



EMAS Umwelterklärung 2017

für das

Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt.

Umwelterklärung

Hotel Langenwaldsee
Michael Kaltenbach e.K.
Straßburger Straße 99
72250 Freudenstadt

Telefon: +49 (0) 74 41-88 93-0
Telefax: +49 (0) 74 41-88 93-6

Internet: www.hotel-langenwaldsee.de
E-Mail: info@hotel-langenwaldsee.de



Inhaltsverzeichnis

1	Umwelterklärung des Hotel Langenwaldsee.....
2	Historie
3	Umweltpolitik
4	Managementsystem/ Organigramm
5	Zahlen
6	Umweltaspekte.....
7	Bewertung der Umweltaspekte.....
8	Umweltprogramm
9	Gültigkeitserklärung
10	Impressum





1 Umwelterklärung des Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt

Unser Wellnesshotel Langenwaldsee liegt in einem einzigartigen Naturgebiet, dem Schwarzwald. Wir setzen uns für den Erhalt dieser unberührten Landschaft, für nachfolgende Generationen ein. Schritt für Schritt möchten wir an einer ständigen Verbesserung zur Vermeidung unnötiger Umweltbelastungen arbeiten und überprüfen dabei in regelmäßigen Abständen bereits erreichte Umweltschutzziele.

Unser Haus verfügt über 38 Zimmer, davon 8 Einzelzimmer (15 – 20 m²), 22 Doppelzimmer (25 – 30 m²) und 8 Appartements (40 – 45 m²) mit insgesamt 68 Betten. Die einzigartige Lage an unserem kleinen Haus-See, liebevoll eingerichtete Zimmer sowie die weit über die Region hinaus geschätzte und geliebte Küchenleistung zeichnen uns als Gastgeber aus. Wir haben circa 170 Sitzplätze in unseren schönen Restaurants mit Blick zum See sowie weitere 100 Terrassensitzplätze für die sonnigen Tage im Jahr.

Unser Hotel Langenwaldsee verfügt neben den Zimmern unterschiedlicher Kategorien zudem über fünf Restaurants am See mit Terrasse, einen großen Wellnessbereich mit Saunalandschaft, Schwimmbad, Massage- sowie Beautybereich „SPA am See“.

Am Fuße des neuen Nationalparks Schwarzwald Mitte/Nord liegen wir eingebettet in eine wunderschöne Naturlandschaft. Unsere Gäste schätzen die Vielzahl an Wanderwegen mit tollen Aussichtspunkten und bewirteten Wanderhütten.

Gerne informieren wir unsere Gäste, Mitarbeiter, Lieferanten und Freunde mit dieser Umwelterklärung über die umweltgerechte Führung und die Vermeidung von Umweltbelastungen des Hotel Langenwaldsee im Schwarzwald. Gerne möchten wir auch Sie zu umweltorientiertem Handeln anregen, ohne daraus eine Verpflichtung für Jedermann zu machen.

Ein vernünftiger Wasserverbrauch oder ein nicht weggeworfener Zigarettenstummel in der Natur trägt auch im Urlaubsort schon Einiges zum Umweltschutz und nachhaltigen Ressourcenverbrauch bei. Werden Sie mit uns aktiv...

2 Historie

Ein kleines Kar mit vorgelagerter Moräne bildet die Seemulde. Der See ist etwa 100 m lang und 60 m breit. Früher gab es im Langenwald, so nennt man den Ortsteil von Freudenstadt, mehrere Sägewerke am Forbach, der vom Kniebis kommend bis nach Baiersbronn fließt und dort in die Murg mündet. Eines dieser Sägewerke lag auch in unmittelbarer Nähe des Langenwaldsees. Von dort stammt auch die Familie Walz, die vor dem Ersten Weltkrieg mit der Bewirtung von meist sonntäglichen Spaziergängern und Wanderern begann. Zu diesem Zweck wurde am Seeufer eine kleine Holzhütte errichtet. Es gab damals auch schon Ruderboote aus Holz, die von Freudenstädter Handwerkern hergestellt wurden.



Etwa 1925 entstand das Café-Restaurant Langenwaldsee mit dem typischen Schwarzwälder Walmdach und den quadratischen Säulen am See.

Es gehörte schon Mut dazu, damals dieses Gebäude zu erstellen und auf gutes Fortkommen zu hoffen. 1933 wurde von den Besitzern des Cafés das Waldschwimmbad Langenwaldsee angelegt, das dann später (1959) in städtischen Besitz übergang.

Bis heute ist das Hotel Langenwaldsee in Familienbesitz. Sein heutiges An- und Aussehen verdankt es dem Fleiß und der Mühe von vier Generationen.

3 Umweltpolitik

Unseren Gästen, der Umwelt und uns selbst zu liebe...

Das Bedürfnis nach Geborgenheit, Rückzug und Rückbesinnung auf die gute alte Zeit in einer natürlichen, intakten Umwelt nimmt immer weiter zu. Eine unverfälschte Region mit naturbelassenen Produkten und Menschen, die ihre Region bewahren und schätzen. Dieser Rückzugsort kann sich für unsere Gäste hier im Schwarzwald erfüllen.

Hier im Nordschwarzwald, im und um den neuen Nationalpark, ist die Umwelt noch in Ordnung. Heimische Tier- und Pflanzenarten werden geschätzt und unter Naturschutz gestellt. Viele seltene Tierarten wie der Auerhahn, Schwarz- und Rotwild, Dachs, Uhu & Kuckuck bevölkern unsere tiefen Wälder.

