Kunststoffe und Verpackungen:** Kunststoffe und Verpackungen werden gesondert gesammelt und recycelt, um die Belastung von Deponien zu minimieren und die Produktion neuer Materialien zu reduzieren.
- **Glas:** Glas wird getrennt gesammelt in einem Container und dem Recyclingkreislauf zugeführt. Durch die Wiederverwertung von Glas reduzieren wir den Energiebedarf bei der Herstellung neuer Verpackungen.
- **Bio-Abfall:** Küchenabfälle werden in unserer Bioabfalltonne gesammelt. Diese werden von einer Firma abgeholt und kompostiert. Dies fördert die natürliche Kreislaufwirtschaft und führt zu hochwertigem Kompost.
- **Speisereste und Altfett:** Speisereste und Altfett aus unserer Küche werden gesondert gesammelt und einer umweltfreundlichen Entsorgung zugeführt, um negative Auswirkungen auf Abwasser und Umwelt zu minimieren. Hier kommt alle 14 Tage eine Spezialfirma und holt die Speisereste und das Altfett ab.





- **Gefährliche Abfälle (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke):** Alle gefährlichen Abfälle werden gemäß den gesetzlichen Vorschriften gesondert gesammelt und von autorisierten Fachfirmen entsorgt. Dies gewährleistet eine sichere und umweltverträgliche Entsorgung dieser Materialien. Die meisten Stoffe bringen wir selbst zum Recyclinghof um auch hier Ressourcen zu sparen.

Kennzahlen Abfall aufkommen:

	Einheit	2018	2019	2020	2021	2022
Abfallaufkommen gesamt	t	62,60	51,70	47,8	42,37	56,08
Abfall/Gast im Restaurant	kg	0,2	0,1	1,5	0,16	0,15
Abfall/Gast pro Übernachtung	kg	2,6	1,2	2,0	1,44	1,25

7.7 Flächenverbrauch

Durch unsere effiziente Nutzung des Geländes setzen wir uns intensiv für den Schutz der Umwelt, einschließlich Wälder und Wiesen, ein. Von unserer Aussichtsterrasse mit Blick auf den Schwarzwald können wir unsere Gäste begeistern und ihnen die Schönheit der Natur näherbringen.

	Einheit	2018	2019	2020	2021	2022
Bebaute und versiegelte Fläche	m ²	2800	2800	2800	2800	2800
Anteil bebaute Fläche	%	68,0	68,0	68,0	68,0	68,0

7.8 Emissionen

Nach Erfassung der wesentlichen Faktoren für die Treibhausgasbilanz werden diese mithilfe von Umrechnungsfaktoren in CO₂-Äquivalente umgewandelt. Anschließend werden diese Daten zu einer Gesamtbilanz zusammengeführt. Dieser Umrechnungsprozess ist äußerst komplex und zeitaufwendig, daher haben wir die Firma Arqum Gesellschaft für Arbeitssicherheits-, Qualitäts- und Umweltmanagement GmbH damit beauftragt.

Arqum ist ein Unternehmen, das private Unternehmen und öffentliche Einrichtungen in den Bereichen Umwelt- und Klimaschutz, Nachhaltigkeit sowie Ressourcen- und Energieeffizienz berät. Im Jahr 2019 startete Arqum in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Calw und dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg ein Pilotprojekt, bei dem Unternehmen aus dem Landkreis Calw ihre eigene Treibhausgasbilanz erstellen lassen können.





Die Auswertung der Treibhausgasbilanz hat folgende Daten ergeben:

Grundlage sind auch die Gästezahlen des jeweiligen Jahres		2020	2021	2022
Übernachtungen gesamt	Anzahl	23.722	24.692	38.131
Gäste im Restaurant gesamt	Anzahl	49.000	40.604	54.979

Treibhausgas (THG)-Emissionen (in CO ₂ e)						
Emissionsquelle	Spezifikation	Einheit	Umrechnungsfaktor	2020	2021	2022
Heizenergie	Erdgas (4 BHKW)	kgCO ₂ e	kg/kWh	291.154,99	280.581,71	263.350,76
	Erdgas (Heizkessel)	kgCO ₂ e	kg/kWh	33.597,96	70.540,88	114.216,15

