



Badhotel
Restaurant



STAUFERLAND

Konsolidierte Umwelterklärung 2024



Vorwort

In der Überzeugung, dass nachhaltiges Handeln unsere Zukunft sichert, sind wir gemeinsam dazu aufgefordert ökologisch zu denken und zu handeln.

Unsere betrieblichen Entscheidungen werden immer auch vor dem Hintergrund unserer ökologischen Verantwortung getroffen. Daher gehen wir schonend mit Ressourcen, Rohstoffen und Lebens-Mitteln um. Ressourcenschonende Arbeitsabläufe sind immer vorzugswürdig. Kreislaufprozesse sind dort einzusetzen, wo sie sinnvoll und notwendig sind. Der Qualität und Regionalität sind für uns gelebte Werte.

Unser Umweltschutz ist kein reiner Selbstzweck, sondern verfolgt auch ökonomische Ziele. Durch sinnvolle CO₂-Einsparungen wollen wir auch Kosten reduzieren um dauerhaft am Markt zu bestehen und um sichere und ökologisch saubere Arbeitsplätze zu erhalten.

Ein gesundes und offenes Betriebsklima ist uns wichtig, damit Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Stärken und Ideen einbringen können.

Gemeinsam können wir viel und vor allem mehr erreichen!



Auf den nachfolgenden Seiten wollen wir Interessierte darüber informieren, welche Umwelt-Aktivitäten wir bereits umgesetzt haben und zu welchen Ergebnissen diese geführt haben. Darüber hinaus wollen wir auch unsere künftigen Aktivitäten vorstellen und bewerten.



Inmitten des Geoparks der Schwäbischen Alb, eingebettet in herrlichen und artenreichen Streuobstwiesen des Staufertlands möchten wir unseren Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten.

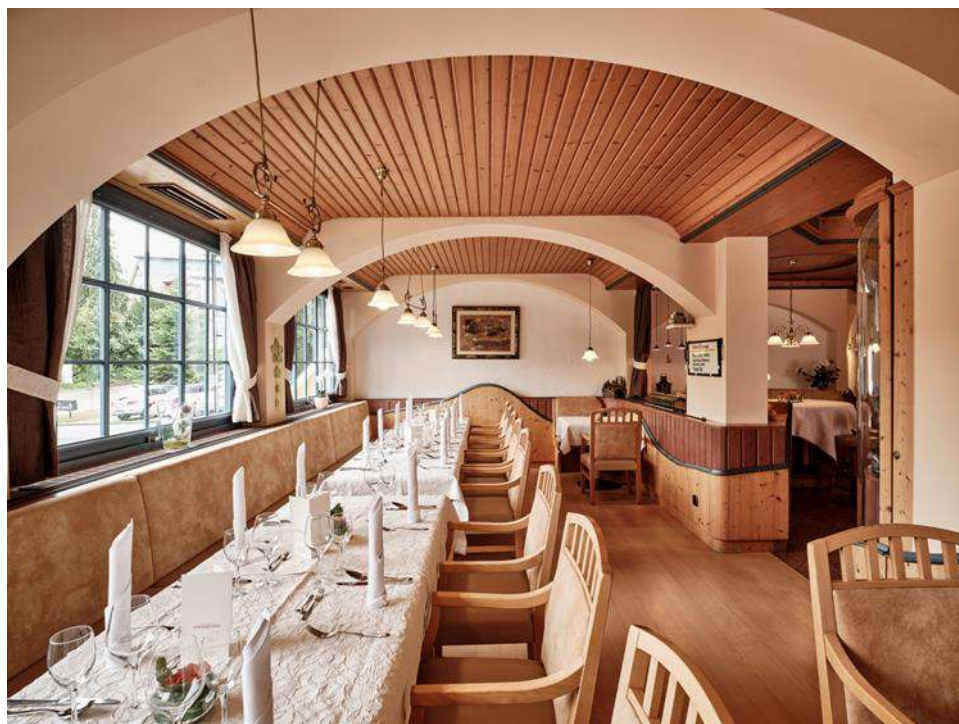
Damit auch in Zukunft Gäste und unsere Kinder diese wunderbare Kulturlandschaft am Albtrauf mit ihren regionalen Spezialitäten genießen können, möchten wir unseren Teil dazu beitragen.

Niemals werden wir am Komfort oder an unserer Dienstleistungsqualität gegenüber unseren Gästen sparen. Sparen werden wir dort, wo es sinnvoll und notwendig erscheint. Unser Handeln ist ökologisch, nachhaltig und innovativ; das heißt, mit Rohstoffen und Lebensmitteln gehen wir schonend und sorgsam um.