Für uns, die Familie Kaltenbach, Eigentümer des Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt und alle Mitarbeiter ist die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und vernünftiges, nachhaltiges sowie ressourcenschonendes Wirtschaften eine Selbstverständlichkeit, die wir bereits über vier Generationen hinweg pflegen. Diese Philosophie versuchen wir jeden einzelnen Tag, unter Einbindung unserer Mitarbeiter und Gäste, in die Wirklichkeit umzusetzen.

Als Gründungsmitglied der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord, sowie als langjähriges Mitglied von Slow Food und Schmeck den Süden, liegt uns viel an umweltgerechter Unternehmensführung und regionaler Rückbesinnung.

In allen Bereichen unseres Hotels zeigt sich immer wieder - seit fast 100 Jahren - die starke regionale Verankerung unseres Handelns.

Modernisierungen und Erweiterungen werden ausschließlich an einheimische Handwerksbetriebe vergeben, ohne den Einsatz von Materialien mit unverhältnismäßig langen Anfahrtswegen. Unsere Küche bezieht den größten Teil der zu verarbeitenden Lebensmittel hier aus unserer Region, oft direkt vom Bauern



persönlich. Im Kapitel 6.2 gibt es eine detaillierte Aufstellung aller regionaler Lieferanten und Lebensmittel.

Vielleicht liegt es schon am Urlaubsziel „Schwarzwald“, dass die Gäste einen sehr bewussten Blick auf unsere Umwelt haben. Gepflegte Wanderwege verdanken wir vor allem den Besuchern, die auf ihren Wanderungen durch unseren Wald nichts in der Natur zurücklassen.

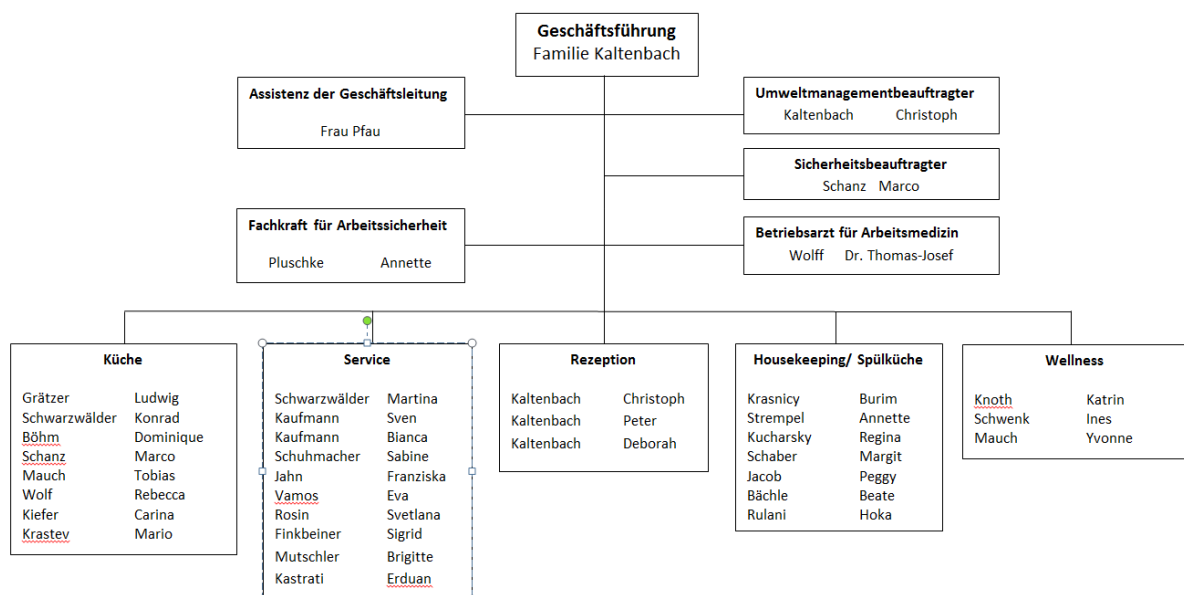
Wir lieben unsere Heimat und möchten unseren Teil dazu beitragen, die einzigartige naturbelassene Landschaft hier im Schwarzwald, als Heimat für Menschen und Tiere, auch für nachfolgende Generationen zu bewahren.

Ihre Familie Kaltenbach 17.07.2017

4 Managementsysteme/ Organigramm

Diese Umwelterklärung, welche im Zuge der EMAS-Klassifizierung entstanden ist, bildet die Grundlage unseres hauseigenen Managementsystems. Als zentrale Elemente dieses Managementsystems lassen sich die Management Review, das Umweltbetriebsprüfungsprogramm sowie der Umweltmanagementbeauftragte erwähnen. Gegliedert ist es in ein Umweltmanagementsystem, ein Arbeitsschutzmanagementsystem sowie verschiedene Anlageprüfungen und ein Gefahrstoffkataster. Auf dieser Grundlage werden Schulungen abgehalten sowie die stetige Weiterentwicklung vorangetrieben. Laufende, gesetzlich vorgeschriebene sowie freiwillige Prüfungen werden organisiert und terminiert.

