Aktualisierte Umwelterklärung 2026



Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1-3
75385 Bad Teinach Zavelstein

info@kronelamm.de

www.kronelamm.de

Inhalt

1 Vorwort 1

2 Unternehmensportraits 3

3 Umweltpolitik 7

4 Unser Umweltmanagement 8

5 Umweltaspekte 8

6 Ist-Analyse 9

7 Direkte und Indirekte Umweltaspekte sowie CO_2-Emissionen 10

7.1 Energieeffizienz 11

7.2 Reinigungs- und Kältemittel 11

7.3 Regionalität und Handwerker 13

7.4 Biodiversität 16

7.5 Wasser 16

7.6 Abfall 17

7.7 Flächenverbrauch 18

7.8 Emissionen 18

7.9 Gäste- und Mitarbeiterinformation 21

8 Kernindikatoren 23

9 Betriebszahlen 24

10 Einhaltungen der Rechtsvorschriften 25

11 Organigramm Berlins KroneLamm 25

12 Unser Umweltprogramm 26

13 Bestätigung Treibhausgasbilanz 36

14 Gültigkeitserklärung 37

15 Impressum 38

1 Vorwort

Respektvolles Verhalten gegenüber unserer Umwelt

Unser Wellnesshotel, Hotel Kronelamm, liegt auf dem Zavelsteiner Hochplateau in der ehemals kleinsten Stadt Württembergs, auch als "Puppenstube" bekannt. Wir führen dieses Hotel seit über drei Jahrzehnten als die Familie Berlin.

In dieser Zeit haben wir kontinuierlich und zukunftsorientiert an der Weiterentwicklung unseres Betriebs gearbeitet und dabei stets ein umweltbewusstes Konzept und Ambiente verfolgt. Unser Hotel verfügt über modernste Haustechnik und mehrere Blockheizkraftwerke, um den Energieverbrauch unter umweltfreundlichen Gesichtspunkten zu regulieren.

Zusätzlich haben wir uns für die Servicequalität Baden-Württemberg entschieden, die wir durch herausragende Gästebetreuung und Serviceleistungen erfüllen. Wir legen großen Wert darauf, möglichst regionale Erzeugnisse zu verarbeiten, die nach tier- und umweltfreundlichen Kriterien produziert und gehalten werden. Dadurch garantieren wir hochwertige Qualität und Frische und fördern die Gesundheit unserer Gäste im Einklang mit den neuesten Ernährungsrichtlinien.

Durch unsere Beteiligung am EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) möchten wir unseren Betrieb ganzheitlich umweltorientiert weiterentwickeln, um den Herausforderungen im Bereich Lärm, Sicherheit und Unfallgefahr besser zu begegnen. Bereits im Jahr 2003 wurde unser Hotelbetrieb zum ersten Mal nach dem europäischen Umweltsystem EMAS zertifiziert. EMAS ist ein Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement, das alle zwei Jahre von einem externen Auditor geprüft wird. Es beinhaltet die Erfassung von Daten im Betrieb, wie Stromverbrauch, Wasserverbrauch, Müllproduktion und Materialeinsatz, um Vergleiche zwischen den einzelnen Jahren zu ziehen und Verbesserungen oder Verschlechterungen feststellen zu können. In den letzten Jahren sind auch die Begriffe "Treibhausgasbilanz" und "CO2-Fußabdruck" immer bekannter geworden, da Umwelteinflüsse messbar geworden sind und daher an Bedeutung gewonnen haben.

Um unsere Nachhaltigkeitsbemühungen zu verstärken und die Kommunikation mit unseren Gästen in Bezug auf Umwelt und Nachhaltigkeit zu verbessern, haben wir im Jahr 2020 beschlossen, eine Treibhausgasbilanz zu erstellen. Diese Treibhausgasbilanz ist ein integraler Bestandteil unserer Umwelterklärung bei der Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH.

Darüber hinaus haben wir im Jahr 2021 ein Unternehmensleitbild für die Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH entwickelt. In diesem Leitbild verpflichten wir uns, unsere Umwelt zu schützen und diese Verpflichtungen einzuhalten. Ein Auszug aus unserem Leitbild:

Heimat/ Natur und Umwelt

- An unserem einzigartigen Standort tanken wir Kraft und Energie.
- Wir bieten Geborgenheit und schaffen dadurch eine ganzheitliche Wohlfühlatmosphäre.
- Unsere Naturverbundenheit ist in allen unseren Angeboten und Produkten mit allen Sinnen wahrnehmbar.
- Wir wertschätzen unsere Lebensmittel und gehen sorgsam mit ihnen um.
- Wir legen großen Wert auf nachhaltiges, ressourcenschonendes Handeln und sind uns unserer Verantwortung für unsere Umwelt und Mitmenschen bewusst. Wir sind offen für Innovationen und neue Entwicklungen.

Die Umwelterklärung befasst sich ausschließlich mit dem Hotel KroneLamm im Schwarzwald, Standort Marktplatz 1-3 in Bad Teinach-Zavelstein.

Vielen Dank für die Unterstützung von:

Arqum Gesellschaft für Arbeitssicherheits-, Qualitäts- und Umweltmanagement mit beschränkter Haftung

und

Eckardt Consulting
Herrn Dr. Sven Eckardt

2 Unternehmensportraits

Chronik des Berlins KroneLamm



Das "Gasthaus Krone" sowie der "Höhengasthof Lamm" blicken auf eine bis zu 300-jährige Geschichte zurück.