Beständig arbeiten wir daran, unsere über den gesetzlichen Normen liegenden Umweltstandards, noch weiter zu verbessern. Um dies zu erreichen und den Prozess langfristig zu sichern halten wir regelmäßige interne Audits ab.

Als vorbildhaftes Umwelthotel wollen wir auch andere dazu ermutigen die Schönheiten der Schöpfung, ganz bewusst zu erleben, genießen und zu erhalten.

Unser Umweltmanagement ist ein freiwilliges Instrument zur Erhaltung und Schonung unserer natürlichen Ressourcen. Durch systematisches Vorgehen sollen alle umweltrelevanten Prozesse in unserem Betrieb identifiziert werden. Durch geeignete Maßnahmen wollen wir gemeinsam erreichen, dass auf Dauer sichergestellt werden kann, dass das gesetzliche Maß für Umweltemissionen mindestens eingehalten oder qualitativ durch uns übertroffen wird.



Bad Boller Stube

1. Umweltpolitik

Unser Umweltversprechen

Damit unsere Gäste und unsere Kinder die wunderbare Kulturlandschaft des Stauferlands mit all seinen herrlichen und artenreichen Streuobstwiesen, dem einzigartigen Albtrauf und den regionalen Besonderheiten auch in Zukunft genießen können, beachten wir, in unserer täglichen Arbeit die gesetzlichen Bestimmungen des Umweltschutzes und versuchen diese Normen zu übertreffen.

Unsere natürlichen und endlichen Ressourcen sollen durch unser Tun und Handeln nicht mehr als unbedingt notwendig verbraucht werden. Von Zeit zu Zeit überprüfen wir kritisch die Effizienz unserer Arbeitsabläufe und Maschinen. Mit diesen Ergebnissen arbeiten an ständigen Verbesserungen unserer Umweltbilanz. Mittels geeigneter Kennzahlen können wir unsere Zielerreichung überprüfen.

Um diese hohen Ziele umsetzen zu können bedarf es vieler guter Ideen im täglichen Tun und die Bereitschaft aller MitarbeiterInnen daran teilzunehmen. Durch unser tägliches Verhalten übernehmen wir unseren Teil der Verantwortung für die Bewahrung einer lebenswerten und intakten Umwelt!

Über unsere Fortschritte im Umweltschutz werden wir regelmäßig in geeigneter Form unsere MitarbeiterInnen, Gäste, Lieferanten, Handwerker und die Öffentlichkeit informieren.

Regional

Damit das Stauferland und Baden-Württemberg für unsere Gäste „schmeckbar“ wird, verwenden wir vorwiegend regionale Lebensmittel und Produkte.

Frische Produkte aus der Region: der besonderen Qualität und Frische wegen möchten wir unseren Gästen ein Stück der Region buchstäblich „schmackhaft“ machen.

Daher bevorzugen wir Produkte und Dienstleistungen von umliegenden Produzenten, Anbietern, Händlern und Handwerkern. Damit möchten wir unseren Teil zu den regionalen Wirtschaftskreisläufen beitragen. Damit ein Großteil der Wertschöpfung in unserer Region erzielt wird, damit Lebensqualität, Arbeitsplätze und Wohlergehen in der Region gestärkt und unnötig belastende Emissionen unserer Umwelt vermieden werden.

Bei der Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen spielt für uns, neben betriebswirtschaftlicher Überlegungen auch die Ökologie eine zentrale Rolle. Bei allen Investitionen wird unsere Entscheidung auch durch die Energieeffizienz, die Wiederverwertbarkeit sowie der Beschaffungsaufwand (Emissionen) beeinflusst.

Saisonal

Aus Gründen der Frische und Qualität verwenden wir bevorzugt Lebensmittel der Saison. Saisonale Grundnahrungsmittel sind aus wissenschaftlicher Sicht besonders wertvoll für unsere Ernährung und daher für den ausgewogenen Speiseplan unerlässlich. Nicht allein deshalb, weil wir unseren Gästen ausschließlich gesunde Lebensmittel anbieten möchten, sondern auch aus ökologischen Gründen bevorzugen wir saisonale Lebensmittel, um weite Transportwege und schädliche Emissionen zu vermeiden.