Der betriebliche Aufbau ist in nachfolgendem Organigramm dargestellt:





5 Kernindikatoren

Betriebskennzahlen Hotel

	2015	2016
Strom	5,8 kWh/ÜN	7,8 kWh/ÜN
Wärme	48,2 kWh/ÜN	40,9 kWh/ÜN
Summe	54,0 kWh/ÜN	48,7 kWh/ÜN
CO₂	19,5 kg/ÜN	19,94 kg/ÜN
Wasser	194 Liter / ÜN	212 Liter / ÜN

Betriebskennzahlen Restaurant

	2015	2016
Strom	1,16 kWh/Gast	2,1 kWh/Gast
Wärme	3,12 kWh/Gast	3,5 kWh/Gast
Summe	4,28 kWh/Gast	5,6 kWh/Gast
Wasser	15,6 Liter / Gast	18 Liter / Gast

Materialeffizienz

	2015	2016
Putzmittel	150 l	160 l
Waschmittel	520 kg	300 kg
Witty Chlor-flüssig	744 l	504 l
Witty Pool Flocal	242 l	462 l
Witty Pool Korsal S	48 l	48 l

Abfall

	2015	2016
Restmüll	29,2 m ³	28,6 m ³
Papier	53,1 m ³	52,8 m ³
Gelbe Tonne	57,8 m ³	57,2 m ³
Fette	610 kg	595 kg
Speisereste	5,83 m ³	5,67 m ³
Glas	1250 kg	1237 kg

Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen

(ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke ca. 13 kg)



Kennzahlen 2016

Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch: 1.032.851 MWh Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien: 51.775 MWh Energieanteil aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme): 5,0 %
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch: 2016/ 4180 m³
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch 2.305 m² beheizte Fläche, 4.045 m² versiegelte Fläche von 14.797 m² Gesamtfläche (27,3 % versiegelt)
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen CO₂: 342,25 Tonnen CH₄: 0,297 Tonnen N₂O: 0,008 Tonnen Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF₆ nicht relevant. Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010) SO₂: 0,322 Tonnen NO_x: 0,292 Tonnen Staub: 0,023 Tonnen

6 Umweltleistungen und Umweltaspekte

Bereits umgesetzte und geplante Umweltmaßnahmen des Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt.

6.1 Bereits erreichte Umweltleistungen unter Beachtung der relevanten Umweltaspekte

Strom:

Seit dem Frühjahr 2015 haben wir eine Kompensationsanlage für Stromspitzen angeschlossen. Die Überwachung und Feinjustierung wird in regelmäßigen



Abständen durchgeführt. Der neue Aufzug wurde im Juni 2016 ebenfalls an die Kompensationsanlage angeschlossen.

Durch den Einsatz von Bewegungsmeldern auf den Gängen und Fluren sowie neuer LED Leuchtmittel seit 2014, welche im ganzen Haus eingebaut wurden, vieler natürlicher Lichtquellen und einer umweltorientierten Anpassung unserer Wellnesszeiten versuchen wir unter anderem den Verbrauch gering zu halten.

Ein neues Kühlhaus wird 2016 in unserer Küche integriert. Dieses ersetzt ein altes Modell mit einer weitaus besseren Umweltbilanz.

Zeitschaltuhren regeln Saunazeiten im Wellnessbereich sowie die Beleuchtung unserer Außenanlage.

Die täglichen Wellnesszeiten haben wir im Zuge der Umgestaltung unseres Wellnessprogramms angepasst. Dies dient der Betriebsoptimierung sowie der Verbesserung des Wärme- und Stromverbrauchs.

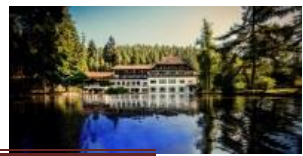
Wäsche:

Der Umgang mit (Schmutz-)Wäsche ist in folgender Art und Weise bei uns im Haus gegliedert: Mangelwäsche vergeben wir an den Kawa Wäscheservice, welcher durch seine Spezialisierung auf dieses Fachgebiet deutlich besser geeignet ist, ein solches Wäscheaufkommen zu meistern.

Anfallende Wäsche, welche keine Mangel benötigt, waschen wir im Haus. Wir haben umweltfreundliche Waschmaschinen wie auch Trockner angeschafft, um Küchenwäsche, Handtücher, Bademäntel, Kleidung usw. zu reinigen. Unsere Mitarbeiter werden anhand von Gefahrstoff-, Reinigungs- und Pflegeschulungen für diese Arbeiten entsprechend instruiert.

Wasser:

Seit 2014 besteht eine hundertprozentige Dachflächenentwässerung in unserem See, welcher wiederum durch eine Umwälzanlage eine sich stetig verbessernde Wasserqualität erreicht. Die Gartenbewässerung auf der Hotelanlage erfolgt zu 100 Prozent aus Oberflächenwasser. Die Balkonkästen Bewässerung erfolgt über Oberflächenwasser seit Ende 2015.



Auf Regenfall-Duschen wurde beim Umbau von 12 Duschen Anfang 2016 verzichtet, da diese einen enormen Wasserverbrauch mit sich bringen.

In allen Wasserhähnen auf den Gästezimmern haben wir Wassersparer mit einer Durchflussmenge von 4,5 Litern installiert. Unsere Gäste helfen durch bedarfsorientierten Handtuch- und Bettwäschewechsel mit, unnötig anfallende Wäsche zu vermeiden. Mangelwäsche vergeben wir an einen Zulieferer, die restliche Wäsche waschen und trocknen wir selber im Hotel, um unnötige Wege zu vermeiden.

Hygienemaßnahmen sind für die Abweichungen im Wasserverbrauch verantwortlich. Hierbei müsste das Hallenbad teilweise abgelassen und wieder mit Frischwasser gefüllt werden um die gesetzlich vorgeschriebenen Werte nach einer gewissen Abweichung in den Labormessungen wieder zu erreichen. Die regelmäßige Prüfung unserer Wasserqualität wird im Sinne des Infektionsschutzgesetzes von uns erfüllt. Abweichungen der rechtlichen Vorgaben werden behoben.

