

# Aktualisierte Umwelterklärung 2016



## Gasthof Linde

Obere Hauptstr. 10  
79843 Löffingen

Tel. 07654-354  
Fax. 07654-77095

[info@linde-loeffingen.de](mailto:info@linde-loeffingen.de)  
[www.linde-loeffingen.de](http://www.linde-loeffingen.de)



Register-Nr.: DE12600093



# Umwelterklärung 2016



## Übersicht:

1	Vorwort .....	3
2	Gasthof Linde Unternehmensporträt .....	3
3	Umweltpolitik.....	4
4	Unser Umweltmanagement .....	6
5	Direkte und indirekte Umweltaspekte.....	7
5.1	Strom.....	7
5.2	Wärme .....	8
5.3	Wasser / Abwasser.....	8
5.4	Verkehr .....	9
5.5	Regionalität .....	8
5.6	Abfallaufkommen / Abfallentsorgung .....	9
5.7	Putz- und Reinigungsmittel .....	9
5.8	Mitarbeiterschulungen.....	10
5.9	Investitionen / Renovierungen.....	10
6	Kernindikatoren .....	11
7	Umweltprogramm 2013 - 2017 .....	12
8	Partner und Kooperationen .....	15
9	Gültigkeitserklärung.....	16
10	Impressum .....	17

# Umwelterklärung 2016



## 1 Vorwort

Die Verantwortung für unsere Umwelt nehmen wir als ökologisch ausgerichteter Betrieb sehr ernst. Wir bemühen uns, in allen Bereichen Verbesserungen zu erreichen, um auch künftigen Generationen eine schöne und gesunde Landschaft zu hinterlassen.

Als beliebtes Ziel für Wanderer, Radfahrer, Skifahrer und Naturliebhaber ist es unser Bestreben unseren Gästen weiterhin eine so schöne und einzigartige Naturlandschaft bieten zu können, deshalb legen wir sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und umweltbewusstes Denken.

Es ist uns wichtig, unsere Gäste aktiv in die von uns gesetzten Umweltmaßnahmen einzubeziehen und ihnen die Bedeutung des Umweltschutzes näher zu bringen. Unser Ziel ist es, den Umweltschutz kontinuierlich fortzuführen und zu verbessern. Mit unserer Umwelterklärung 2016 bieten wir einen Einblick in unser Umweltmanagement und unsere selbstgesetzten Ziele.

## 2 Unternehmensportrait

Der Gasthof Linde wurde 1823 in Löffingen erbaut. Das Gasthaus liegt im historischen Marktstädtchen, an der Südseite der Wutachschlucht, zwischen Donaueschingen und Freiburg.

Es befindet sich seither in Familienbesitz und wird inzwischen von uns in der 6. Generation geführt.

Unser familiär geführtes Gasthaus verfügt über 24 Betten bei 13 Zimmern, die alle mit drei Sternen klassifiziert sind. Außerdem führen wir seit Ende 2015 ein Ferienhaus. Unsere „Villa Alenberg“.

In unserer Gaststube finden bis zu 100 Personen Platz.

Wir beschäftigen derzeit 4 Vollzeitmitarbeiter und 6 Teilzeitmitarbeiter (8 Vollzeitäquivalente).



# Umwelterklärung 2016



## 3 Umweltpolitik

*„Natur erleben und mit Freude genießen,  
Lebensmittel achten und schätzen,  
Esse was zur Jahreszeit passt,  
Schätze was deine Region dir gibt,  
Achte auf eine frische und einfache Küche,  
Speise in Dankbarkeit mit deinen Freunden,  
Mache dir bewusst wie wertvoll dein Essen für dich ist  
Sei ehrlich zu dir und deinem Essen“  
- Michael Meßmer*

Unseren Schwerpunkt legen wir auf die Küche. Wir sind zum Beispiel mit den Siegeln „Schmeck den Süden“ und „Naturparkwirte“ ausgezeichnet. Beide Auszeichnungen stehen für regionale sowie saisonale Küche. Somit bringen wir dem Gast die grünen Wiesen quasi auf den Teller.

Eine unserer Spezialitäten ist die Zubereitung und Anbietung von kreativen und hausgemachten vegetarischen Gerichten. Das Fleisch wird zur Beilage. Unsere selbstgepflückten Wildkräuter spielen in unserer auf regional und saisonal ausgerichteten Küche eine Hauptrolle.

Aber auch bei der Auswahl der Speisezutaten setzen wir auf Region, so beziehen wir beispielsweise das Biofleisch vom „Haslachhof“ Wiggert in Löffingen, sowie Obst und Gemüse von heimischen Anbaugebieten. In der Spargelsaison 2015 haben wir komplett auf BIO Spargel umgestellt.