Servicequalität

Für die Belange und Bedürfnisse unserer Gäste machen wir uns stark. Deshalb sind wir auch bestrebt unsere Produkte und Dienstleistungen ständig zu verbessern. Durch regelmäßig stattfindende Schulungen werden wir unsere KollegInnen immer wieder in geeigneter Form auf das Thema Umweltschutz aufmerksam machen. Uns ist sehr wohl bewusst, dass umweltgerechtes Verhalten nicht durch einzelne Schulungen (Workshops) erreicht werden kann. Vielmehr ist es die Aufgabe das Thema für Jede/n erlebbar und präsent zu halten. Die KollegInnen nehmen an internen und externen Fortbildungen teil. Ein Aspekt unserer Servicequalität ist dabei: Unsere Umwelt. Der Umweltbeauftragte informiert über Fortbildungsmöglichkeiten in diesem Bereich.



Restaurant



2. Unsere Organisation

Das Badhotel Restaurant Stauferland ist ein mit vier Sternen klassifiziertes Hotel. Insgesamt sorgen sich 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Wohl unserer Gäste. Das Haus verfügt über 36 Zimmer, drei Restauranträume für 20 bis 140 Personen, vier Seminarräume und einen kleinen Wellnessbereich.

Neben Geschäftsreisenden sind auch Seminargäste unsere Klientel. Unser Restaurant, das auch gehobenen Ansprüchen gerecht wird, ist regional und saisonal ausgerichtet.

Bankettveranstaltungen mit bis zu 140 Personen können wir in unserem Restaurant und Saal annehmen. Außerdem haben wir in den Sommermonaten auch eine wunderschöne Aussichtsterrasse für festliche Empfänge oder für romantische Stunden bei in lauen Sommernächten.

Der Umweltmanagementbeauftragte ist Hans-Ulrich Kauderer. Bei Bedarf werden Arbeitsgruppen gebildet.

Über die Effektivität unserer Bemühungen wollen wir mindestens ein Mal im Jahr im Kreise der Kolleginnen und Kollegen, aber auch die interessierte Öffentlichkeit informieren.

Sämtliche Maßnahmen werden bewertet nach Dringlichkeit, Gästezufriedenheit, Durchführbarkeit, Wirtschaftlicher Nutzen und Wirksamkeit entsprechend unserer Umweltziele.



Gartenhaus

3. Direkte Umweltaspekte

3.1 Strom

Schon seit 2003 sind wir im Badhotel bestrebt Energiesparlampen dort einzusetzen, wo sie sinnvoll erscheinen. Energiesparlampen können, bei gleicher Lichtausbeute, bis zu 80% Strom einsparen. In den Zimmern, an den Schreibtischen und im Seminarbereich haben wir uns aufgrund der Anforderung und Erwartungen unsere Gäste für herkömmliche Beleuchtungskörper entschieden. In sämtlichen Fluren und auf dem Hotelparkplatz wurden Bewegungsmelder installiert.

Ab Mai 2008 war die 21,9 kWp-Photovoltaik-Anlage vollständig fertig montiert und lieferte erstmals reichlich Strom. Die aktuellen Werte können jederzeit online über:
„<http://home9.solarlog-web.de/7897.html>“ abgerufen werden.

3.2 Wärme und Kälte

Als das Badhotel Restaurant Stauferland im Jahr 2003 durch Familie Kauderer übernommen wurde war die Umweltsituation ein völlig andere als heute.

Bereits 2003 wurde in einer der ersten „Umwelt-Aktionen“ ein alter, in die Jahre gekommener Ölbrenner samt Öllagertank (rund 45.000 l Heizöl) stillgelegt und demontiert. Der Ölbrenner aus dem Jahr 1972 lief parallel zum neueren Gasbrenner. Durch diese Aktion wurde erreicht, dass der CO₂-Ausstoß aufgrund des optimaleren Wirkungsgrads des Gasbrenners einerseits und infolge der sauberen Energie „Gas“ andererseits gesenkt werden konnte. Dadurch ließ sich die Energieeffizienz steigern.

Wärmerückgewinnung im Schwimmbad Mit Fertigstellung des neuen Wellnessbereichs Ende 2006 wurde auch die Wärmerückgewinnungsanlage in Betrieb genommen. Ursprünglich wurde die feuchte und fast 30⁰ C. warme Luft aus dem Schwimmbad mittels Zwangsentlüftung ins Freie geblasen. Bereits im Jahr 2005 wurden in den älteren Gästezimmern (1. + 2. Obergeschoss) sämtliche alten Holz-, durch neue Isolierglasfenster ersetzt. Dadurch ließ sich nicht nur die Wärmemenge reduzieren, sondern auch die Geräuschkulisse durch die Grubinger Straße konnte für unsere Gäste erlebbar reduziert werden. Zur Sicherung der Energieeffizienz wurde auch an der Kühlraumtüre in der Küche ein Türschließer angebracht. Damit ist gewährleistet, dass diese automatisch zugeht, um den Wärmeeintrag ins Kühlhaus zu minimieren.