Im Dezember 2014 kam ein neuer Schockfroster für die Küche. Dies spart beachtliche Mengen an Wasser beim Herabkühlen von Lebensmitteln.

Ressourcenverbrauch:

Im Hotel Langenwaldsee ist die Warenwirtschaft annähernd optimal ausgeschöpft. Es kommt kaum zu Überproduktionen oder Abfällen. Die Frische der Zutaten aus unserer Region sowie die genaue Bedarfsplanung sind hier essentiell.

Der Wareneingang wird strikt nach HACCP abgewickelt. Kritisch Kontrollpunkte sind hierbei direkt bestimmt, werden überwacht und kontrolliert in regelmäßigen Abständen.

Im Betrieb ausliegende Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen sowie entsprechende Schulungen sind ausschlaggebend für einen umweltorientierten und verantwortungsvollen Umgang mit Gefahrstoffen und Reinigungsmitteln. Wir haben bewusst nur wenige Gefahrstoffe im Einsatz. Schutzbrillen und Handschuhe sind ausreichend an den entsprechenden Lagerorten vorhanden sowie die dazugehörigen Betriebsanweisungen und Auffangwannen.

An unserer Rezeption wird jedes bedruckte Blatt Papier mehrfach verwendet. Im Fax, Drucker oder auch als Schmierblatt findet so mancher Zettel eine zweite Verwendung. Alte Aktenordner, die sich über die Jahre angesammelt haben,



werden je nach Zustand wiederverwendet. Dies gilt auch für sämtliche in den Ordnern befindlichen Register usw.

Das Hotel Langenwaldsee Ess-Bähnle fährt auf Anfrage seit Mitte 2014 Essen außer Haus zu unseren Stammgästen, die in ihrer Mobilität eingeschränkt sind, ins Eigenheim.

Abfall:

In allen Abteilungen und Bereichen des Hotels Langenwaldsee sind wir bestrebt, Abfall zu vermeiden und zu trennen. Nachfüllbehälter für Seife und Duschgel sind auf all unseren Zimmern vorhanden. Geprüfte Entsorgungsfachbetriebe helfen uns, den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen. Speisereste und Altfette werden durch eine externe Firma zur Energiegewinnung wiederverwertet.

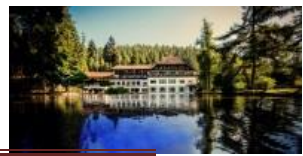
Im Küchenbereich ist Ende 2014 eine neue, allen Hygienerichtlinien entsprechende Abfalltrennungseinrichtung angeschafft worden.

Die meisten Einwegverpackungen haben wir erfolgreich über die letzten Jahre hinweg beseitigen können.

Wärme:

Im Hotel Langenwaldsee gibt es seit acht Jahren zwei Blockheizkraftwerke (BHKW) in Betrieb. Dies ermöglicht es uns, eigenen Strom zu produzieren und einzuspeisen. Die entstehende Abwärme der Blockheizkraftwerke dient uns unter anderem dazu, das Wasser auf Temperatur zu bringen, sowie das Hallenbad auf Temperatur zu halten. Umfangreiche Isolierarbeiten in den Gästezimmern, Gängen, Dachböden usw. helfen uns sehr, eine ressourcenschonendere Umweltbilanz zu erreichen und entstandene Abwärme zu nutzen. Im Sommer 2016 ersetzen wir die bestehenden BHKW's durch Neue, um auch zukünftig Strom produzieren zu können, sowie die Abwärme positiv für uns zu nutzen.

Im Sommer 2016 wurde unser Hotel durch einen Aufzug erweitert, welcher angeschlossen an unser Umweltmanagementsystem zu vielen Verbesserungen beitragen kann. Zum einen werden durch den Einbau Lücken in der Wärmedämmung an der Fassade und im Dach geschlossen, es werden viele Laufwege von Mitarbeitern sowie die Organisation des Hotelablaufes verbessert.



Fenster und Türen auf den Zimmern wurden Ende 2014 isoliert bzw. erneuert, um einem Wärmeverlust entgegenzuwirken.

Einer der Dachböden im Haus wurde Ende 2014 komplett wärmedämmend isoliert.

Kommunikation:

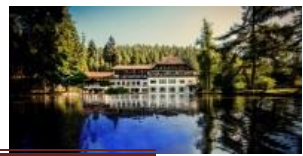
Wir versuchen stets, eine offene Kommunikation gegenüber unseren Gäste und Mitarbeitern über unsere Umweltschutzaktivitäten zu leben. Mit der Veröffentlichung der Umwelterklärung und der darin befindlichen Umweltpolitik geben wir der Öffentlichkeit einen Einblick in unser Umweltmanagement. Sämtliche Umweltaktivitäten und selbst gesetzten Ziele kommunizieren wir auf unserer Website und in allen ausliegenden Gästemappen auf den Zimmern.

Außerdem sind wir bereits seit Jahren bemüht, unseren Gästen die Region, seine Menschen, Produkte und Brauchtum durch die Kooperationen mit den Naturparkwirten Schwarzwald Mitte/Nord, Schmeck den Süden und Slow Food Deutschland näherzubringen.

Mit dieser Umwelterklärung möchten wir erwirken, dass unsere Gäste, Lieferanten und Mitarbeiter informiert und zur aktiven Teilnahme angeregt werden.