# Umwelterklärung 2016



Dass nachhaltiger Urlaub und Genuss kein Widerspruch sind, leben wir jeden Tag, indem wir uns der Tradition und dem guten Essen verpflichtet fühlen. Mit Hilfe eines standardisierten Management-Systems tragen wir kontinuierlich zur Verbesserung unserer Umweltleistung bei.

Wir beziehen unseren Strom von den Stadtwerken Löffingen in der Kategorie: Natur Energie Silber. Dabei handelt es sich um einen sauberen, ökologischen und regionalen Ökostrom, bei dessen Produktion keine CO<sub>2</sub> Emission anfällt.

Unsere Wärme gewinnen wir mit einer Gastherme und einem Stück-Holzessel, während die Warmwassergewinnung durch Solar erfolgt.

Aber auch auf dem Teller selber betreiben wir effektive Umwelt- und Landschaftspflege. Wir verarbeiten in unserer Küche Wild aus heimischen Wäldern und Bio – Rind vom Bio Bauernhof um die Ecke (Haslachhof).

Umweltschutz bedeutet für uns im Einklang mit der Natur zu leben. Deshalb richten wir unser Handeln und Tun nach dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit und Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

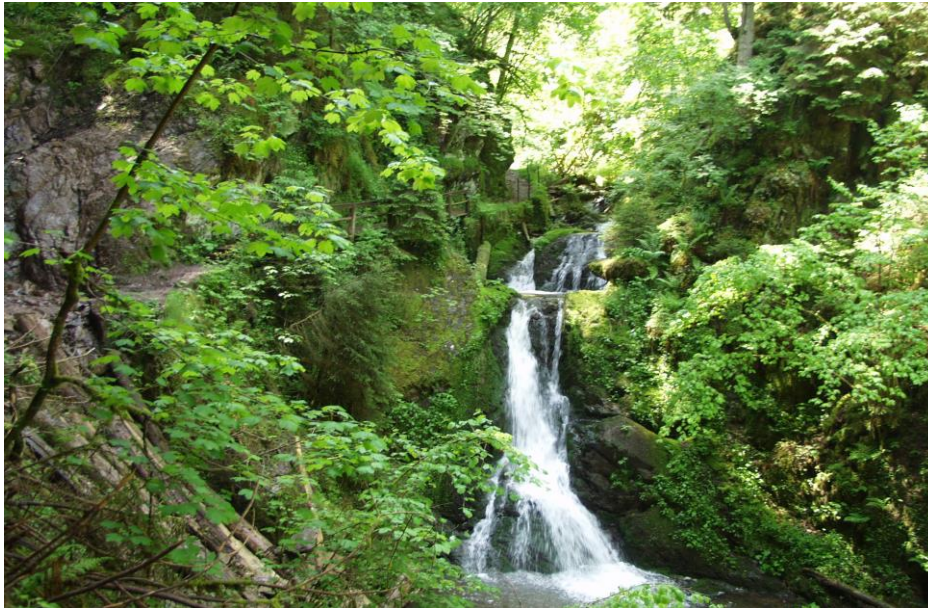
Auch zukünftig ist es unser Bestreben die Vorschriften nicht nur einzuhalten, sondern auch wenn möglich mehr als vorgegeben zu tun und unsere Ressourcen zu schonen.

Wir wollen auch die Mitarbeiter und unsere Gäste zu einem umweltorientierten Handeln anregen.

Unser Ziel ist es, ein Haus das ökonomisch und ökologisch ausgerichtet ist, an die 7. Generation zu übergeben, die diesen Grundgedanken weiterverfolgt und möglichst auch noch weiterentwickelt und verbessert.

Löffingen, den 22. Oktober 2016





## 4 Unser Umweltmanagement

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

Die wesentlichen Umweltaspekte der einzelnen im Hotel relevanten Prozesse bzw. Tätigkeiten und die dazugehörigen direkten und indirekten Umweltauswirkungen werden von der Geschäftsleitung mit Hilfe von Dr. Sven Eckardt erarbeitet und im Anschluss mit den Mitarbeitern diskutiert und bewertet

# Umwelterklärung 2016



## Die Umweltmanagementbeauftragten im Haus sind:

Michael und Marc Meßmer



Sie werden in ihrem Bestreben von allen Mitarbeitern des Betriebs unterstützt.

## 5 Direkte und indirekte Umweltaspekte

Die relevanten Umweltaspekte für den Gasthof Linde sind nachfolgend beschrieben.