Kraftstoffe	Diesel	kgCO ₂ e	kg/kWh	5.818,19	6.011,28	5.876,48
	Benzin	kgCO ₂ e	kg/kWh	2.667,32	1.979,09	1.522,35

Kältemittel	R-143a und R-134a	kgCO ₂ e	kg/kg	40.677,00	3.146	3.003,00
	R-404A und R-410A	kgCO ₂ e	kg/kg	-	-	7.059,60

Strom	Markt-basierter Ansatz	kgCO ₂ e	kg/kWh	76.044,41	60.630,46	131.203,76
-------	------------------------	---------------------	--------	-----------	-----------	------------

Abfall	Thermische Verwertung	kgCO ₂ e	kg/t	4.399,92	4.399,92	6.119,56
	Recycling	kgCO ₂ e	kg/t	762,31	762,31	838,75

Wasser	Frischwasser	kgCO ₂ e	kg/m ³	1.445,24	1.750,58	2.332,88
	Abwasser	kgCO ₂ e	kg/m ³	1.842,44	2.231,71	2.974,05

Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	Chlor	kgCO ₂ e	kg/t	0,07	0,10	0,07
	Toilettenpapier	kgCO ₂ e	kg/kg	935,08	2.729,35	1.267,20
	Papier	kgCO ₂ e	kg/t	-	434,14	10.850,40

Pendleremissionen	PKW und ÖPNV	kgCO ₂ e	kg/Pkm	43.000,29	88.346,61	83.029,42
	Dienstleister	kgCO ₂ e	kg/km	216,61	425,15	681,81
	Transport vorgelagert	kgCO ₂ e	kg/km	43.000,29	36.955,62	55.420,68
	Transport nachgelagert	kgCO ₂ e	kg/km	55,72	55,72	55,72

Restaurantbetrieb	Frühstück / kalte Mahlzeit / Mischkost	kgCO ₂ e	kg/Essen	72.000,00	307.002,00	450.919,50
	warme Mahlzeit inkl. Zubereitung	kgCO ₂ e	kg/Essen	482.220,00	681.030,00	1.005.787,50

Summe der gesamten CO ₂ -Emissionen	kgCO ₂ e	1.094.884,72	1.548.827,94	2.146.509,63
--	---------------------	--------------	--------------	--------------

Entwicklung absolut	kgCO ₂ e	- 357.434,95	+453.943,22	+598.115,83
Entwicklung prozentual	%	- 24,61	+41	+38,63



Um die Emissionsquellen besser darstellen zu können, wurden diese in einem Kreisdiagramm zusammengefasst:

Emissionsquellen 2021



Das Restaurant stellt mit 68% den größten Anteil an den Emissionen der Berlins KroneLamm Hotelbetriebs GmbH dar. Im Jahr 2022 wurden hier 1.456.707 kgCO₂e emittiert, was die Anfahrtswege der Lieferanten, die Lagerung und die Herstellung der Speisen einschließt. Die Datenqualität wurde in diesem Jahr erheblich verbessert, was zu genaueren Angaben führte. Im Vergleich zu 2021 ergab sich daher, zusätzlich zu den Auswirkungen der COVID-19-Pandemie, eine erhöhte Abweichung nach oben.

Die Heizenergie nimmt den zweiten Platz mit 18% ein, wobei im Jahr 2022 insgesamt 377.566,91 kgCO₂e emittiert wurden. Diese Emissionen umfassen die Strom- und Wärmeproduktion der Blockheizkraftwerke (BHKWs) und die Warmwasseraufbereitung der Heizkessel.

Die Pendleremissionen stellen mit 9% den dritten Platz dar und umfassen die Arbeitswege der Mitarbeiter, Lieferungen von Non-Food- und Lebensmitteln sowie die Anfahrtswege der Handwerker.

Die Emissionen durch den Stromverbrauch betragen 6%. Die kleineren Emissionsquellen sind Abfälle, Kältemittel, Rohstoffe, Hilfs- und Betriebsstoffe, Kraftstoffe und Wasser. Insgesamt ergibt sich eine Gesamtemission von 2.146.509,63 kgCO₂e. Im Vergleich zum Jahr 2021 mit 1.548.827,94 kgCO₂e konnte leider keine Verbesserung erzielt werden, hauptsächlich aufgrund der verbesserten Datenerfassung und der Erweiterung der Treibhausgasbilanz.