Mitarbeiter:

Unsere Mitarbeiter, aus allen Bereichen des Hotels, werden laufend in unser Umweltmanagementsystem mit einbezogen und geschult. Nur auf diese Weise kann das neue Managementsystem gelebt werden. Aus diesem Grund organisieren wir regelmäßig interne Mitarbeiterschulungen mit folgenden Themen: Neben Hygiene-, Sicherheitsanweisungs- und Gefahrstoffschulungen führen wir auch Schulungen im Bereich Infektionsschutz, Erste Hilfe sowie Brand- und Unfallschutz und auch Unfallverhütung durch. Unsere Mitarbeiter unterstützen uns hierbei aktiv, laufend informiert und geschult zu bleiben.



6.2 Regionalität

Unsere Küche zeichnet sich schon seit Jahrzehnten durch den engen Kontakt zu heimischen Lieferanten und frische Produkte direkt vom Bauern aus der Region aus. Liebe und Hingabe bei der Zubereitung sowie eine saisonale und regionale Ausrichtung der Gerichte werden mit besten Produkten aus der Region zubereitet.

Ludwig Grätzer und Konrad Schwarzwälder, die Küchenchefs unserer Tage, führen unsere Küche mit Hand und Herz zur Vervollkommnung, zur Verfeinerung und auch zur Weiterentwicklung. Dabei vertrauen sie stets auf die gleichbleibend hohe Qualität unserer heimischen Produzenten, zu denen sie einen engen und persönlichen Kontakt pflegen.

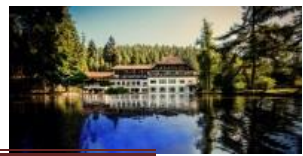


- Wir setzen ausschließlich auf regionale Lieferanten & Heimwerker.
- Regionale & saisonale Produkte sind Grundlage unsere Küche.
- Eigene Kräuter aus unserem Garten dienen uns, Gerichte zu verfeinern und Geschmäcker zu verstärken.
- Ein großer Teil der Blumendekoration, in den Restaurants und auf den Zimmern, kommt aus unserem Garten und umliegenden Wald vor dem Hotel.



Backwaren:

Unser herzhaftes Bauernbrot sowie alle weiteren Backspezialitäten liefern uns die Bäckereien Knörzer, Grammel, Ziegler und der BIOhof Frey aus Dürrenmettstetten.



Fisch:

Unsere Forellen und Lachsforellen beziehen wir von der Forellenzucht Lohmühle in Alpirsbach. Die Anlage umfasst 30 Teiche und bietet hervorragende Bedingungen für die Forellenzucht. Bei frischem Schwarzwälder Quellwasser haben Joachim Schindlers Forellen viel Zeit und Ruhe, um sich zu einem aromatischen Speisefisch zu entwickeln.



Wild:

Unser Wild beziehen wir ausschließlich von heimischen Jägern aus dem Forstbezirk Freudenstadt und Kniebis. Sorgfalt, Wissen und handwerkliches Können sind Grundlage für eine einzigartige Zubereitung und spiegeln sich wider im Geschmack.



Rind:

Die Weiderinder vom BIOlandhof Bruno Grätzer zeichnen sich durch eine ganz besondere Fleischqualität aus.

Unser Küchenchef Ludwig Grätzer und sein Bruder Bruno betreuen jedes ihrer Rinder noch persönlich, von der Geburt bis hin zur Schlachtung. Des Weiteren beziehen wir Jungirinder von der Hofmetzgerei Schmid aus Bittelbronn.

Obst:

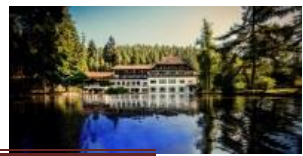
Aus Oberkirch beliefert uns der Bauer Schindler wöchentlich mit frischem, saisonalem Obst direkt und frisch aus unserer Region.



Gemüse:

Unsere saisonalen Gemüsesorten, wie auch Kartoffeln und Mehl beziehen wir vom BIOhof Frey aus Dürrenmettstetten. Persönlicher Kontakt spielt auch hier eine all entscheidende Rolle.





Eier:

Da unsere Speisen hausgemacht sind, verwenden wir ausschließlich natürliche und unverfälschte Produkte unserer Region. Unsere Eier, für Spätzle, Maultaschen, Eierspeisen etc., beziehen wir ausschließlich vom Geflügelhof Kober aus Wittendorf.



Marmelade:

Unsere Marmelade beziehen wir von der Konfitürenmanufaktur Alfred Faller aus dem Schwarzwald. Thomas Faller nimmt sich selbst die Zeit, zur Ernte die besten regionalen Anbauggebiete zu besuchen, um die Früchte zu begutachten und auszuwählen. Entscheidend für den Geschmack der Frucht sind Lage, Boden, Jahrgang, Düngung und Pflege. Der Geschmack der Konfitüre Faller kommt hier ausschließlich aus der Frucht.



Bier:

Unser Bier, das mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald gebraut wird, bekommen bereits seit Jahrzehnten aus der Alpirsbacher Klosterbrauerei, einer traditionellen Familienbrauerei aus Alpirsbach.



Branntweine:

Durch traditionelle Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren gelingt der Brennerei Scheibel aus Kappelrodteck, wie auch der Brennerei Schindler vom Obst Bauernhof Schindler aus Oberkirch die Kreation edler Obstbrände und einzigartiger Destillate.

Wein:

Unsere Weinkarte ist bestückt mit hervorragenden, liebevoll ausgesuchten Weinen, vorwiegend aus den Weinanbaugebieten Badens und Württembergs. Da wir immer frisch kochen und unsere Speisekarte saisonal abändern sowie neu gestalten, passen wir natürlich auch die Weine unserer Karte an. Wir greifen je nach Jahreszeit und Empfinden auf verschiedene ausgewählte Weingüter und Winzer unserer Region zurück.