3.3 Wasser und Abwasser

Wasser ist ein wertvolles Gut. Mit unseren Umweltbestrebungen wollen wir unserem bewussten Umgang mit dem wichtigsten Lebens-Mittel Rechnung tragen.

Bereits im Jahr der Übernahme (2003) wurden in allen Zimmern wassersparende Armaturen nachgerüstet. Ohne den Duschkomfort unserer Gäste zu beeinträchtigen konnte der Wasserdurchfluss um bis zu 1/3 reduziert werden. Ebenso wurden sämtliche Toilettenspülungen ohne Stoptaste umgehend durch solche ersetzt. Die öffentliche Herrentoilette wurde mit wasserlosen Urinalen ausgestattet.

3.4 Abfallvermeidung und Abfalltrennung

Durch die Zusammenarbeit mit zertifizierten Entsorgungsfachbetrieben beachten wir die kommunale Abfallsatzung. Um Verpackungsmüll zu sparen verwenden wir im Restaurant und insbesondere beim Frühstück so gut wie keine Einwegverpackungen.

Abfall wird im Hotel konsequent getrennt und soweit möglich, bereits im Vorfeld vermieden. Unsere Lieferanten sind angehalten unnötige Umverpackungen nicht bei uns anzuliefern. Hierzu haben wir etliche rote Warenwanne gekauft und setzen diese im Umlaufverfahren mit unseren Lieferanten ein. In den Hotelzimmern und öffentlichen Toiletten verwenden wir ausschließlich Reinigungsmittel in Mehrwegverpackungen. Auf Dosengetränke verzichten wir gänzlich und weitgehend auf Einwegflaschen.

3.5 Reinigungsmittel

Unsere Reinigungsmittel beziehen wir, nach Möglichkeit über einen Hersteller bzw. Lieferanten. Wir vereinbaren Serviceverträge (Justierung der richtigen Dosierung und Schulung der Mitarbeiter) um einen sparsamen und einen umweltverträglichen Einsatz von Reinigungsmitteln zu garantieren; damit nicht mehr Umwelt belastende Stoffe emittiert werden als unbedingt notwendig.



4. Indirekte Umweltaspekte

4.1 Regionale Kreisläufe

„Regionaler Genuss hat für mich persönlich ganz wesentliche Aspekte: Frische und glaubhafte Qualität ist das Eine, Wertschöpfung, und Erhaltung der Kaufkraft und damit Sicherung unserer regionalen Arbeitsplätze das Andere. Durch kurze Transportwege sind weniger Emissionen notwendig. Das hilft uns unsere Umwelt gesund und lebenswert zu erhalten“ (Hans-Ulrich Kauderer).

Einkäufe bei regionalen Erzeugern, Händlern und Handwerkern sichern Arbeitsplätze, Kaufkraft und Lebensqualität in unserer unmittelbaren Umgebung.

Priorität legen wir bei unseren Aufträgen und Einkäufen auf Qualität, Frische und Regionalität. Dabei bevorzugen wir familiär geführte Unternehmen unserer Region. Somit können wir neben den oben beschriebenen positiven Aspekten zusätzlich auch noch CO₂-Emissionen vermeiden und die Umweltbelastung reduzieren. Für uns gilt grundsätzlich: bei Angebotsgleichheit entscheiden wir uns immer für den ortsansässigen Lieferanten, Dienstleister oder Handwerker.

4.2 Mitarbeiterschulungen

Schulungen zu Hygiene, Arbeitssicherheit und Ersthelferschulungen werden regelmäßig durchgeführt.

4.3 Lärm

Durch an- und abreisende Gäste. Lärm kann aber nicht beeinflusst werden. Vom direkten Hotelbetrieb geht kein Lärm aus.



