



1. Aktualisierte  
EMAS Umwelterklärung 2020  
für das  
Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt.

Hotel Langenwaldsee GmbH & Co.KG.  
Straßburger Straße 99  
72250 Freudenstadt

Telefon: +49 (0) 74 41-88 93-0  
Internet: [www.hotel-langenwaldsee.de](http://www.hotel-langenwaldsee.de)  
E-Mail: [info@hotel-langenwaldsee.de](mailto:info@hotel-langenwaldsee.de)





## Inhaltsverzeichnis

1. Umwelterklärung des Hotel Langenwaldsee
2. Historie
3. Umweltpolitik
4. Nachhaltigkeitsbericht/ Nachhaltige Unternehmensentwicklung
5. Managementsystem/ Organigramm
6. Kernindikatoren
7. Erreichte Umweltleistungen unter Beachtung der für uns relevanten Umweltaspekte
  - 7.1 Direkte Umweltaspekte
  - 7.2 Indirekte Umweltaspekte
  - 7.3 Regionalität & Transparenz
  - 7.4 Geplante Umweltziele unter Beachtung der relevanten Umweltaspekte
8. Portfolio
9. Umweltprogramm und Umweltziele
10. Gültigkeitserklärung



## 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 m<sup>2</sup>), 22 Doppelzimmer (25 – 30 m<sup>2</sup>) und 8 Apartments (40 – 45 m<sup>2</sup>) 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.

### Das Café - Restaurant Walz

Zeitungsartikel vom 18. Dezember 1925

Das Café - Restaurant Walz am Langenwaldsee ist fertiggestellt und soll, wie im Anzeigenteil bekannt gegeben, am morgigen Samstag eröffnet werden, also gerade noch vor Weihnachten, zu dem Zeitpunkt, da der große Strom der Wintergäste nach Freudenstadt kommt. Die Nachricht wird von allen Einheimischen wie Kurfremden, vor allem von den Freunden des idyllischen Waldsees, der in den letzten Jahren dank der Bemühungen des Herrn Walz erhöhtes Interesse und im Winter wie Sommer zahlreichen Zuspruch der Schlittschuhläufer bzw. der Badelustigen erfahren hat, mit Freuden begrüßt werden. Der Schwimm -, Ruder - und Eissport wird einen neuen Aufschwung nehmen, nachdem am Ufer des tannenumsäumten Sees nicht mehr nur eine primitive Erfrischungsgelegenheit vorhanden, sondern ein schönes, geschmackvoll ausgeführtes, modern eingerichtetes, behagliches Café-Restaurant Rast, Unterkunft und Verpflegung bietet und allen Wünschen gerecht wird. Aber auch für die Nichtsportbeflissenen, für die einfachen Spaziergänger ist unsere Stadt um ein lockendes und lohnendes Ausflugsziel reicher; wer keine großen Sprünge machen will, wer nach einem Waldspaziergang durch den Teuchelwald oder auf der Kniebisstraße an einem idyllischen Plätzchen rasten und eine Erfrischung nehmen will, wird gerne seine Schritte zum Langenwaldsee lenken und dem Leben und Treiben der Schwimmer, Ruderer, Schlittschuhläufer von der Terrasse oder den behaglichen Innenräumen aus zusehen.





## 3 Umweltpolitik

Unseren Gästen, der Umwelt und uns selbst zuliebe...

Die Umweltpolitik ist unsere zentrale Richtlinie für unser grundlegendes Umweltverhalten. Sie geht auf die Selbstverpflichtung zur Verbesserung der Umweltleistung, Vermeidung von Umweltbelastungen sowie zur Einhaltung der Umweltschutzvorschriften ein. Darüber hinaus berücksichtigen wir vorausschauend die Umweltauswirkung bei der Planung und nutzen neuartige Technologien für die stetige Verbesserung unserer Dienstleistung. Und das alles natürlich ohne Komforteinbußen für unsere Gäste.

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 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.

Wir arbeiten an der stetigen Verbesserungen zur Vermeidung von hohen Umweltbelastungen und setzen uns freiwillig in regelmäßigen Abständen einer externen Prüfung aus.

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. In 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.

Christoph Kaltenbach, Hotel Langenwaldsee 23.11.2020



## 4 Nachhaltigkeitsbericht/ Nachhaltige Unternehmensentwicklung

Wir wollen nachhaltig wirtschaften und fairen sowie umweltverträglichen Urlaub bzw. Gerichte für unsere Gäste entwickeln. Um das zu schaffen, haben wir Nachhaltigkeit ganzheitlich in der Unternehmensstrategie verankert und in unsere täglichen Unternehmensabläufe mit integriert.

Der Erfolg vieler Unternehmen, des derzeit üblichen globalen Wirtschaftssystems beruht zu oft auf sozialer Ausbeutung und Zerstörung der Umwelt, mit dem einzigen unternehmerischen Ziel, der Gewinnmaximierung für die am Unternehmen beteiligten Shareholder.

Unser Standpunkt ist klar: Die Privatwirtschaft hat einen bedeutenden Einfluss auf die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen, unsere Umwelt. Um langfristig den Erhalt unserer Erde sicherzustellen und soziale Ungleichheiten zu beseitigen, muss die Wirtschaft umdenken. Wir brauchen ein ressourcenschonendes und nachhaltiges Leitbild, welches in der gesamten Wertschöpfungskette Verantwortung für Mensch und Natur übernimmt.

Unser Nachhaltigkeitsverständnis orientiert sich im Gegensatz zum globalen Wirtschaftssystem an folgender Vision: Unsere Vision basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz. Nachhaltigkeitsaspekte sind dabei voll und ganz in die Unternehmensstrategie integriert. Deshalb existiert keine Nachhaltigkeitsstrategie parallel zu einer wirtschaftlichen Strategie.

Als nachhaltiger Hotelbetrieb leisten wir unseren Beitrag zu einer lebenswerten Welt, damit auch Gäste von morgen die hiesige Natur mit gutem Gewissen genießen können.

Als über Generationen hinweg geführter familiärer Hotelbetrieb im Schwarzwald, haben wir einen sehr engen Bezug zu unserer Natur- und Kulturlandschaft. Das Hotel Langenwaldsee lebt davon, Gäste Erholung, Entspannung und Genussfreuden in einmaliger Natur zu ermöglichen. Wir sehen uns deshalb als Hotelbetrieb in der Verantwortung, einen aktiven Beitrag für den Schutz und die Erhaltung der Natur zu leisten.

Wir sind Gründungsmitglied der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte-Nord und Christoph Kaltenbach ist seit 2016 im Vorstand der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte-Nord aktiv.

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



Christoph Kaltenbach ist des Weiteren im Vorstand der DEHOGA Kreisstelle Freudenstadt aktiv.