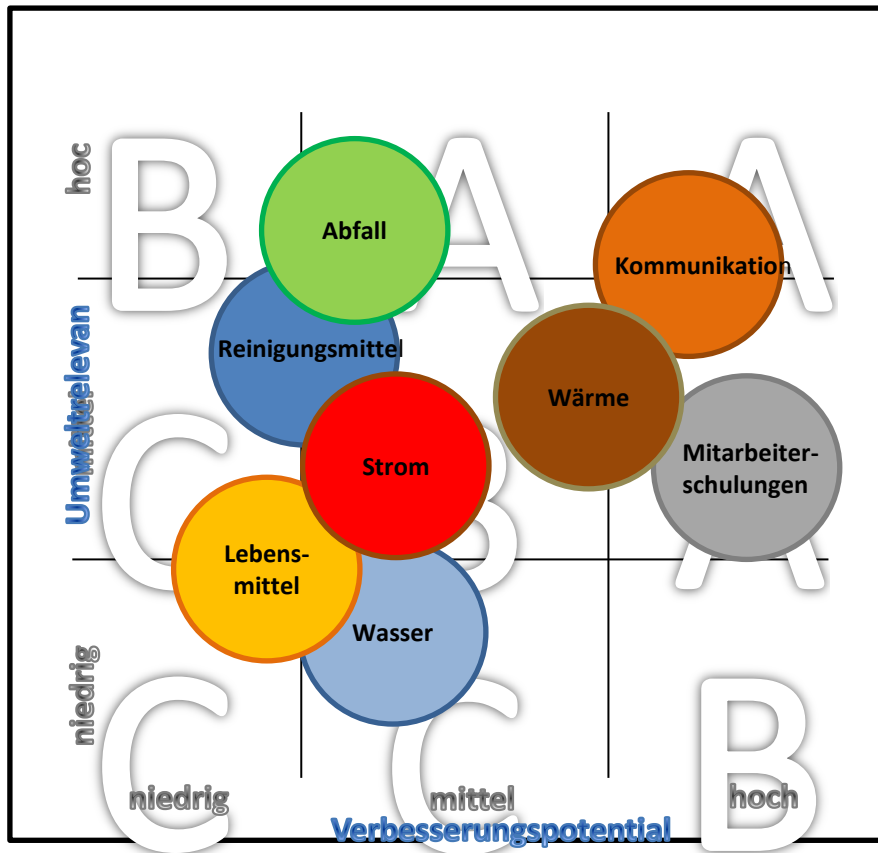
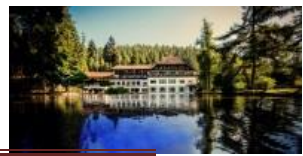
Die auf unserer Weinkarte vertretenen Weingüter sehen Sie hier:



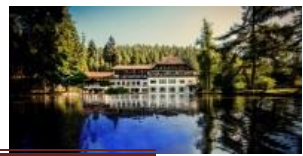
7 Bewertung der relevanten Umweltaspekte 2015

Nachfolgend werden die für das Hotel Langenwaldsee relevanten Umweltaspekte 2016 ausführlich betrachtet und beschrieben. Neben den direkten Umweltaspekten, wie z. B. Wasser, Wärme und Strom, möchten wir auch unsere Verantwortung für die indirekten Umweltaspekte wahrnehmen. Hierunter fallen beispielsweise die An- und Abfahrt unserer Gäste, unsere Lieferanten oder unsere Warenwirtschaft im Haus. Ab dem Jahr 2015 überprüfen wir in regelmäßigen Abständen mithilfe einer Portfolio-Analyse die Gewichtung und Bedeutung der Umweltauswirkungen hinsichtlich möglicher Verbesserungspotenziale sowie ihrer Relevanz für die Umwelt.

Folgende Bewertung haben wir für das Jahr 2016 erarbeitet:



Die Portfolio Analysendarstellung umfasst nur die direkten Aspekte. Verschiedene Punkte wurden bereits in der Vergangenheit angegangen, was z.B. das geringe Verbesserungspotential bei den Lebensmitteln sowie im Bereich Reinigungsmittel erklärt. Die sogenannte Cook & Chill Methode ist verantwortlich für die optimale Lebensmittelverwertung in der Küche und im Bereich Reinigungsmittel ist die Erfassung aller Stoffe über das Gefahrenstoffkataster, die Optimierung im Bestellverfahren sowie die Einhaltung der Dosiermenge ausschlaggebend für das geringere Verbesserungspotential. Ebenso wurden in Vergangenheit bereits in den Bereichen Strom, Wasserverbrauch und Abfall Maßnahmen getroffen, die erste Verbesserungen eingebracht haben.



8 Geplante Umweltziele unter Beachtung der relevanten Umweltaspekte

Strom:

Wir rüsten auch weiterhin unser Hotel auf LED Leuchtmittel um.

Rezeption/ Restaurant sowie teilweise die Zimmer und der Wellnessbereich sind bereits umgerüstet. Bei Umbaumaßnahmen werden ausschließlich energiesparende LED Leuchtmittel eingesetzt.

Durch unsere Lage am See mit großen Fenstern nutzen wir tagsüber viele natürliche Lichtquellen im Restaurant sowie im Wellnessbereich.

Wäsche:

Unsere Mitarbeiter werden anhand von Gefahrstoff-, Reinigungs- und Pflegeschulungen für diese Arbeiten entsprechend instruiert.

In unseren Restaurants arbeiten wir darauf hin, zukünftig den Einsatz von Mangelwäsche auf ein Minimum zu reduzieren. Hierzu sind allerdings noch Vorarbeiten notwendig und auch schon geplant.