1994 Rolf und Gudrun Berlin legten den Grundstein für das heutige Berlins KroneLamm mit dem Kauf der "Krone" als reine Gaststube mit rund 60 Sitzplätzen

1995 Ausbau von 7 Doppelzimmern (heute Marktbrunnen "deluxe" und Burgblick "deluxe")

1997 Anbau der Krone mit dem Kaminzimmer und 11 Doppelzimmern (heute Marktbrunnen und Burgblick)

Auszeichnung: 3 Sterne "S"

1999 Kauf des "Höhengasthof Lamm auf dem Zavelstein" und Gründung des "Berlins Hotel KroneLamm"

2000 Renovierung der Restaurants, Ausbau der Terrasse, Bau eines Tagungsraums und Dachaufstockung um 5 schöne Doppelzimmer

2003 Nachdem eine Feuerbrunst unser geliebtes Lamm fast vollständig zerstört hat, konnte dieses nach kürzester Planungs- und Bauzeit an Weihnachten 2003 wieder eröffnet werden

Das Hotel Lamm verfügte über 27 Zimmer, die Restaurants "Schwarzwaldgarten" und "Festtagstube", Tagungsraum "Graf Eberhard", kleiner Bar und Rezeption sowie dem Wellnessbereich "Königreich der Sinne"Auszeichnung: 4 Sterne

2004 Erneute Pacht des "Wanderheim in Zavelstein"

Familie Berlin hatte hier von 1989-1994 mit Ihrer Selbstständigkeit begonnen

Einbau zweier Dachse zur Strom- und Wärmeerzeugung

2005 Konstanter Ausbau, Renovierung, Umstrukturierung und Verbesserung in allen Bereichen der Hotels und Restaurants

2008 Anbau des "Raum der Stille", "Sonnenstube", 4 neuen Behandlungskabinen und SPA-Rezeption, Tagungsraum "Kleiner Marktplatz" sowie 6 Doppelzimmern und der Jungbrunnensuite

2009 Söhne Franz und Roland Berlin kehren in den elterlichen Betrieb zurück. Tochter Elisabeth Berlin ist seit 2011 wieder im Betrieb tätig

2011 In nur 8 Monaten Bauzeit wurde der Hang am Lamm abgegraben um dort über 6 Stockwerke verteilt viel Platz zum Erholen zu bieten:

Ausbau des "königSPA" auf 1600 m² mit Orangerie, Wellnesslounge, 10 neuen Behandlungskabinen und Fitnessraum. Bau von 10 Deluxe Doppelzimmer und 4 Suiten

Einbau zweier BHKWs zur Strom- und Wärmeerzeugung

2012 Eröffnung des Außen Schwimmbeckens 14x6 m

2013 Bau der Sole-Inhalationskammer mit Gradierwerk sowie einem überdachten Liegebereich, Renovierung der Krone-Zimmer

2014 Anbau vor dem Hotel Lamm um eine zweigeschossige Bar&Lounge "Berliner Platz", Rezeption, Administrationsbereich und überdachte Hotelauffahrt

Auszeichnung: 4 Sterne "S"

2015 Erwerb eines alten Bauernhofensembles aus dem Jahre 1620, dem Theurerhof" in Calw-Spesshardt

2015 Am 31.05. um 6.44 Uhr erblickt der erste Nachkömmling der 3. Generation als Kind von Franz Berlin und seiner Freundin Sabrina das Licht der Welt

2016 Grundlegende Renovierung des Saunabereichs und Neubau der "Panorama-Softsauna". Renovierung von 7 Zimmern der Kategorie Talblick zu modernen Komfortdoppelzimmern "Poolblick"

2016 Oscar Berlin, Sohn von Roland und Vanessa Berlin, wird am 06.03. geboren. Der kleine Stammhalter ist 45 cm lang und 2200 g leicht. Dank seinem großen Appetit holt er die fehlenden Pfunde aber ganz schnell auf

2018 Renovierung von insgesamt zehn Zimmern im Stammhaus Hotel Krone. Diese Zimmer werden nun unter den Namen Marktbrunnen "superior" und Burgblick "superior" geführt

Clemens Berlin, zweiter Sohn von Roland und Vanessa Berlin, kommt rundum gesund am 31.10. auf die Welt

2019 Fertigstellung unserer seit 4 Jahren geplanter Hochsitzsauna. Zusätzlich war die Eröffnung des neuen Ruheraums „Waldreich“

2020 Die Corona-Pandemie hat Deutschland erreicht und zahlreiche Einschränkungen für unser aller Leben mit sich gebracht: Unvorstellbar für uns- wir mussten sowohl im Frühjahr als auch Ende des Jahres unser gesamtes Hotel jeweils für mehrere Wochen schließen

Die Deluxe-Doppelzimmer Katharinenplaisir und unsere Jungbrunnensuite erhalten einen neuen Anstrich und einen Holzdesignboden, das Pooldeck wurde komplett mit neuen Holzbalken belegt, der Wellness-Außenbereich wurde mit neuen Wellness-Liegen, Tischen und Stühlen ausgestattet

Glückliche Hochzeit von Tochter Elisabeth Röber-Berlin und Schwiegersohn Daniel Röber, unsere erste "große" Feierlichkeit (wenn auch mit Corona-Auflagen) auf unserem Theurerhof in Spesshardt

"Alle guten Dinge sind 3" - am 04.September 2020 erblickt der dritte Sohn von Roland und Vanessa Berlin, Lorenz Berlin, gesund und munter das Licht der Welt

2022 Das 5. Kind der 3. Generation, Ronja Röber, Tochter von Elisabeth Röber-Berlin und Daniel Röber, wird geboren.

Henri Berlin, zweites Kind von Sabrina und Franz, erblickt das Licht der Welt.