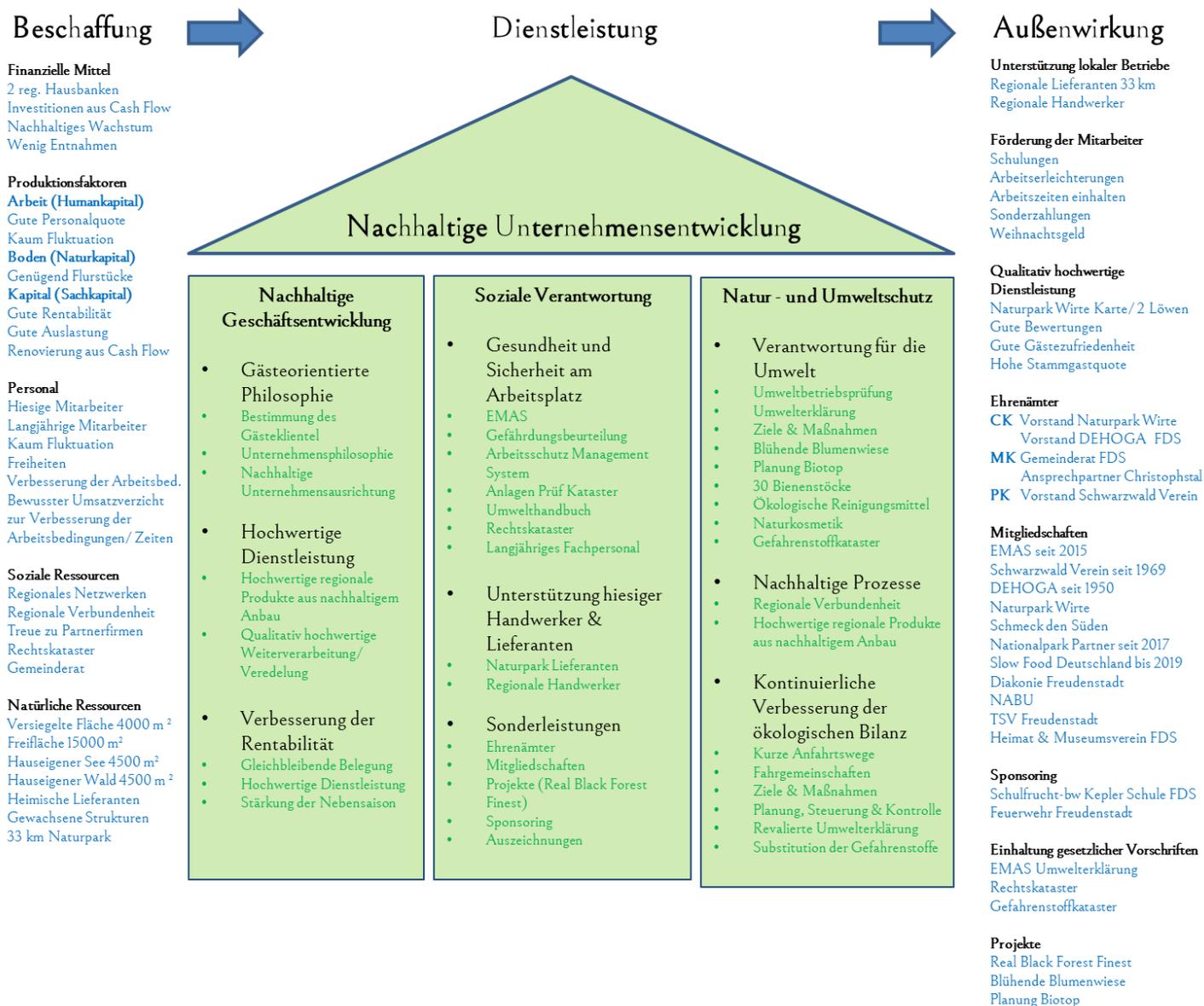
Mit diesem Ehrenamt möchten wir soziale Verantwortung sowie einen aktiven Beitrag für das Gemeinwohl leisten. Als, besonders deutschlandweit, einmaliges Projekt in unserer Branche ist Herr Kaltenbach im Projekt „Real Black Forest Finest“ federführend integriert. Zielsetzung ist dabei, Schüler einer 9. Klasse der Realschule Freudenstadt ein Jahr lang zu begleiten und unsere Branche näherzubringen. Dabei gibt es vordefinierte Schulungsthemen, die von den Mitgliedsbetrieben geschult werden. Die Schüler erhalten dadurch einen umfangreichen Einblick in die Hotellerie und Gastronomie, um am Ende des Schuljahres ein eigenes Event zu planen.



Durch unser tägliches Handeln möchten wir einen positiven Beitrag zu einer lebenswerten Welt für Mensch und Umwelt leisten, im Sinne einer Gemeinwohlökonomie, welche unternehmerischen Erfolg nicht nur am Finanzgewinn, sondern auch an seinem Beitrag zum Gemeinwohl misst. Dazu zählt der Umgang mit Menschen, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, demokratische Mitbestimmung sowie Transparenz nach innen und außen.

»Wir möchten ein ressourcenschonender, nachhaltiger Hotelbetrieb sein, welcher ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung für Mensch und Natur übernimmt und kommen dieser Vision jedes Jahr ein Stückchen näher.«