7.9 Gäste- und Mitarbeiterinformation

Um das Bewusstsein der Mitarbeiter für Umwelt und Nachhaltigkeit zu stärken, ist Aufklärung ein entscheidender Schritt. Das Wissen über Umweltschutz und Nachhaltigkeit sollte regelmäßig geschult werden, mit dem Ziel, dass die Mitarbeiter ihr erworbenes Wissen auch effektiv anwenden können.



Wichtige Schulungspunkte könnten Folgendes umfassen:

1. **Müllvermeidung und -trennung:** Mitarbeiter sollten geschult werden, wie sie Müll vermeiden können und wie Abfälle korrekt getrennt und entsorgt werden.
2. **Energiesparen:** Schulung zur sparsamen Nutzung von Energie, z.B. beim Umgang mit Licht, Heizung und Klimatisierung.
3. **Papierverbrauch reduzieren:** Die Schulung sollte darauf abzielen, wie Mitarbeiter Papier sparen können, z.B. durch doppelseitiges Drucken oder die Verwendung digitaler Dokumente.
4. **Wassereffizienz:** Mitarbeiter sollten geschult werden, wie sie Wasser sparsam in verschiedenen Bereichen des Betriebs nutzen können.
5. **Nachhaltige Mobilität:** Sensibilisierung für den sparsamen Umgang mit Betriebsfahrzeugen sowie die Förderung der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder umweltfreundlicher Transportmöglichkeiten.

Der Ideenaustausch der Mitarbeiter sollte ebenfalls gefördert werden, da die Ideen und Vorschläge der Mitarbeiter ein wichtiger Faktor bei der zukünftigen Entwicklung des Unternehmens sind.

Die Förderung der Gästeinformation ist ein weiterer wichtiger Schritt zur Reduzierung der CO₂-Emissionen. Um den Gästen im Hotel Berlins KroneLamm die bereits umgesetzten Umweltmaßnahmen bewusst zu machen, führen wir verstärkte Kommunikation über die Klimapolitik des Hotels durch. Dies geschieht durch Aushänge, auf der eigenen Homepage oder über Flyer. Darüber hinaus kann gezielte Information und Aufklärung auch dazu beitragen, dass die Gäste selbst den Verbrauch von Strom, Wasser und Heizenergie reduzieren.

Wie sehen unsere Mitarbeiter das Umweltprogramm der Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH?
Die Meinungen der Mitarbeiter zum Umweltprogramm der Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH wurden anonym erfasst und ausgewertet.

	Einheit	2023
Anzahl der Mitarbeiter	MA	122
Anzahl der Teilnehmenden an der Umfrage	MA	21
Umfrage Datum 01.03.2023		

Wie finden Sie die Umweltpolitik des Hotels Berlins KroneLamm?	%	Gut – 76% Befriedigend – 14% Ausreichend – 5% Ungenügend - 5%
Sehen Sie Verbesserungspotenzial zur Minderung von Energie?	%	Ja – 57% Nein – 43%
Sehen Sie Verbesserungspotenzial zur Minderung von Müll?	%	Ja – 76% Nein – 24%
Sehen Sie Verbesserungspotenzial zur Minderung von Wasser?	%	Ja – 14% Nein – 86%
Wünschen Sie sich mehr Aufklärung zum Thema Umwelt?	%	Ja – 28% Nein – 72%



Soll das Hotel Berlins KroneLamm die Gäste mehr über das Thema Umwelt Aufklären?	%	Ja – 76% Nein – 24%
Welche Punkte möchten Sie gerne ändern, bzw. sehen Verbesserungspotenzial im Unternehmen Berlins KroneLamm zum Thema Umwelt?		<ul style="list-style-type: none"> • Es soll beim Küchenmeeting besprochen werden, wer / wann der Backofen / Konvektomat genutzt wird, um diese Energie bewusster zu nutzen • Lieferanten sollen Wiederverwendbare und weniger Verpackungen verwenden • Die Mülltrennung soll verbessert werden • Anstatt DIN A4 soll, wenn möglich DIN A5 genutzt werden • In den Umkleiden soll ein Bewegungsmelder für die Lichtsteuerung installiert werden • Es wird sich mehr Aufklärung für die Mitarbeiter gewünscht.