Frieder Berlin, der vierte Sohn von Vanessa und Roland, wird geboren.

2023 Die letzten Zimmer mit Teppichböden, werden gegen Echtholzböden ausgetauscht.

2024 Renovierung aller Bäder in den Gästezimmern in der Krone. Hier hat eine Spezialfirma die Renovierungsarbeiten in zwei Abschnitten von je 10 Tagen durchgeführt.

Neue Designpoolaußenmöbel wurden angeschafft. Die Planung des Hotelanbaues ist in den letzten Zügen und wird im Herbst 2024 beginnen.

Erneuerung der Bar im neuen Design mit moderner Möblierung.

2025 Einführung des neuen POS-Systems von ASA als Nachfolger von Protel.

Baubeginn am 22.04.2025 unseres Anbaus mit einer Investitionssumme von über 28 Millionen Euro.

Abschaltung unserer BHKWs und Dachse und Aktivierung unserer PV-Anlage von 99,51 kWp Leistung.

2026 Neue Kassen in allen Bereichen des Hotels, Wanderheim und Theurerhof. Die Schnittstelle zwischen Xenia und Asa ermöglichen einen reibungslosen Ablauf.

Der Anbau läuft auf Hochtouren. Die Fertigstellung und Eröffnung wird auch Ende November geplant.

Planung und Installation unseres neuen Energiemanagements mit einer Wärmepumpe und Pellerheizung.



Mit ca. 130 Mitarbeitern in verschiedenen Abteilungen gehört das Berlins KroneLamm Hotel zu den größten Arbeitgebern in der Region.
Das Unternehmen ist Mitglied bei Schmeck den Süden, Naturparkwirte, Haus der Baden Württemberger Weine, Jeunes Restaurateurs, Wellness Stars und L´Art de Vivre.

Anzahl der Zimmer: 59 DZ, 2 EZ, 2 Suiten
Anzahl der Betten: 128

3 Umweltpolitik

1 Verantwortung als Unternehmer
Als Herzblut-Gastronomen und Hoteliers in der zweiten Generation sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt sehr bewusst und betrachten den Umweltschutz als wichtigen Bestandteil unserer Betriebsphilosophie. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, betrachten wir als Mindestanforderung.

2 Integration der Mitarbeiter
Wir verhalten uns stets umweltbewusst und leben dies auch unseren Mitarbeitern vor. Dadurch kreieren wir einen positiven Geist sowohl bei unseren Mitarbeitern, als auch bei unseren Gästen.

3 Sensibilisierung der Gäste
Wir leben umweltbewusstes Verhalten vor und informieren unsere Gäste umfangreich, wie auch sie während ihres Aufenthaltes die Umwelt schonen können.

4 Kontinuierliche Optimierung
Durch ständige Beobachtung unserer Betriebseinrichtungen optimieren wir unsere Betriebsabläufe und verbessern unsere Umweltleistungen.

5 Information der Gäste
Wir leben dem Gast vor, wie wir die Umwelt verstehen, informieren und sensibilisieren unsere Gäste so oft wie möglich.

6 Ressourcenschonung
Neben dem Einsatz regionaler Lebensmittel setzen wir unsere Kraft-Wärme-Koppelungsanlagen bestmöglich ein und produzieren unseren eigenen Strom. Alle Hilfsmittel setzen wir mit Bedacht, und mit dem Ziel effizienter und ressourcenschonender zu agieren, ein.

7 Arbeitssicherheit
Reibungslose Abläufe tragen entscheidend zur Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit des Unternehmens bei und sorgen für motivierte und zufriedene Mitarbeiter und Gäste. Arbeitssicherheit und die Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit liegen uns deshalb ganz besonders am Herzen.

G. Berlin

Geschäftsführerin
Gudrun Berlin

Umweltbeauftragter
Daniel Röber

07.03.23

4 Unser Umweltmanagement

In unserem Betrieb haben wir erfolgreich ein Umweltmanagementsystem gemäß EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) implementiert. EMAS, als das führende europäische Umweltmanagementsystem, steht für die freiwillige Verpflichtung, den betrieblichen Umweltschutz kontinuierlich zu verbessern. Im Rahmen unserer Umweltbetriebsprüfung haben wir 2012 die wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen unseres Betriebs analysiert, was zur erneuten EMAS-Zertifizierung führte.