Neben direkten Umweltaspekten wie Gefahrstoffe, Strom, Wasser- und Wärmeverbrauch, Mitarbeiterschulungen, Beleuchtung, Renovierung und Isolierung besitzt das Hotel auch Verantwortung für indirekte Umweltaspekte. Hierunter fallen zum Beispiel die Lieferanten oder die An- und Abfahrt unserer Gäste. In regelmäßigen Abständen hinterfragen wir die Gewichtung und Bedeutung der Umweltauswirkungen gemäß Verbesserungspotenzial und Umweltrelevanz in einer Portfolio-Analyse.

### 5.1 Strom

Im Jahr 2015 haben wir 70,933 kWh Strom verbraucht. Mit unserer Photovoltaikanlage produzieren wir täglich ca. 51 kWh. Da der Energiekonsum stetig steigt, ist es uns wichtig, jeden unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Durch Bewegungsmelder und Energiesparlampen (LED) versuchen wir unter anderem den Verbrauch gering zu halten. Ebenso sensibilisieren wir unsere Gäste, darauf zu achten, das Licht zu löschen und Geräte auszuschalten, wenn das Zimmer verlassen wird. Auf eine Minibar in den Hotelzimmern verzichten wir. Beim Umbau unserer Küche haben wir auch bei den Maschinen sehr auf die Energie –Spitzen geachtet.

# Umwelterklärung 2016



## 5.2 Wärme / Kälte

Unsere Heizung wird seit 2002 mit Gas betrieben. Zusätzlich betreiben wir seit 2008 eine Holzheizung mit 40 KW mit Holz aus dem benachbarten Wald. Unser Holzverbrauch liegt bei ca. 30 Ster im Jahr. Die Heizkosten konnten in den letzten 10 Jahren durch Renovierung (Fenster, Heizung und Isolierung) um ca. 40% gesenkt werden. Geplant ist eine zentrale Kühlung mit Wärmerückgewinnung.

## 5.3 Wasser / Abwasser

Wasser ist eines der wichtigsten Grundstoffe überhaupt. Wir versuchen den Verbrauch soweit wie möglich zu senken, ohne dabei den Komfort unserer Gäste einzuschränken. Durch fortwährende Kontrolle der Wasserhähne und Spülkästen auf Dichtigkeit, gezielte Gästeinformation und Schulungen der Mitarbeiter konnten wir einiges an Wasser sparen.

## 5.4 Verkehr

Unsere Gäste, die mit Bus und Bahn anreisen, holen wir selbstverständlich gerne kostenlos vom Bahnhof ab. Während des Aufenthalts in Löffingen steht unseren Gästen eine Konus-Gästekarte zur Verfügung. Mit dieser können sie alle öffentlichen Verkehrsmittel im Schwarzwald kostenlos nutzen und sind nicht auf das Auto angewiesen. Wir haben ein eigenes Wanderbuch, aus welchem die Gäste erfahren, wie und wann sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu ihren Wanderungen kommen.

## 5.5 Regionalität

Besonders viel Wert legen wir auf unsere regionale Küche. Unser Betrieb ist der Kooperation „Naturpark-Wirte Südschwarzwald“ und “Schmeck den Süden“ angeschlossen. Daraus ergibt sich die Verpflichtung, soweit wie möglich, regionale Produkte von Produzenten und Lieferanten der Region zu verwenden. Wir betreiben Landschaftspflege direkt auf unseren Tellern in dem wir unser Wild direkt aus heimischen Wäldern beziehen.



# Umwelterklärung 2016



Unsere Lieferanten:

Mehl:	Blattert Mühle Wellendingen
Schweinefleisch:	Metzgerei Butsch Löffingen
Rindfleisch:	30% Bio Fleisch vom Haslachhof 70% Metzgerei Adler Qualivo
Spargel:	Bio-Weingut Landmann
Eier:	Familie Ackermann, Titisee-Neustadt
Wild:	aus heimischer Jagd (Jäger: Kuster, Burger, Heiler, Sibold)
Lamm:	Stürmer Bachheim
Ziege:	Viehweide Mundelfingen
Kartoffeln:	Bauernhof Stratz Seppenhofen
Gemüse, Salat:	Großmarkt Freiburg und Großhandel, Direktvermarkter
Wildkräuter:	von heimischen Wiesen

## 5.6 Abfallaufkommen / Abfallentsorgung

Bereits bei der Anlieferung neuer Ware fängt bei uns die Abfallvermeidung an. Wir bestellen in Großgebinden, um unnötiges Verpackungsmaterial zu sparen. Außerdem versuchen wir, den Einkauf von Wegwerfartikeln wie Dosen und Plastikbecher, solange dies der Gästekomfort zulässt, zu vermeiden.