8 Kernindikatoren

Anzahl Mahlzeiten		2020	2021	2022
Frühstück / Kalte Mahlzeiten	Anzahl	24.000	102.334	150.307
Warme Mahlzeiten	Anzahl	96.444	139.206	201.158

Übernachtungen gesamt	Anzahl	23.722	24.692	38.131
Gäste im Restaurant gesamt	Anzahl	49.000	40.604	54.979

Gegenüberstellung der Kernindikatoren:

		Einheit	2020	2021	2022
Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch	kWh	1.668.344*	1.789.901	2.042.248
	Fremdstrom	kWh	267.762	275.593	413.892
	Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen	%	50,3	58,2	57,2
	Heizenergie	kWh	1.400.582	1.514.308	1.628.356
	Erzeugung Strom der BHKW	kWh	334.970	292.164	320.502
Regionaleeffizienz	Jährliche Menge der regionalen Lebensmittel:				
	Schwarzwald-Forellen	kg	216	126	524
	Brät für Maultaschen	kg	567	1.259	2000
	Lammfleisch	kg	97	196	336
	Geflügel	kg	477	982	1615



Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch	m ³	6.669*	8.078	10.765
Abfall	Restmüll	t	8,3*	11,8	16,69
	Papier und Kartonagen	t	8,7*	9,1	8,97
	Kunststoffe und Verpackungen	t	13,2*	12,3	14,90
	Glas	t	6,5*	4,6	6,38
	Bio-Abfall	t	1,6*	1,7	4,29
	Speisereste und Altfett	t	5,8*	2,8	4,85**
	Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen		gering	gering	gering
	(ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke)		gering	gering	gering
Biologische Vielfalt	Flächenbedarf				
	Gesamtfläche	m ²	4120	4120	4120
	versiegelte Fläche	m ²	2800	2800	2800
	beheizte Fläche	m ²	1930	1930	1930
	Naturnahe Flächen	m ²	2220	2220	2220
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen bezüglich des Energieverbrauchs:				
	CO ₂ :	t	304*	332,4	375,7
	CH ₄ :	t	1,246*	1,483	1,648
	N ₂ O:	t	0,009*	0,014	0,019
	SO ₂ :	t	0,120*	0,210	0,286
	NO _x :	t	0,421*	0,502	0,628
	Staub:	t	0,020*	0,026	0,034
	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF ₆ nicht relevant.				
Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2020)					

*Durch die Coronapandemie im Jahr 2020 und die damit entstandene Schließungszeit des Hotels für 6 Monate, sind einige Kennzahlen für den Vergleich nicht geeignet.

**Durch eine verbesserte Datenqualität konnten die Mengen der Speisereste genauer gemessen werden, daher die Verbesserung, die nach Erfahrungswerten eine Verschlechterung sein müsste.

9 Betriebszahlen

	2018	2019	2020	2021*	2022
Strom Gesamtverbrauch (kWh)	503.659	719.789	546.058	567.757	720.622
Wärme (kWh)	1.514.094	1.793.958	1.400.582	1.514.308	1.628.356
Summe Energie (kWh)	2.017.753	2.212.753	1.668.344	1.789.901	2.348.978

Wasser (m ³)	10.569	20.434	6.669	8.078	10.765
--------------------------	--------	--------	-------	-------	--------

Tatsächlich verbrauchter Strom				520.245	720.622
Tatsächlich verbrauchte Wärme				969.358	1.156.337
Strom / ÜN (kWh)	21,4	17,2	23,6	17,7	16,1
Wärme / ÜN (kWh)	24,4	28,6	28,6	33,0	25,8



Energie / ÜN (kWh)	45,8	45,8	52,8	50,7	41,8
Wasser / ÜN (m ³)	278	479	239	275,1	240

Strom / Gast (kWh)	1,7	1,4	2,0	1,9	2,0
Wärme / Gast (kWh)	2,0	2,3	2,4	3,6	3,2
Energie / Gast (kWh)	3,7	3,7	4,5	5,5	5,1
Wasser / Gast (m ³)	23	38	20	29,8	29,4

*Durch die verbesserte Datenqualität und angepassten Formeln, ergeben sich genauere Kennzahlen ab dem Jahr 2021.