Staufersaal

5. Energieträger/Verbrauchsvergleiche: 2009 bis 2023

Nr.	Energie-träger	Energieverbräuche in [kWh]						
1	Stromverbrauch (Abzüglich Eigenerzeugung)	2009: 228.184	2014: 206.808	2019: 172.414	2020: 114.147	2021: 115.037	2022: 122.087	2023: 127.413
2	Eigene Stromerzeugung	2009: 13.788	2014: 15.140	2019: 16.145	2020: 16.197	2021: 15.637	2022: 16.993	2023: 13.027
3	Gasverbrauch	2009: 462.376	2014: 422.567	2019: 367.667	2020: 260.659	2021: 254.750	2022: 248.820	2023: 260.870
4	Wasser	2009: 2.896	2014: 3.256	2019: 3.075	2020: 2.224	2021: 1.883	2022: 2.527	2023: 2.214

6. Betriebskennzahlen 2009 - 2023

ÜN =Übernachtungs-gäste p.a.	2009 ÜN = 6.413	2010 ÜN = 6.272	2011 ÜN = 7.481	2012 ÜN = 7.634	2013 ÜN = 7.597	2014 ÜN = 9.760	2015 ÜN = 11.570	2016 ÜN = 12.303	2017 ÜN = 12.944	2018 ÜN = 12.492	2019 ÜN = 13.136	2020 ÜN = 7.104	2021 ÜN = 4.252	2022 ÜN = 7.546	2023 ÜN = 8.117
Strom kWh/ÜN	35,6	36,4	29,8	28,5	27,2	23,0	17,2	17,7	15,3	15,6	13,1	13,8	23,4	16,2	15,7
Wärme kWh/ÜN	72,1	70,1	56,6	60,9	58,0	43,3	37,1	35,8	32,9	30,3	28,0	36,7	59,9	32,9	32,1
Energie kWh/ÜN	107,7	106,5	86,3	89,4	85,2	66,3	54,3	53,5	48,2	45,9	39,9	50,5	83,3	49,2	46,2
CO ₂ - Emission in t	184,0	179,4	174,2	180,2	171,0	167,4	165,7	167,4	164,7	75,6	73,5	52,1	51,0	56,0	52,43
kg CO ₂ /ÜN	33,1	33,0	26,5	27,0	26,6	20,3	18,8	18,6	16,4	15,9	5,5	6,9	12,0	7,4	6,5
CO ₂ - Einsparung 2009 = 100%	100	-0,3	-19,9	-18,4	-19,7	-38,7	-43,2	-43,8	-50,5	-52,0	-83,4	-49,5	-36,3	-69,6	-80,5
Wasser Liter/ÜN	451	448	359	375	391	362	302	273	269	229	234	313	443	335	273

***Seit August 2018: 100% Ökostrom, CO₂-Emission: 0 g/kWh; radioaktiver Abfall: 0,000 g/kWh**

7. Kernindikatoren für das Jahr 2023

Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch:	375 MWh (Vj.: 371 MWh = + 1,1 %)
	Betrachtung pro Gast:	46,2 kWh (Vj.: 49,2 = - %)
	Gesamtverbrauch erneuerbare Energie:	140 MWh (Vj.: 139 MWh = + 0,7 %)
	Betrachtung pro Gast:	17,3 kWh (Vj.: 18,4 = - 5,9 %)
	Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme):	35,0 % (Vj.: 37,0 %)
Materialeffizienz	<i>Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Einsatzmaterialien</i>	
	Bier:	35,4 Hektoliter
	Kaffee ca.	260 kg
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch 1.883 m ³	
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen	
	Restmüll	0,85 t
	Papier	0,40 t
	Kartonagen	0,49 t
	Speisereste	4,58 t
	Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen (ESL/Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben und Lacke < 10 kg p.a.)	
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch	
	969 m ² bebaute Fläche von gesamt 7.403 m ²	(= 13,09%)
	1.855 m ² weitere befestigte Fläche	(= 25,06%)
	Biodiversifizierte Fläche 4.579 m ²	(= 61,85%)
	2.314 m ² beheizte Fläche	
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen	
	CO ₂ : 51,0 t (Vgl. zu 2009: 184,0 t = - 133 t = - 72,3 %)	