Um unsere Umweltleistung kontinuierlich zu steigern, setzen wir klare Verbesserungsmaßnahmen um und etablieren Verantwortlichkeiten, die wir sorgfältig dokumentieren. Regelmäßige Überprüfungen gewährleisten die Effektivität unseres Systems und die Qualität unserer Dienstleistungen. Einmal im Jahr erfolgt eine umfassende Bewertung des Umweltmanagements im Rahmen eines internen Audits und einer Managementbetrachtung.

Unser Umweltmanagementbeauftragter, Herr Daniel Röber, übernimmt folgende Aufgaben:

- Einrichtung, Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems.
- Leitung des Umweltteams.
- Erfassung von Umweltdaten und Umweltkennzahlen.
- Information und Motivation der Mitarbeiter und Gäste in Bezug auf Umweltschutz.
- Durchführung regelmäßiger Umweltbetriebsprüfungen.
- Wartung und Instandhaltung der Maschinen und Anlagen.
- Schulung und Kommunikation der Mitarbeiter hinsichtlich Umweltthemen.

EMAS als Umweltmanagement und freiwillige Selbstverpflichtung beinhaltet auch die Überprüfung der Rechtskonformität im Hinblick auf geltende Umweltvorschriften. Wir verfügen über ein jährlich aktualisiertes Rechtskataster und gewährleisten die Einhaltung dieser Vorschriften in unserem Betrieb.

5 Umweltaspekte

In unserem Betrieb spielen nicht nur die direkten Umweltaspekte wie Energie, Wasser, Abfall, Emissionen und Bodennutzung eine bedeutende Rolle, sondern auch die indirekten Umweltaspekte wie Beschaffung, Biodiversität, Information und Kommunikation sind von großer Relevanz.

Die Analyse und Bewertung der Umweltaspekte erfolgten auf Basis einer SWOT-Analyse, bei der sowohl die Auswirkungen als auch die Relevanz jedes einzelnen Aspekts berücksichtigt wurden. Die nachfolgende Tabelle bietet einen Überblick über die Ergebnisse dieser Bewertung:

Umweltaspekt	Umweltrelevanz	Verbesserungspotenzial
Strom	Hoch	Mittel
Wasser	Hoch	Mittel
Gas / Wärme	Hoch	Hoch
Emissionen	Hoch	Hoch
Mitarbeiter Kommunikation	Mittel	Mittel
Gäste Kommunikation	Mittel	Hoch
Reinigungsmittel	Mittel	Niedrig
Abfall	Hoch	Niedrig
Regionale Lebensmittel	Hoch	Niedrig
Flächenverbrauch	Niedrig	Niedrig
Lieferanten	Hoch	Hoch
Versicherungen	Hoch	Mittel
Banken	Mittel	Niedrig
Gäste	Hoch	Mittel
Mitarbeiter	Mittel	Mittel
Entsorgungsfirmen	Hoch	Mittel

In den nachfolgenden Abschnitten sind die wesentlichen Aspekte näher erläutert und mit Kennzahlen belegt.

6 Ist-Analyse

Die Ist-Analyse ist von entscheidender Bedeutung, um die aktuelle Situation in der Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH zu erfassen. Diese Analyse bildet die Grundlage für die Erstellung der Umwelterklärung und gliedert die vorhandenen Bestandteile in Gruppen, um eine bessere Verständlichkeit und Analysemöglichkeit zu gewährleisten. Zur Durchführung eines internen Vergleichs werden Daten aus verschiedenen Jahren zusammengetragen. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass das Hotel im Jahr 2020 und 2021 aufgrund der COVID-19-Pandemie für ca. 7 Monate geschlossen war. Dies muss bei der Bewertung im Vergleich zu anderen Jahren berücksichtigt werden.

7 Direkte und Indirekte Umweltaspekte sowie CO_2-Emissionen

Auch die Begriffe "Treibhausgasbilanz" und "CO2-Fußabdruck" sind in den letzten Jahren immer bekannter geworden. Die Messbarkeit von Umwelteinflüssen hat ihre Bedeutung erheblich gesteigert. Um noch nachhaltiger und umweltbewusster zu handeln und die Kommunikation mit unseren Gästen in Bezug auf Umwelt und Nachhaltigkeit zu verbessern, hat die KroneLamm Hotelbetrieb GmbH beschlossen, eine zusätzliche Treibhausgasbilanz zu erstellen.

Treibhausgasemissionen, die innerhalb des Unternehmens entstehen, werden als direkte CO2-Emissionen bezeichnet. Hierzu gehören Daten zu Umweltaspekten, die im Unternehmen unmittelbar anfallen, wie zum Beispiel der Stromverbrauch, die verbrauchte Heizenergie, Kraftstoffe (z.B. Benzin und Diesel), verbrauchte Kältemittel, Wasserverbrauch, Abwasser, Abfälle (z.B. Restmüll, Speisereste, Papier, Glas), verbrauchte Reinigungsmittel, Chlorverbrauch im Wellnessbereich, Hygienepapier, Transportwege der Essensauslieferungen und die Anzahl der Mahlzeiten im Restaurant.

Treibhausgasemissionen, die außerhalb des Unternehmens entstehen, aber dennoch einen Einfluss auf das Berlins KroneLamm haben, werden als indirekte CO2-Emissionen bezeichnet. Dazu gehören unter anderem die Anfahrtswege der Lieferanten. Diese wurden hinsichtlich ihrer Bezugsquellen und Anfahrtswege zum Betrieb befragt und anhand der aufgezeichneten Anlieferungen auf das gesamte Jahr hochgerechnet.