** Für die Berechnung des Gesamtenergiebedarfs, pro Gast und Restaurant, wird aus der tatsächlichen Verbrauchten Strom und Wärmeenergie mit einen Verbrauchsfaktor gerechnet (Restaurant 0,15 und Hotel 0,85). Zwei Rechenbeispiel für die Nachvollziehbarkeit: Der Strom/Übernachtung errechnet sich aus Summe Strom (720.622 kWh) * Faktor (0,85) / Übernachtungen p.a. (38.131). Der Strom/Gast im Restaurant errechnet sich aus Summe Strom (720.622 kWh) * Faktor (0,15) / Gast im Restaurant p.a. (54.979). Der Ergebnisse wurden aufgerundet.

10 Einhaltung der Rechtsvorschriften

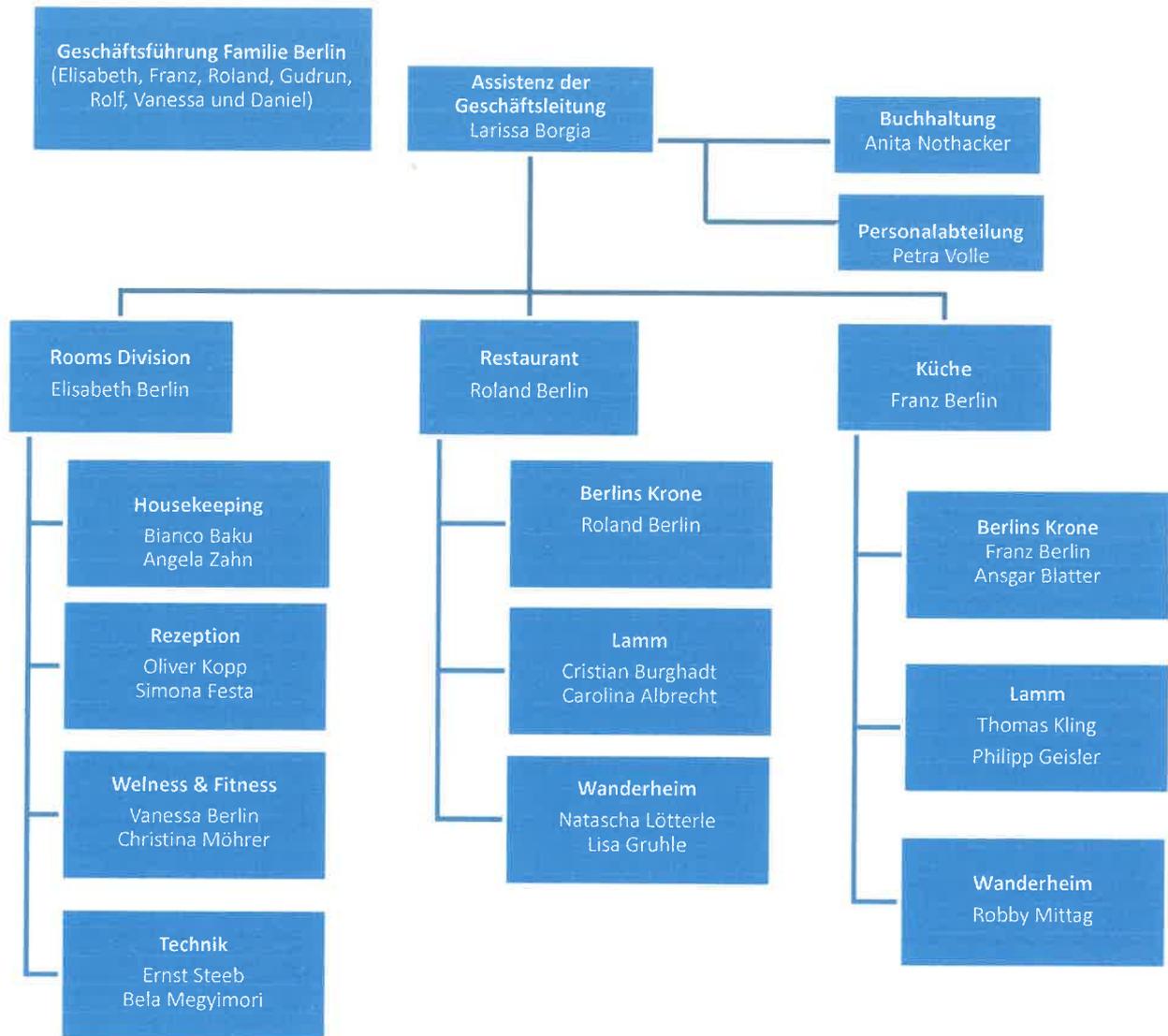
Gemäß unserer Umweltpolitik sehen wir uns in der unternehmerischen Verantwortung den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit aktiv zu betreiben.