Christoph Kaltenbach, Hotel Langenwaldsee

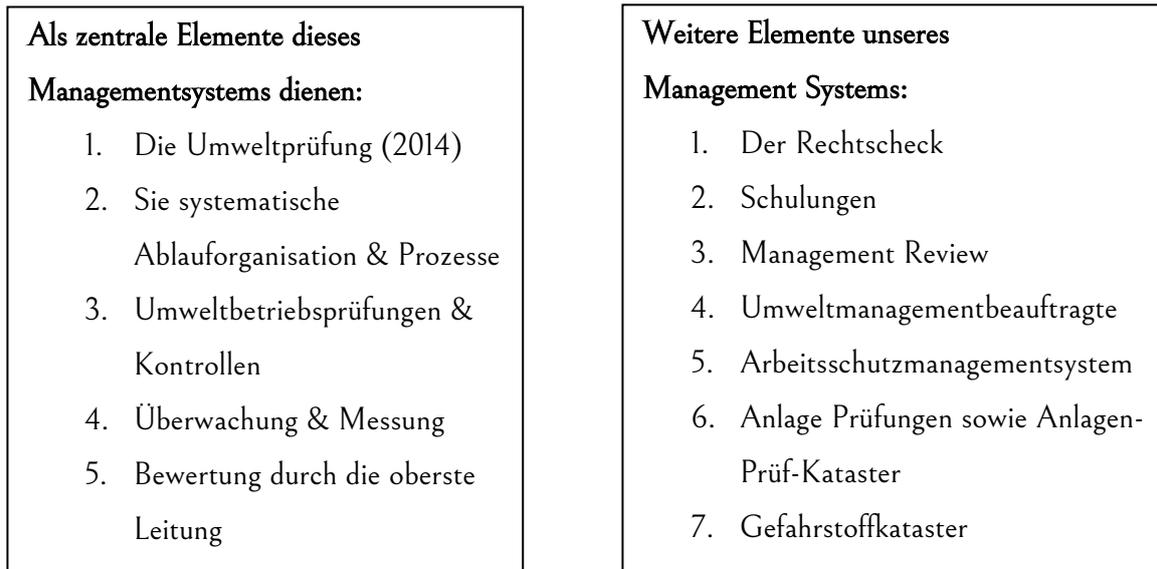


## 5 Managementsysteme/ Organigramm

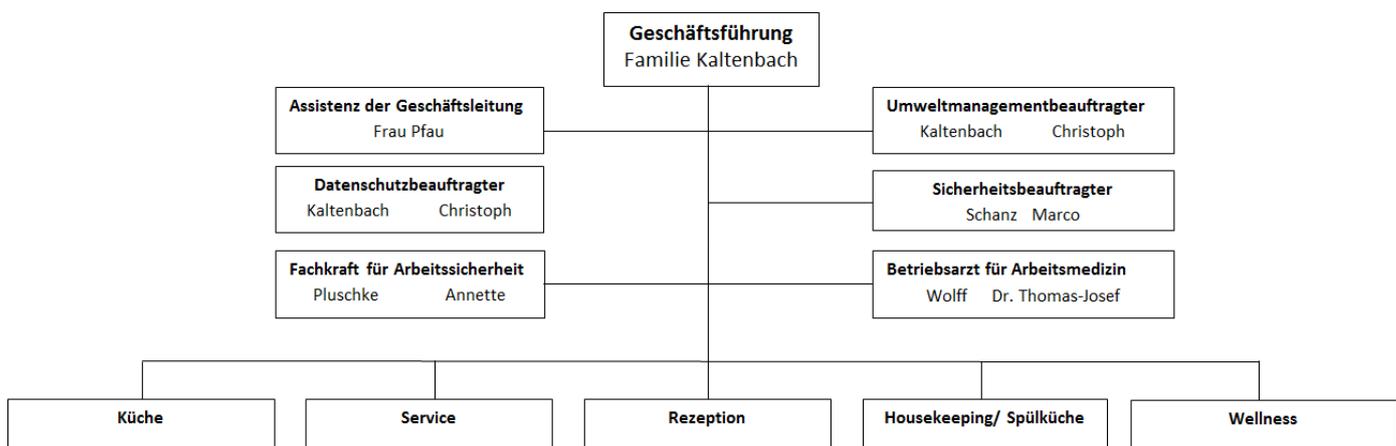
Diese 1. konsolidierte Umwelterklärung, welche im Zuge der EMAS-Klassifizierung entstanden ist, bildet die Grundlage unseres hauseigenen Umweltmanagementsystems. Es ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Kontrolle und Verbesserung aller Maßnahmen eines betrieblichen Umweltschutzes. Durch die Erfassung und Systematisierung der betrieblichen Abläufe sowie der Energie- und Ressourcenverbräuche erreichen wir eine Verbesserung der ökologischen und ökonomischen Leistung unseres Hotels. Auf dieser Basis leben wir eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung.



Anhand von internen Audits wird festgestellt, ob unser Umweltmanagementsystem den Forderungen der EMAS-Norm entspricht, ordnungsgemäß und richtig verankert ist und gelebt wird. Die Ergebnisse des internen Audits fließen einmal im Jahr in unsere Management Review ein. In der Management Review werden die Wirksamkeit des Umweltmanagementsystems und der Umweltpolitik überprüft, die Ziele bewertet und das Umweltprogramm für das kommende Jahr aufgenommen. Weiterhin findet eine zusammenfassende Bewertung aus Sicht der Geschäftsleitung statt.



Der betriebliche Aufbau ist in nachfolgendem Organigramm dargestellt:





## 6 Kernindikatoren

Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke ca. 12 kg)

	2019	2018	2017
<b>Betriebskennzahlen Hotel</b>			
Strom	7,5 kWh/ÜN	4,8 kWh/ÜN	4,4 kWh/ÜN
Wärme	29,7 kWh/ÜN	44,1 kWh/ÜN	49,0 kWh/ÜN
Summe	37,2 kWh/ÜN	49,0 kWh/ÜN	53,4 kWh/ÜN
CO <sub>2</sub>	17,5 kg/ÜN	17,0 kg/ÜN	18,6 kg/ÜN
Wasser	194 Liter / ÜN	206 Liter / ÜN	219 Liter / ÜN
<b>Betriebskennzahlen Restaurant</b>			
	2019	2018	2017
Strom	2,0 kWh/Gast	1,3 kWh/Gast	1,2 kWh/Gast
Wärme	2,6 kWh/Gast	3,9 kWh/Gast	4,2 kWh/Gast
Summe	4,6 kWh/Gast	5,6 kWh/Gast	5,4 kWh/Gast
Wasser	17 Liter / Gast	18 Liter / Gast	19 Liter / Gast
<b>Materialeffizienz</b>			
	2019	2018	2017
Putzmittel	170 l	160 l	160 l
Waschmittel	423 kg	470 kg	490 kg
Witty Chlor-flüssig	400 l	432 l	576 l
Witty Pool Flocal	185 l	198 l	220 l
Witty Pool Korsal S	80 l	70 l	70 l
<b>Abfall</b>			
	2019	2018	2017
Restmüll	28,8 m <sup>3</sup>	28,6 m <sup>3</sup>	29,2 m <sup>3</sup>
Papier	55 m <sup>3</sup>	57 m <sup>3</sup>	69,8 m <sup>3</sup>
Gelbe Tonne	56,0 m <sup>3</sup>	57,2 m <sup>3</sup>	57,2 m <sup>3</sup>
Fette	860 kg	850 kg	575 kg
Speisereste	6,75 m <sup>3</sup>	7,44 m <sup>3</sup>	5,83 m <sup>3</sup>
Glas	1250 kg	1375 kg	1425 kg