Beim Frühstücksbuffet achten wir darauf möglichst wenige Einweg-Portionspackungen zu verwenden. Auf den Hotelzimmern befinden sich nachfüllbare Behältnisse für Duschgel und Seife. Der Müll wird sorgfältig getrennt und die Gemüse- und Salatabfälle selbst kompostiert.

## 5.7 Putz- und Reinigungsmittel

Putz- und Reinigungsmittel sind besonders in den Bereichen Küche und Etage im Einsatz. Mitarbeiter sind durch das Gefahrstoffkataster im Umgang geschult.

Wir haben die meisten Reiniger 2014 auf Frosch Professional Reinigungslösung umgestellt, die für professionelle und umweltschonende Reinigung stehen.

# Umwelterklärung 2016



## 5.8 Mitarbeiterschulungen

Unsere Mitarbeiter werden aktiv in die Umweltschutzaktivitäten miteinbezogen und geschult. Nur so kann ein Umweltmanagementsystem funktionieren. Weitere Schulungsthemen sind die betriebliche Stromeinsparung, Hygiene, Unfall- und Brandverhütung.

## 5.9 Investitionen/ Renovierungen

Im Jahr 2015 haben wir hauptsächlich kleinere Renovierungsarbeiten im ganzen Haus und um das Haus vorgenommen. Unter anderem: Gästezimmer neu gestrichen, Balkone neu gestrichen, Einfahrt vergrößert, neue Parkplätze gebaut, Weinkeller vergrößert, neues Kühlhaus gebaut.

- Schlüsselanlage wird umgestellt und erneuert
- Neuer Putz und Beleuchtung für das Nebenzimmer im Restaurant
- Schallisolierung im Restaurant
- Bau einer Rezeption
- Eingangsbereich 2017

# Umwelterklärung 2016



## 6 Umweltemissionen und Kernindikatoren in Zahlen 2015

	2014	2015
<b>Energieeffizienz</b>	<p><b>Jährlicher Gesamtenergieverbrauch</b> 236.439kWh</p> <p><b>Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien:</b> 134.491 kWh</p> <p>Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme) 56,9 %</p>	<p><b>Jährlicher Gesamtenergieverbrauch</b> 235.349kWh</p> <p><b>Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien:</b> 133.799 kWh</p> <p>Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme) 56,9 %</p>
<b>Materialeffizienz</b>	<p><b>Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Einsatzmaterialien</b></p> <p>Wasch- und Reinigungsmittel: 120 kg im Jahr Bier: 72 H Liter im Jahr 135 H ltr Softgetränke Kaffee: 215 kg im Jahr 920 kg Bio Rindfleisch 1180 kg Mehl</p>	<p><b>Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Einsatzmaterialien</b></p> <p>Wasch- und Reinigungsmittel: 110 kg im Jahr Bier: 71,4 H Liter im Jahr 139 H ltr Softgetränke Kaffee: 210 kg im Jahr 950 kg Bio Rindfleisch 1135 kg Mehl</p>
<b>Wasser</b>	<b>Jährlicher Wasserverbrauch</b> 10.27 m <sup>3</sup>	<b>Jährlicher Wasserverbrauch</b> 11.05 m <sup>3</sup>
<b>Abfall</b>	<p><b>Jährliches Abfallaufkommen</b></p> <p>Restmüll: 12,1 m<sup>3</sup> Papier: 25 m<sup>3</sup> Gelber Sack: 30 m<sup>3</sup> Glas: 2 m<sup>3</sup> Speisereste: 6,6 m<sup>3</sup> Altfette und-öle: 0,45 m<sup>3</sup></p> <p><b>Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen</b> (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben &amp; Lacke ca. 8kg)</p>	<p><b>Jährliches Abfallaufkommen</b></p> <p>Restmüll: 12,6 m<sup>3</sup> Papier: 25 m<sup>3</sup> Gelber Sack: 32 m<sup>3</sup> Glas: 3 m<sup>3</sup> Speisereste: 6,6 m<sup>3</sup> Altfette und-öle: 0,45 m<sup>3</sup></p> <p><b>Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen</b> (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben &amp; Lacke ca. 8kg)</p>
<b>Biologische Vielfalt</b>	<p><b>Flächenverbrauch</b> 950 m<sup>2</sup> bebaute, versiegelte Fläche 2.252 m<sup>2</sup> Standortgröße</p>	<p><b>Flächenverbrauch</b> 950 m<sup>2</sup> bebaute, versiegelte Fläche 2.252 m<sup>2</sup> Standortgröße</p>
<b>Emissionen</b>	<p><b>Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen (Gemis 4.6)</b></p> <p>CO<sub>2</sub>: 23,890 Tonnen CH<sub>4</sub>: 0,188 Tonnen N<sub>2</sub>O: 0,091 Tonnen Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF<sub>6</sub> nicht relevant.</p> <p><b>Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)</b></p> <p>SO<sub>2</sub>: 0,104Tonnen NOX: 0,091 Tonnen Staub: 0,015 Tonnen</p>	<p><b>Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen (Gemis 4.6)</b></p> <p>CO<sub>2</sub>: 20,760 Tonnen CH<sub>4</sub>: 0,188 Tonnen N<sub>2</sub>O: 0,084 Tonnen Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF<sub>6</sub> nicht relevant.</p> <p><b>Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)</b></p> <p>SO<sub>2</sub>: 0,204Tonnen NOX: 0,089 Tonnen Staub: 0,015 Tonnen</p>