Die Vorgehensweise bei der Treibhausgasbilanzierung gliedert sich wie folgt: Zunächst wird die Bilanzgrenze festgelegt. Anschließend werden die für die Treibhausbilanz relevanten Daten erfasst, die zuvor durch die Bilanzgrenze festgelegt wurden. Mithilfe von Umrechnungsfaktoren werden Aktivitätsdaten in CO2-Äquivalente umgewandelt. Diese Faktoren geben an, wie stark sich ein Gas auf den Treibhauseffekt auswirkt, und sind entscheidend für die Vergleichbarkeit. Als Beispiel wird hier die Umrechnung von Methan in CO2-Äquivalente (CO2e) dargestellt: Vier Tonnen Methan entsprechen dem Treibhauspotenzial von 84 Tonnen CO2e (4 t x 21 CO2e = 84 t CO2e).

Die Qualität der Daten ist von entscheidender Bedeutung. Für jede erfasste Zahl wird eine Datenqualitätseinschätzung vorgenommen, die bei der Auswertung der Treibhausgasbilanz eine wichtige Rolle spielt. Die Daten werden in Qualitätsstufen von null (Daten nicht erhoben) bis Stufe drei (Daten gemessen und vollständig) eingeteilt. Die ermittelten Zahlen werden aus Rechnungen, Messungen oder Schätzungen zusammengetragen. Unser digitalisiertes Kreditorenprogramm, Hotel- und Gastronomie-Kauf eG "BackOffice," ermöglicht uns eine einfache Auswertung aller Rechnungen und Verbräuche. Bei diesem Kreditorenmanagementsystem werden Rechnungen digital erfasst und archiviert.

7.1 Energieeffizienz

Das Unternehmen Berlins KroneLamm war von Anfang an auf hohe Energieeffizienz ausgerichtet. Wir setzen konsequent auf Energiesparlampen, wo immer dies sinnvoll ist. Unsere Außenbeleuchtung wurde mit LED-Leuchten ausgestattet und wird über einen Dämmerungssensor gesteuert. In der Nacht sind die Lichter vollständig ausgeschaltet.

Seit dem Jahr 2003 sind die Gebäude "Lamm" und "Krone" energetisch miteinander verbunden und verfügen über eine Optimierungsanlage, die uns dabei hilft, große Stromspitzen zu vermeiden. Zusätzlich haben wir seit 2005 zwei und seit 2012 sogar vier mit Gas betriebene Blockheizkraftwerke in Betrieb, die Strom für uns erzeugen. Eine Wärmerückgewinnungsanlage ist für uns nicht nur bei unseren Kühlanlagen, sondern auch in unserer Lüftungsanlage eine Selbstverständlichkeit.

Kennzahlen über den Energiebedarf:

	Einheit	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**
Stromverbrauch (Fremdstrom)	kWh	275.593	413.892	393.218	396.993	466.817
Gesamtstromverbrauch	kWh	567.757	720.622	672.773	659.733	777.342
Heizenergie / Erdgas (4 BHKW*)	kWh	1.210.082	1.135.769	1.017.520	976.633	670.292
Heizenergie / Erdgas (Heizkessel)	kWh	304.226	492.587	611.063	712.991	929.362
Gesamtenergiebedarf	**kWh**	**1.789.901**	**2.042.248**	**2.021.801**	**2.086.617**	**2.376.996**
Anteil erneuerbarer Energien	%	58,2	57,2	58,9	58,9	58,9
BHKW*						
Erzeugung Strom gesamt	kWh	292.164	320.502	288.768	275.785	326.023
Erzeugung Wärme gesamt	kWh	665.132	663.750	653.381	567.433	670.292
Stromeinspeisung in das lokale Netz	kWh	47.512	13.772	9.213	13.045	15.498

* Ein Blockheizkraftwerk (BHKW) verbrennt Flüssiggas, welches dann einen Generator zur Stromerzeugung antreibt. Die dabei entstehende Wärme wird über einen Wärmetauscher entzogen und ebenfalls genutzt.

7.2 Reinigungs- und Kältemittel

Einen Großteil unserer Reinigungsmittel beziehen wir von der Firma HWR, einschließlich der vollständigen Wartung und Betreuung sowie der jährlichen Schulung unserer Mitarbeiter.

Um den effizienten Verbrauch der Reinigungsmittel zu steuern, verwenden wir eine Dosieranlage. Für unsere Waschmaschinen setzen wir Reinigungsmittel von der Firma Ecolab ein, das ebenfalls über eine Dosieranlage dosiert wird. Zusätzlich werden wir von der Firma Ecolab umfassend betreut. Das Bewusstsein für die Gefahren im Umgang mit Reinigungsmitteln ist äußerst hilfreich, um Unfälle zu vermeiden.

Für unsere Kühlungen benötigen wir Kältemittel, darunter R-143a (Trifluorethan) und R-134a (Tetrafluorethan), die im Hotel eingesetzt werden. Diese Kältemittel werden regelmäßig nachgefüllt und überwacht.