Kennzahlen	2019	2018	2017
<b>Energie-Effizienz</b>	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch: 1.032.851 MWh	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch: 1.032.851 MWh	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch: 1.032.851 MWh
	Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien: 51.775 MWh	Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien: 51.775 MWh	Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien: 51.775 MWh
	Energieanteil aus erneuerbaren Energiequellen	Energieanteil aus erneuerbaren Energiequellen	Energieanteil aus erneuerbaren Energiequellen
	am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme): 5,0 %	am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme): 5,0 %	am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme): 5,0 %
<b>Wasser</b>	Jährlicher Wasserverbrauch: 2019/ 4293 m <sup>3</sup>	Jährlicher Wasserverbrauch: 2018/ 4293 m <sup>3</sup>	Jährlicher Wasserverbrauch: 2017/ 4405 m <sup>3</sup>
<b>Biologische Vielfalt</b>	Flächenverbrauch	Flächenverbrauch	Flächenverbrauch
	2.305 m <sup>2</sup> beheizte Fläche, 4.045 m <sup>2</sup> versiegelte Fläche von	2.305 m <sup>2</sup> beheizte Fläche, 4.045 m <sup>2</sup> versiegelte Fläche von	2.305 m <sup>2</sup> beheizte Fläche, 4.045 m <sup>2</sup> versiegelte Fläche von
	14.797 m <sup>2</sup> Gesamtfläche (27,3 % versiegelt)	14.797 m <sup>2</sup> Gesamtfläche (27,3 % versiegelt)	14.797 m <sup>2</sup> Gesamtfläche (27,3 % versiegelt)
<b>Emissionen</b>	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen
	CO <sub>2</sub> : 331,75 Tonnen	CO <sub>2</sub> : 333,58 Tonnen	CO <sub>2</sub> : 333,58 Tonnen
	CH <sub>4</sub> : 0,229 Tonnen	CH <sub>4</sub> : 0,228 Tonnen	CH <sub>4</sub> : 0,228 Tonnen
	N <sub>2</sub> O: 0,007 Tonnen	N <sub>2</sub> O: 0,007 Tonnen	N <sub>2</sub> O: 0,007 Tonnen
	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub> nicht relevant.	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub> nicht relevant.	Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub> nicht relevant.
	Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)	Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)	Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)
	SO <sub>2</sub> : 0,240= Tonnen	SO <sub>2</sub> : 0,261 Tonnen	SO <sub>2</sub> : 0,261 Tonnen
	NO <sub>X</sub> : 0,260 Tonnen	NO <sub>X</sub> : 0,262 Tonnen	NO <sub>X</sub> : 0,262 Tonnen
Staub: 0,020 Tonnen	Staub: 0,020 Tonnen	Staub: 0,020 Tonnen	

## 7. Erreichte Umweltleistungen unter Beachtung der für uns relevanten Umweltaspekte

### 7.1. direkte Umweltaspekte

#### Abfall:

In allen Abteilungen und Bereichen des Hotel 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.

Wir sind bestrebt, Einwegverpackungen in allen Bereichen unseres Hotels zu vermeiden. Wir verzichten auf nicht notwendige Verpackungen und kaufen in Großgebinden anstelle von Einzelverpackungen.



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

Seit 2019 haben wir die Einweg-Badeschlappen auf allen Gästezimmern entfernt mit der Bitte, dass die Gäste ihre eigenen Badeschuhe mitbringen. Den Restbestand verkaufen wir gegen eine Umweltgebühr. Von einer Neuanschaffung wird abgesehen.

## **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.

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.

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. Aufgrund der sehr kurzen Anfahrtswege unserer Lieferanten und Zulieferer kann der dadurch produzierte CO<sup>2</sup> Ausstoß geringer gehalten und somit zum Schutz der Umwelt beigetragen werden. Gleiches gilt für Modernisierungsmaßnahmen und Umbauten des Hauses. Der Hol- und Bringdienst für Mitarbeiter bzw. die Bildung von Fahrgemeinschaften sparen viel Benzin ein und fördern außerdem das Gemeinschaftsgefühl. Ein kostenloser Fahrradverleih steht sowohl unseren Gästen, als auch Mitarbeitern zur Verfügung. Seit April 2018 haben wir 4 neue E-Bikes, welche unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung gestellt werden.

## **Wasser:**

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

Auf Regenfall-Duschen wurde bei Umbauten verzichtet, da diese einen enormen Wasserverbrauch mit sich bringen. In allen Wasserhähnen auf den Gästezimmern haben wir Perlatoren 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 selbst im Hotel, um unnötige Wege zu vermeiden.



Die regelmäßige Prüfung der Wasserqualität in unserem Haus wird im Sinne des Infektionsschutzgesetzes von uns erfüllt.

Ein neuer Schockfroster für die Küche spart beachtliche Mengen an Wasser beim Herabkühlen von Lebensmitteln.

## **Wäsche:**

Der Umgang mit (Schmutz-)Wäsche ist in folgender Art und Weise bei uns im Haus gegliedert: Mangelwäsche vergeben wir an einen 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. Anhand unserer Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter schulen wir laufend unsere Mitarbeiter fachgerecht und möchten somit Gefahrenquellen vermeiden.

## **Strom:**

Wir haben eine Kompensationsanlage für Stromspitzen angeschlossen. Die Überwachung und Feinjustierung wird in regelmäßigen Abständen durchgeführt. Die neue Aufzugsanlage wurde im Juni 2016 ebenfalls an die Kompensationsanlage angeschlossen.

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

Ein neues Kühlhaus wurde 2016 in unserer Küche integriert. Dieses ersetzt ein altes Modell mit einer weitaus besseren Umweltbilanz und reduziert die Laufwege deutlich.

Zeitschaltuhren regeln Beleuchtungszeiten 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.

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.



## Wärme

Im Hotel Langenwaldsee gibt es seit zwölf 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 spürbar, eine ressourcenschonendere Umweltbilanz zu erreichen und entstandene Abwärme zu nutzen. Im Sommer 2016 ersetzten wir die bestehenden BHKW's durch neue Turbinen, um auch zukünftig Strom zu produzieren sowie die Abwärme positiv für uns zu nutzen.

Im Sommer 2016 wurde unser Hotel um 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 Hotelablaufs verbessert.

Fenster und Türen auf den Zimmern wurden über die Jahre laufend isoliert bzw. erneuert, um einem Wärmeverlust entgegenzuwirken.

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

2019 haben wir alle bestehenden Wärmepumpen durch Hocheffizienzpumpen ersetzen lassen, um eine genauere Steuerung der Wärmeleistung sowie eine Verbesserung unserer Wärmeverluste zu erzielen.

Umwelt-Aspekt	Ziel	Grund	Verantwortung / Priorität/ Termin
<b>Strom:</b>	Installation einer Stromspitzenkompenstaionsanlage und Aufzugsanlage	Kontrolle der Leistung sowie der Anschluss Leistung	CK
			Ja
			2017
	Energiekosteneinsparungen bei der Beleuchtung im Wellnessbereich	Anpassung der Wellnesszeiten auf das tatsächlich Aufkommen	CK
			Ja
			2016
	Energiekosteneinsparungen bei der Beleuchtung	Ausstattung des Hotels auf LED	CK
			Ja
			2016
<b>Wärme</b>	Umrüstung auf Hocheffizienzpumpen	Bessere Wärmeleistung und Steuerung	CK
			Ja
			2019
	Dämmung der Gästezimmer	3 % Wärmebedarfssenkung gegenüber den Werten von 2016	CK
			Ja
			2018
	Dämmung des Dachbodens	Wärmebedarfssenkung gegenüber den Vorjahren	CK
			Ja
			2017
<b>Boden</b>	Kauf des Freibadgeländes nebenan	Erweiterung des Hotelbetriebes sowie Konzeption einer Nachhaltigkeitsstrategie auf dem Gelände	CK
			Ja
			2019