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, betrachten wir als Mindestanforderung. Reibungslose Abläufe tragen entscheidend zur Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit des Unternehmens bei und sorgen für motivierte und zufriedene Mitarbeiter und Gäste. Die Arbeitssicherheit und die Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit liegen uns deshalb ganz besonders am Herzen.

11 Organigramm Berlins KroneLamm

Ersthelfer:	Daniel Röber, Tugba Aslan, Alexandra Cojocariu, Lisa Gruhle, Claudia Kossert, Anja Hügelmann, Angelika Kloos, Marvin Kentrup, Simon Rosenberger, Oliver Koop, Simona Festa, Cristian Burghart, Viviana Schwenk, Kristina Möhrer, Elisabeth Röber-Berlin
Datenschutzbeauftragter:	Thorsten Franz (externer Datenschutzbeauftragter)
Brandschutzhelfer:	Franz Berlin, Daniel Röber, Philipp Geißler, Larissa Borgia, Ansgar Blatter, Elisabeth Röber-Berlin
Sicherheitsbeauftragte:	Daniel Röber, Elisabeth Röber-Berlin
Gefahrengutbeauftragter:	Franz Berlin







12 Unser Umweltprogramm

Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Zeitvorgabe	Ökologischer Nutzen (CO ₂ -Einsparung)	Investition	Status
Wasserreduzierung im Jahr 2020 um 2% pro Übernachtung, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung	BM DR	31.12.20		Nein	
Restabfall im Jahr 2020 um 1% reduzieren, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB RB DR ERB	31.12.20		Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2020 um 1%, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.20		Nein	
Minderung des Sicherheitsrisikos der Mitarbeiter	Ausbildung eines weiteren Sicherheitsbeauftragten	DR	31.12.25		Ja	
Reduzierung der Suche nach Parkplätzen, Minderung der CO ₂ -Emissionen, Umweltgerechtes Abstellen der Gäste-PKW	Schaffung mehrerer Parkplätze in Zavelstein, bzw. Planung einer Parkgarage	DR FB RB ERB RBS GB	31.12.30		Ja	
Minderung des Dieselmotors, CO ₂ -Emissionen und Gewährleistung einer durchgängigen Kühlkette	Beschaffung eines neuen Kühl-Elektroautos für den Speisetransport	FB RBS	31.12.21		Ja	
Biodiversität, Reduzierung der CO ₂ -Emissionen und Erhalt eines Großteils unserer pflanzlichen Nahrungsmittel	Anschaffung von drei Bienenvölkern für den eigenen Honig	DR	31.12.19		Ja	
Biodiversität, Reduzierung der CO ₂ -Emissionen und Erhalt eines Großteils unserer pflanzlichen Nahrungsmittel	Anschaffung von vier weiteren Bienenvölkern für den eigenen Honig	DR	31.12.20		Ja	



Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Zeitvorgabe	Ökologischer Nutzen (CO ₂ -Einsparung)	Investition	Status
Umweltkommunikation, aufklären über das Thema Umwelt im Hotel für Gäste und Mitarbeiter	Aushängen der Umweltpolitik und Leitlinien, Mitarbeiterschulungen zum Thema Umwelt	DR	31.12.20		Ja	
Fremdstrom Reduzierung	Durch die Installation einer Photovoltaikanlage auf dem Dach des Hotels	DR RBS	31.12.25	36.080 kg/CO ₂ e	Ja	
Plastikflaschenreduzierung im Hotel	Umstellung auf Glasflaschen	RB	31.12.19		Ja	
Reduzierung des Plastikmülls	Wechsel auf Strohhalme bestehend aus Nudelteig	RB	31.12.19		Ja	
Minderung der CO ₂ -Emissionen	Die Belieferungen von F&B könnte ggf. überdacht und neu organisiert werden, sodass allgemein weniger Fahrten notwendig werden.	FB	31.12.21	5203,36 kg/CO ₂ e	Nein	
Umweltschonung im Wasserbereich	Umstieg auf ökologischere Waschpulver	ERB	31.12.21		Ja	
Energiereduzierung	Raumtemperatur überprüfen, ggf. Einzelraumregelung einführen / überdenken.	RBS	31.12.25		Ja	
Förderung der Umstellung auf Elektromobilität	Anschaffung von vier weiteren Ladesäulen für Elektroautos. Für Mitarbeiter und Gäste	RB DR ERB	31.12.25		Ja	
Prozessoptimierung	Analyse der Papierflüsse im gesamten Hotel	DR	31.12.20		Ja	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung des Gutscheinsystems	DR ERB	31.07.22		Ja	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung der Abendpost	ERB	31.12.24	Einsparung von ca. 6000 Blatt im Jahr	Nein	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung der Gästemappe auf den Gästezimmern	ERB	31.12.19		Ja	
Umstellung auf Recycling Papier	Umstellung auf Recycling Papier (Blauer Engel)	ERB	31.12.19		Ja	





Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Zeitvorgabe	Ökologischer Nutzen (CO ₂ -Einsparung)	Investition	Status
Energiekosten Reduzierung	Umstellung aller Glühbirnen auf Energiesparlampen	DR BM	31.12.19		Ja	
Reduzierung des Sicherheitsrisikos	Einbau von Überwachungskameras	DR	31.12.19		Ja	
Wasserreduzierung	Wöchentliche Wasserzählerkontrolle	BM	31.12.20		Nein	
Reduzierung von Plastikmüll	Umstellung von Keksen die eingepackt sind mit Folie zum Kaffee auf Schokolade mit einer Ökopapierverpackung	DR	31.12.19		Ja	
Einsparung von Reinigungsmittel und Wasser	Anschaffung von Dampfreinigungsgeräten für den gesamten Hotelbereich	ERB	31.12.20		Ja	
Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel	Gäste dürfen selber entscheiden wann Sie Ihr Zimmer gereinigt haben möchten. Das Reduziert den Wasser- und Reinigungsmittel Verbrauch in der Wäscherei	ERB	31.12.20		Nein	
Wasserreduzierung im Jahr 2021 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2020 (Coronapandemie)	Wasserverbrauchskontrolle und Wasserkostenaufschlüsselung	BM DR	31.12.21		Nein	
Abfall im Jahr 2021 um 1% reduzieren, gegenüber 2020 (Coronapandemie)	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.21		Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2021 um 1%, gegenüber 2020	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.21		Nein	
Wasserreduzierung im Jahr 2022 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2021	Wasserverbrauchskontrolle und Wasserkostenaufschlüsselung	BM DR	31.12.22		Nein	





Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Zeitvorgabe	Ökologischer Nutzen (CO ₂ -Einsparung)	Investition	Status
Abfall im Jahr 2022 um 2,5% reduzieren, gegenüber 2021	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.22		Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2022 um 1%, gegenüber 2021	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.22		Nein	
Reduzierung von Papier durch weitere Digitalisierung von 2% im Jahr 2022 gegenüber 2021	Digitalisierung in den Abteilungen Rezeption, Housekeeping und Service	ERB RB DR	31.12.22		ja	
Reduzierung der Pendleremissionen der Mitarbeiter	Zuschuss von Bustickets von bis zu 50% im Monat	DR	01.03.23		Ja	
Wasserreduzierung im Jahr 2023 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2022	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung, Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter, Wasserreduktion durch neue Technologien	BM DR	31.12.23		Ja Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2023 um 1%, gegenüber 2022	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie, Einbau neuer Technologien	DR ERB	31.12.23		Ja Nein	
Gasreduzierung im Jahr 2023 um 1%, gegenüber 2022	Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter zum Thema Heizen, Pooltemperaturen anpassen bei kalten Außentemperaturen, Einbau neuer Technologien	DR BM			Ja Nein	
Papier reduzieren	TSE auf der Rechnung zu QR umgestellt	ERB	01.03.23		Ja	