In unseren Schwimmbädern setzen wir Chlor zur Desinfektion des Wassers ein. Dieses tötet Keime und Krankheitserreger ab, die nicht von den Filteranlagen aus dem Wasser entfernt werden können. Wir setzen in unseren Gästezimmern und Hotelräumen auf umweltfreundliche Reinigungstechnologien. Die Microdampfgeräte von Medeco Cleantec ermöglichen uns eine effektive Reinigung ohne den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln. Dies hat nicht nur Vorteile für die Sauberkeit, sondern auch für die Umwelt:

- 80% weniger Plastik: Der Verzicht auf herkömmliche Putzmittel führt zu einer Reduzierung von rund 80% Verpackungsmüll.
- 95% Wasserersparnis: Im Vergleich zu herkömmlichen Reinigungsmitteln benötigen wir nur 2-3 Liter Wasser statt 60 Liter, was einer Wasserersparnis von 95% entspricht.
- 99,99% Keimreduktion: Die hohen Temperaturen von über 180 Grad bei Microtrockendampf führen zu einer effektiven Keimreduktion von über 99,99% auf allen Oberflächen.
- 100% Einsparung von Putzmitteln: Die Verwendung von Microtrockendampf macht chemische Reinigungsmittel überflüssig, was nicht nur der Umwelt, sondern auch der Gesundheit zugutekommt.

Mit diesem nachhaltigen Ansatz setzen wir auf Sauberkeit ohne Kompromisse und tragen gleichzeitig dazu bei, unsere Umwelt zu schützen.

Kennzahlen über Reinigungsmittel Hilfs- und Betriebsstoffe:

	Einheit	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**
Wasch- u. Reinigungsmittel fest	kg	298	400	502	543	1560
Wasch- u. Reinigungsmittel flüssig	Liter	2744	3800	4290	11.913**	6302
Chlor	kg	100	68	169	64	324
R-143a Trifluorethan / Kältemittel	kg	-	-	-	-	-
R-134a Tetrafluorethan / Kältemittel	kg	2,2	2,2	3,4	2,8	6,3
R-404A Zeotropes Gemisch	kg	-	1,8	0	1,2	1,1
R-290 Propan	kg	-	-	-	-	0,5
Hygienepapier	kg	2.956	1.372	2.222	2.196	1.922
Wasch- u. Reinigungsmittel fest/Übernachtung	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04
Wasch- u. Reinigungsmittel flüssig/Übernachtung	Liter	0,11	0,10	0,11	0,3	0,16

*Berechnung erfolgt nach Einkaufsmengen
** verbesserte Datenerfassung durch unser HGK-Debitorenprogramm und zusätzliche Anschaffung von neuen Maschinen und Dosieranlagen

7.3 Regionalität und Handwerker

Als Mitglied von "Schmeck den Süden" und als verantwortungsvoller Naturparkwirt betrachten wir die Verwendung regionaler Produkte als grundlegende Voraussetzung für ehrliche und authentische Gastfreundschaft. Wir sind fest davon überzeugt, dass nachhaltiger Tourismus nur dann entstehen kann, wenn wir uns mit unserer Region und ihren Produkten identifizieren.

Eine Aufstellung von den größten Lebensmittelmengen unserer regionalen Lieferanten:

	Einheit	2021	2022	2023	2024	2025
Schwarzwaldforellen lebend/Frisch	kg	126	524*	2.325	1.808	1.159
Brät	kg	1.259	2.000	1.838	1.986	2.113
Maultaschen	Stk	12.590	20.000	18.380	19.860	35.737
Lammfleisch	kg	196	336	324	385	116
Frisches Geflügel	kg	982	1.615	1.476	1.720	942

*Ab dem Jahr 2022 haben wir den gesamten Verbrauch von frischen Forellen in Kilogramm erfasst. Dies geschah vor dem Hintergrund eines rückläufigen Interesses an lebenden Forellen aufgrund abnehmender Bestellungen von traditionellen Gerichten wie beispielsweise "Forelle Blau". Gleichzeitig hat sich der Verbrauch von Forellenfilets deutlich erhöht.

Die Berlins Kronelamm Betrieb GmbH arbeitet bereits eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Unsere Wildfleischbezüge erfolgen von heimischen Jägern, Kartoffeln beziehen wir vom Bauernhof im benachbarten Ort, Geflügel stammt aus Liebelsberg (nur 5 km entfernt), Eier kommen ebenfalls aus dem Hofladen in Liebelsberg, und die Forellen beziehen wir aus der Forellenzucht in Calmbach, die nur 12 km vom Hotel entfernt ist. Darüber hinaus beziehen wir Mehl von den Mühlen in unserer Umgebung, Aufschnitt und Brät erhalten wir von der Metzgerei Seeger in Oberhaugstett (nur 10 km entfernt), und unsere Pasta kommt aus der Nudelmanufaktur in Bad Teinach.

Für den Bezug exotischer Produkte wie Mangos, Papayas, Gemüse außerhalb der Saison oder Fisch aus dem Ozean wie Lachs oder Seezunge sowie für den Bedarf an großen Mengen an Salat und ähnlichem müssen wir jedoch zusätzlich auf Großhändler zurückgreifen.