Umwelt-Aspekt	Ziel	Grund	Verantwortung / Priorität/ Termin
<b>Abfall:</b>	Abschaffung Badeschlappen auf den Gästezimmern	Ca. 1/2 Schiffscontainer pro Jahr an Abfall kann durch diese Maßnahme eingespart werden.	CK
			Ja 2019
	Strickte Trennung von Abfällen	Ausbau des Anteil wiederverwerteter Rohstoffe an verschiedenen Grundgesamtheiten	CK Ja 2014
<b>Ressourcenverbrauch:</b>	Neue Homepage als Substitution von Prospektmaterial	Substitution des Prospektmaterials sowie Verzicht auf Printmedien und Messebesuche mit unnötig langen Anfahrtswegen	CK
			Ja 2018
	Verbräuche der Dosierungsanlage des Schwimmbades aufzeichnen und bewerten	Verbesserung der Kontrolle sowie Optimierung in der Bestellung und Lagerung	CK J 2017
	Kündigung Rothirsch Pauschale	Unnötige Gepäcktransporte mit unverhältnismäßigen Fahrten fallen weg	CK Ja 2019
	Vermeidung unnötiger Anfahrtswege	Fahrgemeinschaften und Hotelshuttle für Mitarbeiter	CK Ja 2016
	Kosmetik Hauben wurden durch Mehrweg Haarbänder ersetzt	Mehrweg statt Einweg Produkte	CK Ja 2019
	Mehr Weg Becher im Wellnessbereich anstelle von Einwegbechern	Mehrweg statt Einweg Produkte	CK Ja 2019
<b>Wasser:</b>	Einbau von Wasserspar Perlatoren in allen Duschen & Wasserhähnen in allen Gästezimmern und im Wellnessbereich.	Wassereinsparungen pro Entnahmestelle von 30 % bis 50 %.	CK
			Ja 2015
	Ausbau der versiegelten Fläche	Dachflächenentwässerung zu 100 % in der See	CK Ja 2015
<b>Wäsche:</b>	Anschaffung einer Wellnesstasche, welche bereits bestückt mit Handtüchern, den Gästen auf den Zimmern zur Verfügung steht. In Folge wurde der Handtuchspender im Wellnessbereich abgeschafft.	Einsparungen im Handtuchverbrauch um ca. 30 % im Vergleich zu den Vorjahren. Desweiteren Einsparungen beim Waschmittel um ca. 10 %.	CK
			Ja 2015



## 7.2 indirekte Umweltaspekte

### Kommunikation

Wir versuchen stets, eine offene Kommunikation gegenüber unseren Gäste und Mitarbeitern über unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten zu leben. Mit der Veröffentlichung der Umwelterklärung und der darin befindlichen Umweltpolitik geben wir der Öffentlichkeit einen Einblick in unser Umweltmanagement.

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, Nationalpark Partner und Slow Food Deutschland näherzubringen. Des Weiteren ist Christoph Kaltenbach im Vorstand der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord seit 2016 aktiv. Mit dieser Umwelterklärung möchten wir erwirken, dass unsere Gäste, Lieferanten und Mitarbeiter informiert und zur aktiven Teilnahme angeregt werden. 2019 werden wir eine überarbeitete Umweltpolitik auf allen Gästezimmern veröffentlichen, in der wir den Klimanotstand für unser Unternehmen ausrufen um unsere Gäste zu sensibilisieren.



### Der Vorstand der Naturpark-Wirte (von links):

Jürgen Lauble (Landhaus Lauble, Hornberg), Manfred Haas (Naturpark-Hotel Adler, Wolfach), Christoph Kaltenbach (Hotel Langenwaldsee, Freudenstadt), Vorsitzender Rolf Berlin und Eberhard Junghanns (Landidyllhotel & Restaurant Hirschen, Oberwolfach).

### 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.



## Mitarbeiter:

Unsere Mitarbeiter werden laufend in unser Umweltmanagementsystem mit einbezogen und geschult. Nur auf diese Weise kann unser Managementsystem gelebt werden. Aus diesem Grund organisieren wir regelmäßig interne wie externe Mitarbeiterschulungen mit folgenden Themen: Neben Hygiene-, Sicherheitsanweisungs- und Gefahrstoffschulungen führen wir auch Schulungen im

Bereich Infektionsschutz, Datenschutz, Erste Hilfe sowie Brand- und Unfallschutz und auch Unfallverhütung durch. Unsere Mitarbeiter unterstützen uns hierbei aktiv, laufend informiert und geschult zu bleiben.

Umwelt-Aspekt	Ziel	Maßnahmen	Verantwortung / Priorität/ Termin
Kommunikation & Mitarbeiter Schulungen	Gästeverhalten lenken und Verständnis schaffen	Webpage als Medium für Umweltmaßnahmen verstärkt miteinbinden	CK
			B 2021
	Erweitertes Schulungskonzept für Mitarbeiter mit BGN und EMAS	Schulung mit BGN und auch zum Thema EMAS	CK
			B 2020
	verbessere Umweltkommunikation & Verständnis schaffen für die geänderte Dienstleistung schaffen	Umweltpolitik & Klimanotstand als Auslage auf allen Gästezimmern.	DK
			A 2020
	<p>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.</p> <p>Mitarbeiter Meetings sollen verstärkt werden um Themengebiete zu vertiefen und den Informationsaustausch stetig zu verbessern.</p>		
Regionalität	CO <sup>2</sup> Bilanz der Anfahrtswege verbessern.	Ausbau der regionalen Produkte auf der Speisekarte sowie am Frühstücksbuffet. Bessere Kennzeichnung der herkunft der Lebensmittel mit Naturpark Wirte Symbol.	CK
			B 2020
Mitarbeiter:	Schaffung von 2 - 3 Personalzimmern im Hotel. Vermeidung von unnötigen Anfahrtswegen	Planung über Gespräche mit dem Architekten	CK
			A
			2020



## 7.3 Regionalität & Transparenz

Besonders viel Wert legen wir auf unsere regionale Küche. Das Hotel Langenwaldsee ist Gründungsmitglied der „Naturpark Wirte Schwarzwald Mitte Nord“ und verpflichtet sich daher, überwiegend regionale Produkte von Bauern und Lieferanten aus unserer Region zu verwenden.

Durch die Unterstützung der Bauern, tragen wir wesentlich dazu bei, die Kulturlandschaft Schwarzwald zu unterstützen und zu erhalten.

- Wir setzen 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, im Hotel kommt aus unserem Garten und umliegenden Wald vor dem Hotel.



Im Folgenden finden Sie alle unsere derzeitigen, regionalen Lebensmittel- und Getränkelieferanten, mit der Angabe der Distanz (Luftlinie) des Lieferanten zum Hotel Langenwaldsee in Freudenstadt.