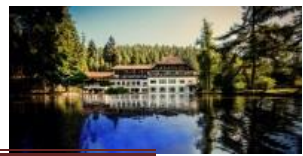
Wasser:

Eine zirkulierende Umwälzanlage auf unserem See soll Badewasserqualität stetig verbessern und das Ausbaggern der Seeanlage verhindern. Das Ausbaggern hätte eine erhebliche Umweltbelastung sowie wirtschaftliche Einbußen zur Folge.

Beim Ankauf des Freibadgeländes nebenan ist eine Nutzung der natürlichen Wasserquellen geplant.

Papier:

Auf der neuen Webseite, welche 2018 an den Start geht, haben wir für unsere Gäste Prospekte im PDF-Format zum Download.



Eine schnellere Information unserer Gäste auf diesem Weg, wie auch die Ressourcenschonung durch den ausbleibenden Versand per Post fördern unsere Umweltbilanz.

Wir erreichen des Weiteren durch den stetigen Ausbau der Direktvermarktung und des Onlinevertriebs, die Einsparung von Printwerbung, Prospektmaterial, Benzin für Messebesuche, etc.

Abfall:

Wir achten auf eine strikte Abfalltrennung.

Gefahrstoffe werden separat gelagert und fachgerecht entsorgt. Anhand unseres Gefahrstoffkatasters schulen wir unsere Mitarbeiter fachgerecht und möchten somit Gefahrenquellen vermeiden.

Wir sind bestrebt, Einwegverpackungen in allen Bereichen unseres Hotels zu vermeiden.

Wärme:

Die Sanierung mit verbesserter Wärmedämmung des zweiten Dachbodens ist für das Jahr 2018 angedacht.

Eine Oberflächenwärmedämmung für unser Schwimmbad ist noch in Planung für das Jahr 2018.

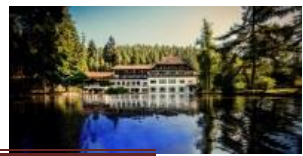
Ölpumpen werden im Hochsommer, je nach Temperatur, ausgeschaltet oder gedrosselt. Die Abwärme unserer BHKWs wirkt unterstützend bei der Einsparung von Heizöl mit ein.

Benzin:

Der Hol- und Bring Dienst für Mitarbeiter bzw. die Bildung von Fahrgemeinschaften sparen viel Benzin ein und fördern außerdem das Gemeinschaftsgefühl.

Wir bieten unseren Gästen auf Wunsch einen kostenfreien Gepäcktransport zum Freudenstädter Bahnhof.

Ein kostenloser Fahrradverleih steht sowohl unseren Gästen, als auch Mitarbeitern zur Verfügung.



2018 bekommen wir 4 neue E-Bikes, welche wir unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung stellen werden.

Ressourcen:

Die Warenwirtschaft in unserem Haus ist durch das tägliche Außer-Haus-Essen nahezu optimal ausgeschöpft, was dem Küchenchef und seinem Team sämtliche Freiheiten bei der Essensgestaltung erlaubt.

Aufgrund der sehr kurzen Anfahrtswege unserer Lieferanten und Zulieferer kann der dadurch produzierte CO² Ausstoß geringer gehalten und somit zum Schutz der Umwelt beigetragen werden. Gleiches gilt für Modernisierungsmaßnahmen und Umbauten des Hauses.

Reinigungsmittel:

Reinigungsarbeiten erfolgen über Dosierspender für Reinigungsmittel in allen Bereichen des Hotels.

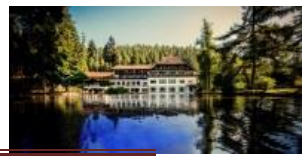
Anhand unserer Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter schulen wir unsere Mitarbeiter fachgerecht und möchten somit Gefahrenquellen vermeiden. Diese hängen an den entsprechenden Stellen aus, zusammen mit den vorge schriebenen Utensilien.

Gästekommunikation:

Auf allen Zimmern liegt unsere Umweltpolitik sowie das Langenwaldsee A-Z aus. Neuen Mitarbeitern wird diese zur Begrüßung überreicht, um gelebte Werte und Umweltvorstellungen des Hotel Langenwaldsee zu vermitteln.

Regionaler Bezug und Herkunft unserer Lebensmittel werden den Gästen gegenüber im Restaurant auf unserer Speisekarte wie auch in dieser Umwelterklärung kommuniziert. Auf diese Weise wollen wir unsere Gäste dazu anzuregen, sich, soweit es ihnen möglich ist, hieran zu beteiligen.

Mitarbeiter Meetings sollen 2018 verstärkt werden um Themengebiete zu vertiefen und den Informationsaustausch stetig zu verbessern.



Korrekturmaßnahmen und Abweichungen

Die Abweichungen im Stromverbrauch lassen sich in ihrer Summe hauptsächlich über die neue Aufzugsanlage und deren Einbau mit im Zuge des Umbaus erklären. Diese hat bis Jahresende 30.000 Fahrten verzeichnen können.

Ende 2016 haben wir außerdem zwei neue BHKW's bekommen, welche nun kontinuierlich durchlaufen und Strom sowie Abwärme produzieren.

Hygienemaßnahmen sind für die Abweichungen im Wasserverbrauch verantwortlich. Hierbei müsste das Hallenbad teilweise abgelassen und wieder mit Frischwasser gefüllt werden um die gesetzlich vorgeschriebenen Werte nach einer gewissen Abweichung in den Labormessungen wieder zu erreichen. Die regelmäßige Prüfung unserer Wasserqualität wird im Sinne des Infektionsschutzgesetzes von uns erfüllt. Abweichungen der rechtlichen Vorgaben werden behoben.