Unsere Handwerker stammen aus der Region und tragen zur lokalen Wirtschaft bei:

- Elektrofach: Firma Lörcher (Zavelstein, nur 50 Meter entfernt)
- Heizung/Sanitär: Firma Stoll (Schömberg, 13 km entfernt)
- Schwimmbad: Firma Henne (Pforzheim, 40 km entfernt)
- Kältetechnik: Firma Reichle (Enzklösterle, 27 km entfernt)
- Sanitär und Heizungstechnik: Firma Jackson (Calw, 12 km entfernt)
- Architektur: Krieg + Wolf Architekten Partnerschaft / Herr Krieg (Calw, 11 km entfernt)
- Maler: Dieter Schorratz (Zavelstein, 3 km entfernt)

Die Einsätze dieser Handwerker im Hotel werden anhand der Anzahl der Rechnungen erfasst, die in den Jahren angefallen sind. Daraus können wir die Einsätze und zurückgelegten Wegstrecken der einzelnen Firmen ermitteln.
Hier eine Auflistung der wichtigsten Dienstleistungsunternehmen für das Hotel:

Dienstleistungs-unternehmen	**Gesamtstrecke (zweifacher Weg in km)**	**Einsätze 2021**	**Einsätze 2022**	**Einsätze 2023**	**Einsätze 2024**	**Einsätze 2025**
Firma Lörcher Elektrofach	0,1	7	35	25	15	10
Firma Stoll Heizung	52	11	24	17	15	36
Firma Henne Schwimmbadtechnik	80	12	14	16	14	13
Firma Reichle Kältetechnik	54	8	19	14	14	14
Firma Dieter Schorratz Maler	6	3	15	20	7	6
Rungis Lebensmittellieferant	992	61	89	94	88	90
Champignon Müller Lebensmittellieferant	40	91	178	114	179	179
Mega Stuttgart Lebensmittellieferant	60	71	59	55	61	52
Glasstetter Lebensmittellieferant	45	57	98	103	74	0
Hirschburger Lebensmittellieferant	60	147	196	210	224	215
Staiger / Lebensmittellieferant	224	129	221	235	242	24
Deutsche See Lebensmittellieferant *				95	44	16
Firma Nothacker (Geflügel) Lebensmittellieferant				15	14	21
	Summe in km	**108.693**	**166.489**	**301.348**	**230.812**	**151.191**

*Die Deutsche See und Firma Nothacker wurden 2023 durch erhöhte Anlieferungsfahrten mit aufgenommen

Zur Ermittlung der Anfahrtswege der Mitarbeiter zum Hotel haben wir die Mitarbeiter befragt. In den Befragungen wurde erfasst, auf welche Art die Mitarbeiter zur Arbeitsstelle gelangen und welche Entfernung sie zur Arbeitsstelle zurücklegen. Bedauerlicherweise nutzen fast alle Mitarbeiter ihr eigenes Auto für den Arbeitsweg. Obwohl das öffentliche Nahverkehrsnetz (ÖPNV) in den letzten Jahren erheblich erweitert wurde, wird es dennoch von unseren Mitarbeitern kaum in Anspruch genommen.

Verkehrsmittel	**Einheit**	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**
Anzahl der Mitarbeiter	MA	111	122	121	120	130
Anzahl der Teilnehmenden an der Umfrage	MA	37	21	14	31	21
Hochrechnungsfaktor	-	3,00	5,81	8,64	3,84	6,19
Anwesenheitstage vor Ort im Jahr	Anzahl Tage	213	211	211	221	210
Per ÖPNV	Pkm/Tag	0	1	0	1	2,5
Per PKW	Pkm/Tag	707	346	214	265	162
Per Fahrrad	Pkm/Tag	14	5	26	10	9,7

Berechnung Personalkilometer im Jahr					
PKW	451.900	428.150	390.259	224.814	210.600
ÖPNV	0	1.237	0	593	3.250
Fahrrad/Fuß	8.690	6.187	16.614	6.773	12.610

Der Transportweg zur Essensauslieferung in die örtliche Grundschule wird durch die Messung und Erfassung der zurückgelegten Fahrkilometer ermittelt. Bei einer Ausgangsbasis von 190 Fahrten pro Jahr ergibt sich eine Gesamttransportstrecke von 285 Kilometern. Es ist erwähnenswert, dass die Schule während der gesamten Dauer der Corona-Pandemie zu jeder Zeit geöffnet war.

Verkehrsmittel	**Einheit**	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**
Transportstrecke hin und zurück je Fahrt	km/Auslieferung	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Anzahl Fahrten pro Jahr	Anzahl	190	190	190	190	378
Gesamt Transport-strecke je Jahr	km/Jahr	285	285	285	285	567

7.4 Biodiversität

Zavelstein liegt mitten im Naturschutzgebiet der Zavelsteiner Krokuswiesen. Mit seiner größten Krokusblüte in Süddeutschland zieht es jedes Frühjahr nach der Schneeschmelze tausende von Besuchern an.
Unsere beiden Hotels grenzen direkt an den Wald oder an unbebaute Wiesen. Unsere Hotelgärten sind in Anlehnung an diese natürlichen Gegebenheiten gestaltet.

In Zukunft planen wir die Anlage von Wildwiesen und die Unterbringung von 5 Bienenvölkern. Die Bienen dienen nicht nur zur Gewinnung unseres eigenen Honigs, sondern leisten auch einen Beitrag zum Schutz der Natur.