8. Unsere Umweltverantwortung

8.1 Bereits getätigte Investitionen mit Umweltauswirkungen

	Maßnahme	Termin	erwarteter Nutzen
Energie	Photovoltaikanlage installiert 18 KWp	2008	Eigenstromproduktion (Einspeisevergütung = € 0,49/kWh)
Energie	Solarthermie 10 KWp	2008	Eigenwärmeproduktion für die Warmwasserbereitung
Wasser	Einbau von 4 wasserlosen Urinalen bei Renovierung	2007	Keine Spülung mit Wasser = Wasserersparnis
Energie	Einbau von Bewegungsmeldern im Kühlhaus, Flur im UG	2007	Automatisches Schließen der Türe, damit wenig Kälte nach draußen dringt: 1. Hygiene; 2. Energie
Energie	Wärmeregler in der Sauna unter Verschluss	2005	Das Nachjustieren der Raumtemperatur durch die Saunagäste wird dadurch verhindert
Abwasser	Reduzierung der Putzmittel durch neue Dosieranlage	2005 2007	Weniger Putzmittel im Waschwasser bedeutet weniger Belastung für die Umwelt
Wärme	Moderne Warmwasserspeicher (Frischwasserstationen)	2008	Neue Wasserspeicher haben bessere Dämmwerte und reduzieren dadurch den Wärmebedarf
Wasser	Austausch eines Wasserhahns und Einbau eines Wasserspar- Perlators	2009	Neuer Wasserhahn mit Perlator gegen ein tropfender Wasserhahn ohne Begrenzer ausgetauscht
Strom	Einbau eines Zeitrelais Durchgangslicht Weinkeller	2009	Um die Gesamtbrenndauer deutlich zu reduzieren wurde eine Zeitschaltuhr eingebaut
Wärme- Hitze Raum- klima	Anbringen von Luxasolarhitzeisolierungen	2008	In den Foyers und in den Seminarräumen im 1. und 2. OG wurden Hitzebeschichtungen angebracht, um im Sommer den Wärmeeintrag und im Winter den Energieverlust zu reduzieren
Wärme	Anbringen von Türschließern (Ausgangstüren Küche)	2009	Um das Offenstehen der Türen (Wärmeverlust), insbesondere im Winter zu vermeiden, wurden Türdrücker angebracht
Kälte	Anbringen eines Türschließers am Kühlraum in der Küche	2009	Um unnötiges Offenstehen der Türen (Kälteverlust), zu vermeiden, wurde ein Türdrücker montiert
Emission	Anschaffung einer doppelten Ausstattung an Wärmewägen für unsere Kantinenlieferung	2008	Durch diese Maßnahme wird jeweils eine Hin- und Rückfahrt überflüssig. Dadurch sparen wir ca. 150 Liter Diesel pro Jahr
Brand- schutz	Neue Brandschutztüren im 1. OG eingebaut.	2013	Sicherheit durch Definition eines kleineren Brandabschnitts
Regel- mäßige Wartung	Alle technischen Anlagen werden mindestens im gesetzlichen Turnus gewartet. Der Küchenabzug wird jährlich gereinigt	2008-2016	Um Gefahren für Mensch und Umwelt zu vermeiden lassen wir alle technischen Geräte, welcher einer Wartung unterliegen mindestens im gesetzlichen Turnus prüfen. Ins Wartungsintervall sind auch weitere Geräte einbezogen. Lüftung in der Küche, Kegelbahn...
Arbeits- sicherheit	Seit dem Jahr 2008 besteht ein Vertrag mit dem Arbeitssicherheitsexperten Herrn Worm	2008-2016	Durch regelmäßige Betriebsprüfungen werden wir im Thema Arbeitssicherheit geprüft und sensibilisiert. Dadurch erreichen wir eine sinnvolle Routine.

Energie sparen	Einbau eines Induktionsherds und Kompletterneuerung der Küche Kühlaggregate mit alten Verdampfern komplett erneuern Neue elektrische Anschlüsse in der Küche	2017	Verbesserung des Energiekoeffizienten um 0,3 % gegenüber dem Vorjahr
Energie optimieren	Einbau eines Spannungsreglers	2018	Weniger Stromverbrauch geplantes Einsparungspotenzial bei sonst unveränderten Bedingungen: ca. 5 % ggü. Vorjahr
Energie sparen	Einbau zweier neuer Heizkessel (Kaskaden) mit Wärmerückgewinnung (Kamin). 10-jähriger Contractingvertrag mit der Firma MVV	2019	Weniger Energieverbrauch (Heizleistung) durch neue Technik.
Energie optimieren	Reinigung der PV- und thermischen und PV- Anlage mit Hochdruckbürsten und Reinwasser	2020	Verbesserung der Energieausbeute durch Reinigung der thermischen sowie PV-Anlage auf unserem Dach
Weniger Putzmittel Bessere Hygiene	Einsatz von Dampfreinigern	2021	Einsatz von Putzmitteln reduzieren Verbesserte Hygiene durch 130 Grad Dampf
Energie sparen	Einsatz von Bewegungsmeldern	2022	Beleuchtung im öffentlichen Bereich (Parkplatz)
Energie sparen	Neue Parkplatzbeleuchtung	2023	Auf 2024 verschoben