Mineralwässer aus den tiefen Quellen des Schwarzwalds

<p><b>PETERSTALER MINERALWASSER</b> (17 km von hier) (7)</p>	<p><b>TEINACHER GENUß LIMONADEN</b> (31 km von hier) (2)</p>
--	--

---

**SEIFERMANN FRUCHTSÄFTE**  
Weil viele Menschen aus der Region unsere Lieferanten sind.  
(31 km von hier) (3)

---

*Kreation edler Obstbrände und einzigartiges Destillat*

<p><b>Brennerei Scheibel</b> (26 km von hier) (4)</p>	<p><b>WALDHONIG-SCHNAPSLE</b> (63 km von hier) (1)</p>	<p><b>Brennerei Schindler</b> (26 km von hier) (5)</p>
---	--	--

---

*Weingüter und Winzer unserer Region*  
(50 km von hier) (6)

---

**SCHWARZWALDMILCH**  
Mit fairem Milchpreis für die regionalen Milchbauern.  
(68 km von hier) (8)

---

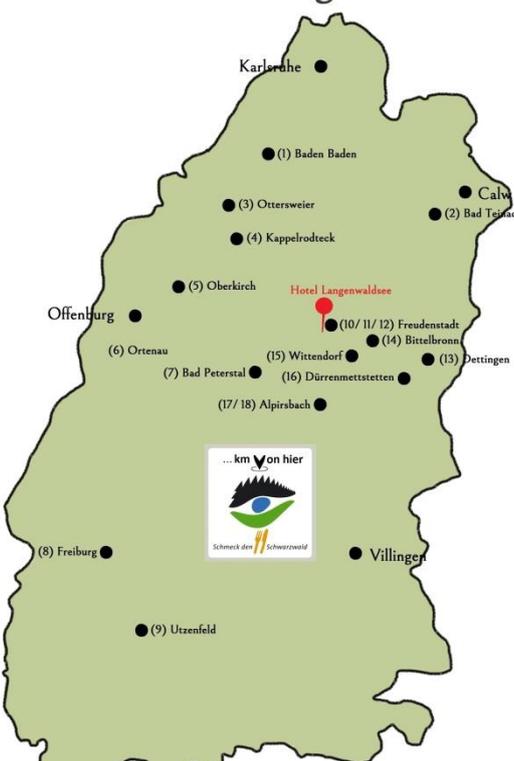
**OBST & GEMÜSE**

<p><b>Vom Bauer Schindler</b> (26 km von hier) (5)</p>	<p><b>Vom BIOhof Frey</b> (15 km von hier) (16)</p>
--	---

---

**KONFITÜREN MANUFAKTUR ALFRED FALLER AUS DEM SCHWARZWALD**  
(83 km von hier) (9)

### "Brutal Regional"



**Unsere Metzgerei Schwägler in Freudenstadt fertigt Fleisch- und Wurstspezialitäten**  
(1 km von hier) (10)

---

Unser Wild beziehen wir ausschließlich von heimischen Jägern aus dem Forstbezirk Freudenstadt und Kniebis.  
(1 km von hier) (12)

---

**WEIDERINDER**

<p><b>Holmetzgerei Schmid aus Bittelbronn</b> (19 km von hier) (13)</p>	<p><b>BIOLANDHOF BRUNO GRÄTZER</b> (17 km von hier) (14)</p>
---	--

---

**Unser Küchenchef Ludwig Grätzer und sein Bruder Bruno betreiben jedes ihrer Rinder noch persönlich, von der Geburt bis hin zur Schlachtung.**

---

Unsere Speisen sind alle hausgemacht. Unsere Eier für Spätzle, Maultaschen, Eierspeisen etc., beziehen wir ausschließlich vom Geflügelhof Kober aus Wittendorf.  
(8 km von hier) (15)

---

**UNSERE FORELLEN UND LACHSFORELLEN BEZIEHEN WIR VON DER FORELLENZUCHT LOHMÜHLE IN ALPIRSBACH.**  
(8 km von hier) (17)

---

**BACKWAREN**

<p>Bäckereien Knörzer, Grammel, Ziegler (1 km von hier) (11)</p>	<p><b>Vom BIOhof Frey</b> (15 km von hier) (16)</p>
--	---

---

**Bier von der Alpirsbacher Klosterbrauerei mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald**  
(13 km von hier) (18)



Produkt/ Herkunft	Erzeuger & Lieferant	Logo
<b>Backwaren</b> 	<p>Unser herzhaftes Bauernbrot sowie alle weiteren Backspezialitäten liefern uns die Bäckereien Knörzer, Grammel, Ziegler und der BIOhof Frey aus Dürrenmettstetten.</p>	
<b>Bier</b> 	<p>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.</p>	
<b>Branntweine</b> 	<p>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.</p>	
<b>Eier</b> 	<p>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.</p>	
<b>Fisch</b> 	<p>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.</p>	
<b>Gemüse</b> 	<p>Unsere saisonalen Gemüsesorten, wie auch Kartoffeln und Mehl beziehen wir vom BIOhof Frey aus Dürrenmettstetten. Persönlicher Kontakt spielt auch hier eine all entscheidende Rolle.</p>	
<b>Linsen</b> 	<p>Seit vielen Jahren baut die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa eine kleine, dunkel- grün marmorierte Linsensorte an, welche aus Frankreich stammt. Sie hat sich unter den Anbaubedingungen der Schwäbischen Alb gut bewährt und besitzt hervorragende Geschmacks- und Kocheigenschaften. Die alten Sorten der 1940er und 1950er Jahre, Späths Alblinse I und Späths Alblinse II waren völlig verschwunden und wurden erst wieder 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg (Russland) wiederentdeckt.</p>	



Produkt/ Herkunft	Erzeuger & Lieferant	Logo
<p><b>Marmelade</b></p> 	<p>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.</p>	
<p><b>Milch</b></p> 	<p>Als regionales, genossenschaftliches Unternehmen gegründet von den heimischen Milchbauern haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, die wertvolle Rohmilch zu besonderen Milchprodukten zu veredeln. Das Bestreben des Unternehmens ist es, einen absolut wettbewerbsfähigen Auszahlungspreis für die regionalen Milcherzeuger zu erwirtschaften.</p>	
<p><b>Obst</b></p> 	<p>Aus Oberkirch beliefert uns der Bauer Schindler wöchentlich mit frischem, saisonalem Obst direkt und frisch aus unserer Region.</p>	
<p><b>Rind</b></p> 	<p>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.</p>	
<p><b>Rind</b></p> 	<p>Wir beziehen Jungrinder von der Hofmetzgerei Schmid aus Bittelbronn. Die Tiere beim Landwirt Schmid dienen nicht nur als Rohstoff für Fleisch, sondern werden auch dazu benutzt Energie auf biologische Art und Weise zu gewinnen. Ein großer Beitrag energetisch mit der Natur und seinen Rohstoffen umzugehen. Die Landwirtschaft ist das Fundament bei Schmid's und das schon seit vielen Jahren und Generationen . . .</p>	
<p><b>Säfte</b></p> 	<p>Sie suchen Säfte aus Früchten der Region? Wir haben sie! Weil viele Menschen aus der Region unsere Lieferanten sind. Sie alle bringen uns ihre Äpfel, ihre Birnen, ihre roten und schwarzen Johannisbeeren, ihre Sauerkirschen. Wir machen daraus beste Säfte. Für Sie! Und dass schmecken Sie. Von der Region, für die Region. Seifermann Fruchtsaft GmbH</p>	