Papier reduzieren	Rechnungen werden auf Anfrage nur noch per Mail versendet und nicht mehr ausgedruckt	ERB	01.03.23		Nein	
Abfall Reduzierung im Jahr 2023 um 2,5%, gegenüber 2022	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.23		Nein	
Ökologie verbessern	Umstellung auf ökologisches Waschmittel für Waschmaschinen	ERB	01.03.23		Ja	
CO2 Reduktion der Gäste	Bei Vorlage des Bahntickets der Gäste, bekommen diese einen kostenfreien Shuttleservice zu wichtigen Ausflugsunkten sowie erhalten diese einen Kostenlosen Tag mit unseren Hauseigenen E-Bikes.	ERB	01.10.23		JA	
Papier Einsparung	Es wird auf Traces mit Papier im Servicebereich verzichtet	RB	01.10.23		Nein	
CO₂-Neutralität	Mit Hilfe von Kompensationsprogrammen CO₂-Neutral werden	DR ERB	31.12.30		Ja	

Die Maßnahmen für die Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH müssen angemessen, wirksam und geeignet sein.

Abkürzungen und Erläuterungen:

BM Bela Megyimori
 DR Daniel Röber
 EBR Elisabeth Röber-Berlin
 FB Franz Berlin
 GB Gudrun Berlin
 RBS Rolf Berlin Senior
 RB Roland Berlin

Status – Ampelsystem

Grün Erledigt/Abgeschlossen
Gelb in Bearbeitung
Rot Abgelehnt/ nicht Umsetzbar



13 Bestätigung Treibhausgasbilanz



BESCHEINIGUNG

über die Übereinstimmung der Treibhausgasbilanz
der **Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH**
mit den Anforderungen des Greenhouse Gas Protocol
für das **Jahr 2022**.

Folgende Emissionsquellen wurden bilanziert:

- Scope 1: Erdgas, Kraftstoffe, Kältemittel
- Scope 2: Strom
- Scope 3: Frisch- & Abwasser, Abfall, bezogene Güter (Chlor, Papier, Hygienepapier), Anreise Dienstleistende, Mitarbeitendenmobilität, Transporte vor- und nachgelagert, Restaurantbetrieb

Für das Jahr 2022 wurden Treibhausgasemissionen in Höhe von
2.146,51 t CO₂e
berechnet.

Die Bilanzierungsmethodik stimmt mit den Anforderungen des Greenhouse Gas Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard überein. Die Richtigkeit der Aktivitätsdaten wurde anhand von Stichproben überprüft. Die verwendeten Emissionsfaktoren sind passend gewählt und wurden ebenfalls stichprobenartig geprüft.

Stuttgart, den 06.09.2023
Ellen Leibing, Arqum GmbH



14 Gültigkeitserklärung

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 Umwelleistungen und die konsolidierte Umwelterklärung der

Berlin's Krone Lamm Hotel Betriebs GmbH

Marktplatz 2-3
75385 Teinach-Zavelstein
Reg.-Nr. DE-164-00064

mit dem NACE Code 55.1, "Hotels, Gasthöfe" auf Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung mit den Ergänzungen VO (EU) 2017/1505 und 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) 1221/2009 i.V.m. VO (EU) 2017/1505 und 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 120 Mitarbeitern im begutachteten Bereich ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches 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.

Bonn, den 19. Januar 2024

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090

Umweltgutachter Henning von Knobelsdorff
Zertifizierung von Managementsystemen



15 Impressum



**Berlins KroneLamm
Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1-3**

D- 75385 Bad Teinach- Zavelstein

Telefon: 07053 9294-0

Telefax: 07053 9294-30

E-Mail: info@berlins-hotel.de

Internet: www.berlins-hotel.de