8.2 Maßnahmenplan 2024

**Verbesserung der Energiekennziffer um 2,5 % gegenüber 2018
(bezogen auf einen Übernachtungsgast)**

Ziel	Maßnahme	Verantwortung	Priorität	Termin
	Weiterer Austausch der Leuchtmittel gegen LED	Kauderer	hoch	2024
	Bewegungsmeldereinsatz wo möglich	Kauderer	mittel	2024
	Errichtung von Stromladestationen für Mitarbeitende und Gäste	Kauderer	hoch	2024
	Erneuerung der Parkplatzbeleuchtung	Kauderer	mittel	2024

Unsere Partner, Kooperationen und Auszeichnungen

Servicequalität Baden-Württemberg

Im Vordergrund steht die Steigerung des Qualitätsbewusstseins im Betrieb. Die Servicequalität soll Qualitätsbegeisterung wecken!

Ziel der Servicequalität ist es, speziell den kleinen und mittelständischen Betrieben, ein Instrument zur Verfügung zu stellen, um den neuen Gästeansprüchen gerecht zu werden, die Servicequalität im Land zu verbessern und die internationale Wettbewerbsfähigkeit zu gewährleisten.

Das Qualitätssiegel Baden-Württemberg ist keineswegs nur ein weiteres Siegel, sondern es ist das erste Qualitätsmerkmal im Tourismus, das die Dienstleistungsqualität berücksichtigt. Es geht nicht um Hardware, sondern um den Servicegedanken und die Unternehmensführung.

Angestrebtes Ziel ist es, die Qualität des Tourismus in Baden-Württemberg nachhaltig zu stärken und hier-durch allen Unternehmen in der Servicekette "Gastfreundschaft" die Möglichkeit zu geben durch Qualitätsverbesserung und -sicherung im Dienstleistungsbereich eine Grundlage für eine nachhaltige Existenzsicherung zu geben. Die Praxisrelevanz für die Zielgruppe klein- und mittelständische Unternehmen steht hierbei im Vordergrund.



Schmeck den Süden

Gastronomen mit diesem Zertifikat achten auch hervorragende Fleischqualität und beste Grundnahrungsmittel aus regionalem (Baden-Württemberg) Anbau und sichern damit die Gesundheit und Vitalität der Restaurant- und Hotelgäste. Durch regionalen Bezug der Produkte wird auf kurze Transportwege Wert gelegt. Die Ausrichtung auf regionale Speisen, Getränke und Spezialitäten soll die kreative Esskultur in unserem Land erlebbar machen.

Haus der Baden-Württemberger Weine

In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen hervorragende Weine. Diese Produkte sollen eine passende Ergänzung zu unseren regionalen Speisen sein.

Die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ ist eine klare Botschaft an unsere Gäste: Bei uns genießen Sie hervorragende badische und württembergische Weine in einem angenehmen Ambiente. Aus ganzer Überzeugung stehen wir zur Regionalität und bekennen uns dazu.

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland



Als eines der ersten Hotels auf der Schwäbischen Alb konnten wir mit unserer Servicequalität überzeugen und uns im Bereich „Wandergäste“ klassifizieren.

Die Wanderer von heute sind Reise erfahren, anspruchsvoll und legen Wert auf Qualität. Um diesen gestiegenen Ansprüchen gerecht zu werden, wurde "Wanderbares Deutschland" als Kooperationsprojekt zwischen dem Deutschen Tourismusverband e.V. und dem Deutschen Wanderverband ins Leben gerufen. Ziel ist die Förderung eines attraktiven Wandertourismus in Deutschland.

AlbWirte e.V. – Ein Zusammenschluss für regionale Spezialitäten und Genuss

Zusammen mit sieben weiteren Kolleginnen und Kollegen haben wir Ende 2012 die AlbWirte e.V. gegründet. Dieser Zusammenschluss umfasst mittlerweile fast zwanzig Mitglieder. Ziel ist es die regionalen Speisen und Getränke aus unmittelbarer Umgebung auf den Tisch zu bringen. Alte, heute aber nicht mehr so gebräuchliche Zutaten wieder in zeitgemäße Rezepte aufzunehmen, um die ursprüngliche Geschmacksvielfalt neu zu definieren.