Produkt/ Herkunft	Erzeuger & Lieferant	Logo
<p><b>Waldhonig Schnäpsle</b></p> <p>63 km  von hier</p> 	<p>Das Waldhonigschnäpsle ist ein ganz neues Produkt aus dem Schwarzwald. Dieser wohlschmeckende Honigschnäpsle ist ein reines natürliches Erzeugnis, was Sie nicht nur an dem wunderbaren wohligen Geschmack, sondern auch an dem einzigartigen warmen Gelbton des Schnäpsle erkennen können. Das Waldhonigschnäpsle kann auf verschiedene Arten und Weisen genossen werden.</p>	
<p><b>Wasser</b></p> <p>17 km  von hier</p> 	<p>Bad Peterstal liegt im Ortenaukreis, im Herzen des Schwarzwaldes. Da die Natur unser wichtigstes Kapital ist, hat sich Peterstaler schon immer dem schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen verschrieben</p>	
<p><b>Wasser</b></p> <p>31 km  von hier</p> 	<p>Teinacher Mineralwasser kommt aus den tiefen Quellen des Schwarzwalds, und daher sehr rein und hochwertig. Seine Abfüllung am Quellort selber schützt es vor äußeren Einflüssen. Und auch in der Herstellung seiner Produkte legt Teinacher höchsten Wert auf Qualität.</p>	
<p><b>Wurstwaren</b></p> <p>1 km  von hier</p> 	<p>Unsere Fleischerei in Freudenstadt fertigt schon seit vielen Jahren nach bewährter handwerk-licher Tradition und mit viel Liebe zum Detail Fleisch- und Wurstspezialitäten für Sie. Unser Ziel ist es, Sie täglich aufs Neue von unseren hoch-wertigen Pro-duk-ten zu begeistern.</p>	
<p><b>Wild</b></p> <p>1 km  von hier</p> 	<p>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.</p>	
<p><b>Wein</b></p> <p>50 km  von hier</p> 	<p>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:</p>	



## 7.4 Geplante Umweltziele unter Beachtung der relevanten Umweltaspekte

### 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.

empfohlen von



**Genuss  
führer**  
2019



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

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

 **PARTNER**  
Nationalpark Schwarzwald



## Musterbetriebe für Nachhaltigkeit



Naturpark-Hotels sind Beherbergungsbetriebe, die Naturpark-Wirt sind und durch das führende System für nachhaltiges Umweltmanagement zertifiziert sind: dem europäischen Umweltmanagement-System EMAS.

*„Hier wird Nachhaltigkeit groß geschrieben“*

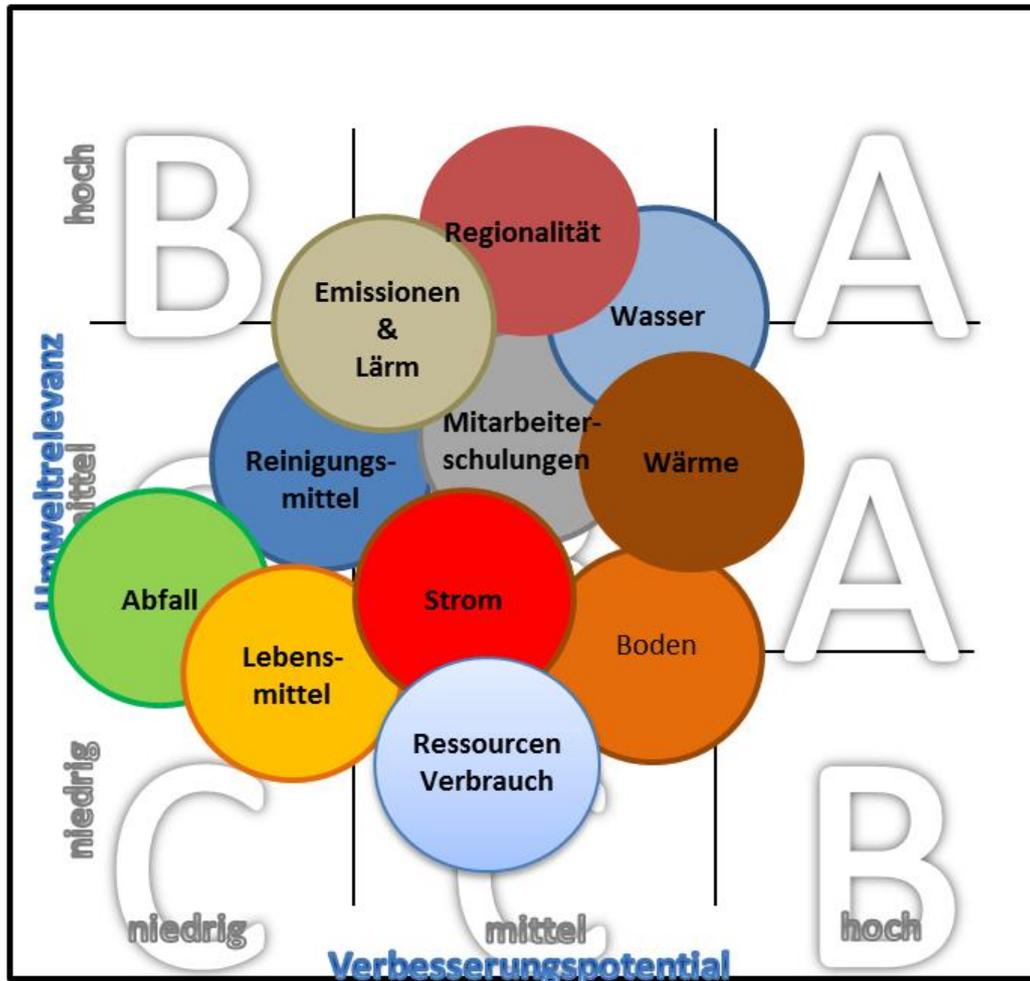
Die Naturpark-Hotels haben sich zusätzlich zur regionalen Küche zum schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen verpflichtet. Die Naturpark-Hotels tragen so gleichzeitig zur Offenhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft und zum Umweltschutz im Naturpark bei.

*„Mit ihrem hohen Engagement sind die Naturpark-Hotels ein wichtiger Baustein im nachhaltigen Tourismus im Schwarzwald.“*

Quelle: Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/ Nord



## 8. Portfolio



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.



