

„Nachhaltigkeitsinformation“



Wildkräuter-Gasthof Linde

Nachhaltigkeitsinfo 2023



1 VORWORT

Über uns:

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.

In unserer Gaststube finden bis zu 100 Personen Platz.

Die Anzahl der Vollzeitäquivalenten beträgt 12.

Was ist Umweltmanagement?

Kurz gesagt: Eine ständige Verbesserung der Umwelleistung und Qualität unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Wir verpflichten uns Tag für Tag dazu an unserem Umweltmanagement zu arbeiten und sind ständig auf der Suche nach Lösungen um die Umwelt zu schonen und nachhaltig zu arbeiten.

Unsere Philosophie:

*„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“*

2 Nachhaltigkeitspolitik

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 Regionalität, so wurden wir im Jahr 2020 mit der „3-Löwen Auszeichnung“ klassifiziert, welche unter anderem belegt, dass wir über 90% unserer Rohstoffe aus der Region beziehen. Seit letztem Jahr kommt sogar ein Teil von Gemüse aus unserem hauseigenen Garten.

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:

- Strom
Natur Energie Gold: Strom bei dessen Produktion keine CO₂ Emission anfällt
- Wärme
Wird aus einer Gastherme und einem Stück-Holzkessel gewonnen.
Das Holz hierfür schlagen wir selber.
- Wasser
Unser Warmwasser gewinnen wir durch Solaranlagen auf dem Dach des Stammhauses und unserer Garage.

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 und unsere Mitarbeiter und Gästen zu umweltorientiertem Handeln anregen.

Nachhaltigkeitsinfo 2023



3 Nachhaltigkeitsaspekte

Unsere relevanten Umweltaspekte haben wir nachfolgend für Sie aufgelistet. Neben direkten Umweltaspekten wie Gefahrenstoffe, Strom, Wasser- und Wärmeverbrauch, Mitarbeiterschulungen, Beleuchtung, Renovierung und Isolierung besitzt das Hotel auch Verantwortung für indirekte Umweltaspekte. Ausgeführte Umweltmaßnahmen:

Maßnahmen	Ziel
System zur Mülltrennung	Nachhaltigkeit
Erstellen und führen von Kontrolllisten	Qualitätssicherung
Mitarbeiterschulung zum Thema nachhaltigem Arbeiten und Umweltbewussten denken	Energiekosten senken, Nachhaltigkeit
Überarbeitung unserer Reinigungs-/Putzmittel	Senkung der Umweltbelastung, Nachhaltigkeit
Kräutergarten	Qualitätssteigerung und Umweltschonung, da Transportwege weg fallen
Gemüsegarten	Qualitätssteigerung und Umweltschonung, da Transportwege weg fallen
Bezug von immer mehr Rohstoffen aus der Region	Qualitätssteigerung und Umweltschonung, da Transportwege weg fallen
Erstellen und führen von Kontrolllisten	Qualitätssicherung
Auszeichnung 3-Löwen	Qualitätssicherung
Auszeichnung als nachhaltiges Reiseziel (TourCert)	Qualitätssicherung

Nachhaltigkeitsinfo 2023



Betriebskennzahlen Hotel

	2021	2022
Strom	4,9 kWh/ÜN	4,7 kWh/ÜN
Wärme	35,5 kWh/ÜN	30,7 kWh/ÜN
Summe	40,4 kWh/ÜN	35,4 kWh/ÜN
CO ₂	3,3 kg/ÜN	1,9 kg/ÜN
Wärme	174,5 kWh/m ² a	174,9 kWh/m ² a
Wasser	173 Liter / ÜN	169 Liter / ÜN

Betriebskennzahlen Gaststube

	2021	2022
Strom	3,2 kWh/Gast	2,3 kWh/Gast
Wärme	3,3 kWh/Gast	2,2 kWh/Gast
Summe	6,5 kWh/Gast	4,5 kWh/Gast
Wasser	25 Liter / Gast	19 Liter / Gast

STROM

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, Energiesparlampen (LED) und den Verzicht auf Minibars im Zimmer versuchen wir unter anderem den Verbrauch gering zu halten.

WÄRME / KÄLTE

Nachhaltigkeitsinfo 2023



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. 25 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.

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 und Schulungen der Mitarbeiter konnten wir einiges an Wasser sparen.

Abfallaufkommen / Abfallentsorgung

Bereits bei der Anlieferung neuer Ware fängt bei uns die Abfallvermeidung an. Wir bestellen in Großbinden, 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 verzichten wir auf Einweg-Portionspackungen und verwöhnen unsere Gäste mit hausgemachter Marmelade mit Früchten aus dem eigenen Garten. Der Müll wird sorgfältig getrennt und die Gemüse- und Salatabfälle selbst kompostiert.

Putz- und Reinigungsmittel

Putz- und Reinigungsmittel sind besonders in den Bereichen Küche und Etage im Einsatz. Gefahrstoffkataster für eine schnelle und bessere Übersicht sind uns hier behilflich. Außerdem werden unsere Mitarbeiter im Umgang geschult.

Wir haben die meisten Reiniger 2019 auf Frosch Professional Reinigungslösung und die ökologisch-nachhaltige Reinigungsmittel der Firma Remsgold umgestellt, die für professionelle und umweltschonende Reinigung stehen.

4 Maßnahmen und Ziele

Getätigte Maßnahmen	Erreichte Ziele
---------------------	-----------------

Nachhaltigkeitsinfo 2023



Eigenes Gemüse anbauen	Emissionsfreies Menü und Qualitätssteigerung
Eigene Kräuter anbauen	Emissionsfreies Menü und Qualitätssteigerung
Putz- und Reinigungsmittel auf umweltfreundlicheren Hersteller umstellen	Umweltbelastung senken. Nachhaltiger arbeiten
90% der verwendeten Rohstoffe aus der Region einkaufen	3-Löwen Klassifizierung und Qualitätssteigerung
Mehrmals jährliche Mitarbeiterschulungen	Qualitätssteigerung und Steigerung der Zufriedenheit unserer Mitarbeiter
Durch Umweltmanagementsystem CO2 einsparen	Seit 2013 haben wir unsere CO2 Belastung mehr als halbiert

Impressum ©

Gasthof Linde / Obere Hauptstr. 10 / 79843 Löffingen

Tel. +49 7654 – 354

umwelt@linde-loeffingen.de

www.linde-loeffingen.de

Ansprechpersonen

Marc und Michael Meßmer