9. Erfordernisse und Erwartungen interessierter Personenkreise

Erfordernisse und Erwartungen ineressierter Parteien (Stakeholder)				
Gäste	Qualität	Regional	Ladesäulen	Öko-Strom
Mitarbeitende	Sicherheit	Faire Arbeitsbedingungen		
Lieferanten	Sicherheit	Planbarkeit	Verlässlichkeit	
Nachbarn	Lärm minimiert	Abgase minimiert		
Öffentlichkeit	Qualität	Standards	Klassifizierung	Transparenz
Kontrollbehörden	Hygiene	Qualität	Schulungen	Rechtssicherheit
Berufsschulen	Ausbildungsqualität	Verlässlichkeit		
Gemeinde	Rechtskonformität	Verlässlichkeit		
Feuerwehr	Rechtssicherheit	Transparenz	Betriebssicherheit	
Rettungsdienst	Rechtssicherheit	Transparenz	Betriebssicherheit	

Stärken-Schwächen-Analyse			
Stärken	Schwächen	Chancen	Risiken
Schöne Aussichtslage am Naturschutzgebiet (Vogelschutzgebiet)	Zu wenig Doppelzimmer für Gruppenbuchungen	Verstärkte Nachfrage nach Urlaub in der Region	Wetterbedingte Risiken für Reisen
Erreichbarkeit: nahe A8 am Rande der Landeshauptstadt	Fehlende direkte Einkaufsmöglichkeiten im Ort	Wirtschaftsstarke Region (Infrastruktur)	Durch vorwiegend Businessgäste verstärkt abhängig von Konjunktur/Ferienzeiten
Naturverbundene Aktivitäten <ul style="list-style-type: none"> Wandern Radfahren 	Nicht optimale Anbindung an den ÖPNV (Randlage und Kreisgrenze)	Erschließen umweltbewusster Touristen, durch steigendes Umweltbewusstsein	Starke regionale Abhängigkeit von der Automotive-Branche
Kulinarische Köstlichkeiten aus der Region	Keine eigene Möglichkeit Mitarbeitende dauerhaft unterzubringen	Hohe Kaufkraft der Region	Noch abhängig von Gas (Heizanlage)
Bad Boll ist eine Kurgemeinde Gesundheits- und Kulturangebot			

Gültigkeitserklärung

Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

Der

Umweltgutachter

Dipl.-Ing. Henning von Knobelsdorff

Mozartstraße 44

53115 Bonn

hat das Umweltmanagement-System, die Umweltbetriebsprüfung, ihre Ergebnisse, die Umweltleistungen und die konsolidierte Umwelterklärung der Organisation

Badhotel Restaurant Stauferland

Kauderer Hotelbetriebs GmbH

Gruibinger Straße 32 in 73087 Bad Boll

Reg.-Nr. DE-175-00152

mit dem NACE Code 55.1, "Gastgewerbe" auf Übereinstimmung mit der Verordnung (Verordnung (EG) 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.

November 2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS III) mit den Ergänzungen VO (EU) 2017/1505 und VO (EU) 2018/2026 geprüft und die vorliegende Umwelterklärung für gültig erklärt.

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 VO i.V.m. (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 durchgeführt wurden,
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
 - die Daten und Angaben der Umwelterklärung des o.b. Standortes mit 20 Mitarbeitern im begutachteten Bereich ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben. Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis zum 10. August 2028 vorgelegt. Die Organisation veröffentlicht in den Jahren 2025 und 2027 eine ungeprüfte aktualisierte Umwelterklärung. Aktualisierte Die Umwelterklärung im Jahr 2026 wird vom Umweltgutachter geprüft (Ausnahme nach Art. 7 EMAS III VO).

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Bad Boll, den 17. Juli 2024



Henning von Knobelsdorff

Umweltgutachter

DE-V-0090

Mein Dank

gebührt Herrn Dr. Sven Eckardt und Frau Julia Köhler für deren wertvolle Arbeit und Unterstützung, persönliches Engagement und Unterstützung auf unserem Weg zu EMAS.

Danken möchte ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die durch ihre tägliche qualitätsbewusste und wertvolle Arbeit. Denn nur durch das „tägliche Tun“ kann man ein umweltgerechter und umweltbewusster EMAS-Betrieb sein.

Dank gilt auch allen unseren Gästen, Kunden und Lieferanten, die uns durch Lob und konstruktive Kritik auf unserem Wege bestärken und uns Chancen zur Verbesserung geben.

Für Ihre Fragen, Lob, Anregungen und Kritik wenden Sie sich bitte an:



Badhotel Stauferland
Hans-Ulrich Kauderer
Gruibinger Straße 32
73087 Bad Boll

Telefon: (07164) 80 16 80

info@badhotel-stauferland.de www.badhotel-stauferland.de