## 9. Umweltprogramm und Umweltziele

Umwelt-Aspekt	Ziel	Maßnahmen	Verantwortung / Priorität / Termin
<b>Abfall:</b>	Vermeidung von Verpackungsmüll	Verzicht auf Einwegverpackungen. Kauf von Großbinden. Coronabedingt gilt es jedoch die Einhaltung der Hygieneauflagen zu wahren.	CK
			A 2021
	Vermeidung von Papiermüll	Ausbau der online Marketingstrategie sowie der Ausbau der Kommunikation über elektronische Medien	DK
			B 2020
<b>Ressourcenverbrauch &amp; Wäsche</b>	Hygienemittel substituieren und deren Einsatz optimieren	Hygienemittelbedarf bündeln durch Suche nach einem regionalen Lieferanten für alle Produkte	CK & AK
			C 2020
	10 % Einsparungen bei Putzmitteln	Tägliche Zimmerreinigung teilweise abschaffen bzw. 2 Tage als Zyklus als freiwilliges Instrument. Gästen die Option zum Schutz der Privatsphäre bieten.	CK
			A 2020
	Substitution von 12,5% der Menge an Reinigungsmittel gegenüber 2015	Dosierspender, Vereinheitlichen der Mittel und Zulieferung	CK
			B 2020
	Umstellung auf bedarfsgerechte Zimmerreinigung	Intervall der Zimmerreinigung bei belegten Gästezimmern auf einen 2-Tages-Zyklus abändern	CK
			B 2020
	Neubewertung von Leihwäsche sowie eigener Wäsche	Ressourcenoptimierung und Bündelung	CK
			CK 2020
<b>Wasser:</b>	Ökologischer Verbesserung der Wasserqualität des Langenwaldsee	Zufuhr von Frischwasser über Dachflächenentwässerung & Quellen	CK
			A 2025
<p>Eine zirkulierende Umwälzanlage auf unserem See soll Badewasserqualität stetig</p> <p>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. Wir bewerten aktuell den Einsatz von Tischläufern anstelle von Tischdecken um den Anfall an Mangelwäsche stark zu dezimieren.</p>			
	Bewertung eigener Waschmaschinen in Bezug auf externe Dienstleister für Frottewäsche	Vermeidung unverhältnismäßig langer Fahrten	CK
			CK 2020



Umwelt-Aspekt	Ziel	Maßnahmen	Verantwortung / Priorität/ Termin
<b>Strom:</b>	Eigenstromerzeugung mit Direkteinspeisung	Solar Anlage auf das Dach	CK
			A
			2021
	Bau einer Trafostation	Energieverbrauchs- und kostenoptimierung	CK
			A
			2020
	Bündelung der Elektroverteilung	Schaffung von Transparenz und Sicherheit	CK
			A
			2021
Wir bewerten aktuell den Einsatz einer Photovoltaik Anlage für den Neubau 2020 auf den Dachflächen in Richtung Süden. Auf den Gästezimmern bewerten wir gerade die „tägliche Zimmerreinigung“ auf einen zweitägigen Zyklus umzustellen. Der Staubsauger ist pro Zimmer etwa 5 Minuten in Betrieb und schlagen bei einer Leistung von 850 Watt mit etwa 0,07 kWh zu Buche.			
<b>Wärme</b>	Bessere Wärmedämmung	Frontseite des Zwischenbaus neu aufbauen mit besserer Isolierung	CK
			A
			2022
	Weg von fossilen Brennstoffen	Wärmekonzept in Zusammenarbeit mit TÜV Saar	CK
			A
			2025
	Wärmebedarfssenkung gegenüber den Werten von 2018	Zimmeranbau als logische Konsequenz der schlechten Isolierung des Dachbodens	CK
			A
			2020
Wir beginnen im April 2020 damit, den bisherigen Dachboden, auszuräumen und zu dämmen und um 7 zusätzliche Gästezimmer sowie 2 Personenzimmer zu dämmen und unseren erweitern. Der Umbau wird nach dem Stand der Technik zu einer deutlichen Verbesserung der Wärmedämmung des Bestandgebäudes führen. Ölpumpen werden im Hochsommer, je nach Temperatur, ausgeschaltet oder gedrosselt. Die Abwärme unserer BHKWs wirkt unterstützend bei der Einsparung von Heizöl mit ein. Wir bewerten aktuell die Themen Geothermie/ Wärmepumpen/ Hackschnitzel als zukünftig tragfähige Energiequelle um Klimaneutralität als Zielsetzung zu erreichen.			
<b>Boden</b>	Kontrolle der Bodenproben um die Gefahr der Kontamination des Geländes abzuwenden	Ankauf des Freibadgeländes unter Berücksichtigung der Altlasten/ Kontaminationen durch Öl & Chlor	MK
			A
			2020
	Artenvielfalt erhalten	Biotop/ Blumenwiese/ Insektenhotels/ Nistkästen auf dem neuen Nachbargrundstück als nachhaltiges Projekt	CK
			B
			2021
	Reinigung der Seeanlage und somit Verzicht auf zusätzliche Umwelt- sowie wirtschaftliche Belastungen	Gespräche mit Fachleuten über Techniken zur schonenden Entfernung der Sedimente ohne tiefere Schichten zu verletzen	CK
			B
			2030
	Tiefwurzelnende Bäume	Wald um Forsten	CK
			C
			2021
	Schaffung eines Biotops auf dem Freibadgelände nebenan	Kauf des Freibadgeländes und Gesamtkonzeption mit Fachleuten	CK
			B
			2025



<b>Kommunikation &amp; Mitarbeiter Schulungen</b>	Gästeverhalten lenken und Verständnis schaffen	Webpage als Medium für Umweltmaßnahmen verstärkt miteinbinden	CK
			B
			2021
	Erweitertes Schulungskonzept für Mitarbeiter mit BGN und EMAS	Schulung mit BGN und auch zum Thema EMAS	CK
			B
			2020
	verbessere Umweltkommunikation & Verständnis schaffen für die geänderte Dienstleistung schaffen	Umweltpolitik & Klimanotstand als Auslage auf allen Gästezimmern.	DK
			A
			2020
<p>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.</p> <p>Mitarbeiter Meetings sollen verstärkt werden um Themengebiete zu vertiefen und den Informationsaustausch stetig zu verbessern.</p>			
<b>Regionalität</b>	CO <sup>2</sup> Bilanz der Anfahrtswege verbessern.	Ausbau der regionalen Produkte auf der Speisekarte sowie am Frühstücksbuffet. Bessere Kennzeichnung der herkunft der Lebensmittel mit Naturpark Wirte Symbol.	CK
			B
			2020
<b>Mitarbeiter:</b>	Schaffung von 2 - 3 Personalzimmern im Hotel. Vermeidung von unnötigen Anfahrtswegen	Planung über Gespräche mit dem Architekten	CK
			A
			2020
<b>Emissionen &amp; Lärm</b>	Naherholungsgebiet am Langenwaldsee besser gegen Straßenlärm schützen	Errichtung eines Lärmschutzwalls auf dem ehemaligen Freibadgelände aufgrund der Bundesstraße.	CK
			A
			2023
	Naherholungsgebiet am Langenwaldsee besser gegen Straßenlärm schützen	Aufforsten am Parkplatz	CK
			A
			2021



Freudenstadt, den 23.11.2020



.....  
Christoph Kaltenbach