Weitere Erklärungen und Ergänzungen

Die Baumaßnahmen 2016 an der Rezeption stellten für den Betrieb eine außergewöhnliche Situation dar, in welcher alle rechtlichen Auflagen über den gesamten Zeitraum erfüllt wurden.



Zertifizierungen:

Unser Ehrgeiz, in Bezug auf frische und regionale Nahrungsmittel, findet sich auch in unserem Engagement für die Slow Food-Bewegung und bei den Naturpark-Wirten Nordschwarzwald wieder, welches uns jährlich für die Qualität unserer Küche auszeichnet.

Das Bekenntnis zu unserer Heimat, den einzelnen Lieferanten, Erzeugern, Firmen und Menschen spiegelt sich immer wieder darin, was wir sind. Ein Familienbetrieb seit fast 100 Jahren mit besonderem Augenmerk für die Region, in der wir und von der wir leben und arbeiten.

Das Hotel Langenwaldsee ist langjähriges Mitglied und Unterstützer der Vereinigung Slow Food Deutschland.

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Slow Food versucht Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen und die Qualität von Nahrungsmitteln hochzuhalten.

Die Naturpark-Wirte stellen einen Zusammenschluss von Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord dar, die sich einer Küche verschrieben haben, die eine besondere Wertschätzung auf die Rationalität ihrer Zutaten und Produkte legt.

Die Naturpark-Wirte Schwarzwald sind mit ihrer Heimat sehr verbunden. Sie sind von der Qualität der heimischen Produkte überzeugt, kaufen diese bei den Landwirten ein und helfen dadurch, deren Existenz zu sichern. Die Herkunft der heimischen Lebensmittel können Sie als Gast über unsere Speisekarte nachvollziehen. "Schmeck den Schwarzwald" lautet das Motto der Naturparkwirte, und das ist wörtlich gemeint.

"Schmeck den Süden Baden-Württemberg" ist eine landesweite Vereinigung von Gastronomen in regional arbeitenden Restaurants, welche den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss setzt. Mit "Schmeck den Süden Baden-Württemberg" ausgezeichnete Gerichte dürfen nur Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg enthalten.



**NATURPARK-
WIRT & HOTEL**



Schmeck den  Schwarzwald





9 Maßnahmenplan 2017- 2020

Maßnahmen	Ziel	Verant- wortung	Priorität/ erfüllt	Termin
Installation einer Stromspitzen-kompensationsanlage und Aufzugsanlage	Kontrolle der Leistung sowie der Anschluss Leistung	CK	erfüllt	2017
Dämmung der Gästezimmer und der Personalzimmer, Schwimmbadabdeckung	3 % Wärmebedarfs-senkung gegenüber den Werten von 2016	CK	A	2018
Optimierung der Umwälzanlage/ Einsparung des Ausbaggerns der Seeanlage und somit Verzicht auf zusätzliche Umwelt- sowie wirtschaftliche Belastungen	Erreichen von nahezu Badewasserqualität	MK & CK	A	2018
Umweltpolitik aushängen auf einer Seite	verbessere Umweltkommunikation	DK	B	2018
Schulung mit BGN und auch zum Thema EMAS	Erweitertes Schulungskonzept für Mitarbeiter mit BGN und EMAS	CK	B	2018
Dosierspender, Vereinheitlichen der Mittel und Zulieferung	Substitution von 12,5% der Reinigungsmittel gegenüber den 25 Mittel in 2014	CK	B	2017
Neue Homepage als Substitution von Prospektmaterial	Substitution von 25% des Prospektmaterials gegenüber 2017	CK	B	2018



Delegation der Aufgaben auf Sicherheitsbeauftragten	Bessere Kontrolle und Organisation von Sicherheitsrelevanten Tätigkeiten und Aufgabenfeldern	CK	B	2017
Verbräuche der Dosierungsanlage des Schwimmbades aufzeichnen und bewerten	Verbesserung der Kontrolle sowie Optimierung in der Bestellung und Lagerung	CK	B	2017
Hygienemittelbedarf bündeln durch Suche nach einem regionalen Lieferanten für alle Produkte	Hygienemittel substituieren und deren Einsatz optimieren	CK & AK	C	2018



10 Erklärung der Umweltgutachterin

Die Unterzeichnete, Regina Schwalbe, EMAS-Umweltgutachterin mit der Registrierungsnummer DE-V-0377, zugelassen für den Bereich 55 und 56, bestätigt, begutachtet zu haben, ob die Organisation, wie in der aktualisierten Umwelterklärung der Organisation,

**Hotel Langenwaldsee, Michael Kaltenbach e.K., Straßburger Straße 99
72250 Freudenstadt**

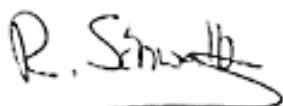
mit dem Standort Straßburger Straße 99, 72250 Freudenstadt und der Registrierungsnummer DE-164-00054 angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für 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 wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der aktualisierten Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation 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) 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Regensburg, den 11.11.2017



Regina Schwalbe

Umweltgutachterin DE-V-0377



11 Impressum:

Hotel Langenwaldsee
Michael Kaltenbach e.K.
Straßburger Straße 99
72250 Freudenstadt

Telefon: +49 (0) 74 41-88 93-0
Telefax: +49 (0) 74 41-88 93-6

Internet: www.hotel-langenwaldsee.de
E-Mail: info@hotel-langenwaldsee.de

Freudenstadt, den



.....
Christoph Kaltenbach