# Umwelterklärung 2016



## 7 Umweltprogramm 2013 – 2017

Erledigte und ausgeführte Umweltmaßnahmen:

<b>Maßnahme</b>	<b>Ziel</b>	<b>Durchgeführt</b>
Neue Rauchmelder	Sicherheit	März 2015
Fenster/Balkontüren erneuert	Wärmeeinsparung	2012-2015
Umstellung Strom aus erneuerbaren Energien	Co <sub>2</sub> Einsparung	2013
Küchenumbau	Qualitätssteigerung	März 2013
Zimmerrenovierung	Komforterhöhung	2014
Fenster Nordseite erneuert	Wärmeund Schall-Emission	September 2014
Neues Kühlhaus	Qualitätssteigerung, Energieeinsparung, Wegfall veralteter Kühlmittel	Oktober 2015
Dachboden und Heizungsräume aufgeräumt	Brandschutz	April 2016
Energieberatung von der Firma Prokunft	Energieeinsparung	März bis Juli 2016
Neuer Vertrag mit Restspeisensorgungsfirma	Verantwortungsbewusste Müllentsorgung	Seit August 2016
Umstellung von mechanischer Schließanlage auf elektronische Schließanlage	Mehr Sicherheit und Komfort für den Gast	November 2016



# Umwelterklärung 2016



Umweltmaßnahmen die Ständig unternommen werden:

Maßnahme	Ziel	Durchgeführt
Umstellung der Beleuchtung auf LED	Stromeinsparung	Ständig
Mitarbeiterschulung Gefahrstoffe/ Einsparung	Energiekosten senken	Ständig
Mitarbeiter Schulungen – Richtiger Umgang mit Reinigungsmitteln	Reinigungsmittelverbrauch verringern, Umwelt schonen	Ständig
Beschriftung aller Mülleimer . Einführung eines Mülltrennsystems	Mülltrennung	Ständig
Co2 Einsparung	Vermeehrt Vegetarische Speisen anbieten Regional Einkaufen	Ständig
Umweltbewusstsein der Gäste erhöhen	Kommunikation mit den Gästen durch Infomappe verbessern; Wanderbuch für Gäste aktualisieren	Ständig
1 % Wasser-Einsparung pro Übernachtung	Kontrolle der Spülkästen und Perlatoren einbauen	2016-2017
Wasser und Reinigungsmittel sparen	Verzicht auf Tischwäsche im Restaurant	Ständig
	Durch mehrfaches verwenden von einseitig bedrucktem Papier.	Ständig

Ziele und geplante Umweltmaßnahmen:

Maßnahme	Ziel	Durchgeführt
Bau einer Rezeption	Besseres Erscheinungsbild, mehr Komfort für den Gast, Vereinfachung der Arbeitsabläufe	März 2017
Eingangsbereich erneuern	Komforterhöhung	März 2017
Bau eines Carports	Komforterhöhung	November 2016
Bewerbung bei Haus der Baden-Württembergischen Weine	Gäste auf regionalen Wein aufmerksam machen	November 2016

# Umwelterklärung 2016



## 8 Kooperationen

Naturparkwirte Südschwarzwald



Schmeck den Süden - Gastronomen



Schwarzwald Tourismus GmbH



Wanderbares Deutschland



Hochschwarzwald Tourismus GmbH



# Umwelterklärung 2016



## Impressum

### **Gasthof Linde**

**Inhaber: Michael Meßmer**

Obere Hauptstr. 10

79843 Löffingen

Tel. +49 7654 – 354

Fax. +49 7654 – 77095

[info@linde-loeffingen.de](mailto:info@linde-loeffingen.de)

[www.linde-loeffingen.de](http://www.linde-loeffingen.de)

Ansprechpartner

Christina und Michael Meßmer