7.5 Wasser

Wir setzen verschiedene Maßnahmen ein, um Wasser zu sparen:
In unseren WC-Anlagen verwenden wir Spül-Stopp-Tasten, und in der Küche sowie auf unseren öffentlichen Toilettenanlagen nutzen wir sensorbetriebene Wasserhähne, um den Wasserverbrauch zu minimieren. Wenn dies die Qualität für unsere Gäste nicht beeinträchtigt, verwenden wir auch Durchflussbegrenzer in Waschbecken und Duschen. Im Wellnessbereich sind Duscharmaturen installiert, die sich nach einer voreingestellten Zeit automatisch abschalten, um unnötigen Wasserverbrauch zu verhindern.

Unsere gesamte Gartenanlage, einschließlich aller Blumenkästen, wird von einer 20.000-Liter-Zisterne versorgt, die mit Regenwasser aus unserer Dachentwässerung gespeist wird.

Eine weitere Maßnahme zur Wassereinsparung ist, dass wir unseren Gästen die Entscheidung über die Zimmerreinigung überlassen. Bei der Anreise fragen wir sie, ob sie jeden Tag oder nur an bestimmten Tagen eine Zimmerreinigung wünschen. Dabei erklären wir freundlich das Umweltthema als Argument. Diese Umstellung spart dem Betrieb etwa 20 Minuten pro Zimmer und reduziert zudem die Waschladungen für Handtücher und Bettwäsche. Auf diese Weise können pro ausgelassener Zimmerreinigung bis zu 186 Liter Wasser eingespart und 0,19 kWh Strom weniger verbraucht werden.
Kennzahlen des Wasserverbrauchs:

	Einheit	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**
Wasser-Verbrauch	m³	8.078	10.765	11.942	12.391	12.340
Wasser-Rückfluss	m³	8.078	10.765	11.942	12.391	12.340
Wasserverbrauch/Gast im Restaurant	Liter	29,8	29,4	32,1	34,6	35,4
Wasserverbrauch/Über-nachtung	Liter	275	240	254,7	264,2	268,3

7.6 Abfall

Für uns steht an erster Stelle die Vermeidung von Einwegprodukten, und wir setzen uns intensiv dafür ein, den Anteil an Verpackungsmaterial so gering wie möglich zu halten. Einige konkrete Schritte, die wir bereits unternommen haben, sind:

• Umstellung von Plastikstrohhalmen auf Hartweizen-Maccheroni.
• Austausch von Keksen zum Kaffee durch kleine Schokoladentafeln, die in Recyclingpapier verpackt sind.
• Kauf von Marmeladen und Nutella am Frühstücksbuffet in größeren Einheiten, um kleinere Abpackungen zu vermeiden.

Es ist wichtig zu beachten, dass der Großteil unseres Plastikmülls durch den Lebensmitteleinkauf und die Lebensmittelverarbeitung entsteht. Daher legen wir großen Wert auf die Abfalltrennung, um den Anteil an Restmüll so gering wie möglich zu halten. Wir entsorgen den meisten Abfall selbst, um keine zu großen Müllmengen zwischenlagern zu müssen. Dies ist für uns einfach umsetzbar, da sich der nächste Recyclinghof nur wenige Kilometer von unserem Betrieb entfernt befindet.

Unser Abfallmanagement umfasst verschiedene Abfallarten, die fachgerecht entsorgt werden, um die Umweltbelastung zu minimieren. Hier sind die Abfallkategorien und ihre entsprechenden Entsorgungsverfahren:

- **Restmüll:** Unvermeidbare Abfälle, die nicht recycelt werden können, werden in unserem Restmüll entsorgt. Dabei achten wir darauf, so wenig wie möglich Abfall dieser Art zu produzieren.
- **Papier und Kartonagen:** Papier und Kartonagen werden separat gesammelt, gepresst und einem Recyclingprozess zugeführt. Durch die Wiederverwendung von Papier tragen wir zur Schonung von Ressourcen und Reduzierung der Umweltbelastung bei.
- **Kunststoffe und Verpackungen:** Kunststoffe und Verpackungen werden gesondert gesammelt und recycelt, um die Belastung von Deponien zu minimieren und die Produktion neuer Materialien zu reduzieren.
- **Glas:** Glas wird getrennt gesammelt in einem Container und dem Recyclingkreislauf zugeführt. Durch die Wiederverwertung von Glas reduzieren wir den Energiebedarf bei der Herstellung neuer Verpackungen.
- **Bio-Abfall:** Küchenabfälle werden in unserer Bioabfalltonne gesammelt. Diese werden von einer Firma abgeholt und kompostiert. Dies fördert die natürliche Kreislaufwirtschaft und führt zu hochwertigem Kompost.
- **Speisereste und Altfett:** Speisereste und Altfett aus unserer Küche werden gesondert gesammelt und einer umweltfreundlichen Entsorgung zugeführt, um negative Auswirkungen auf Abwasser und Umwelt zu minimieren. Hier kommt alle 14 Tage eine Spezialfirma und holt die Speisereste und das Altfett ab.

- **Gefährliche Abfälle (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke):** Alle gefährlichen Abfälle werden gemäß den gesetzlichen Vorschriften gesondert gesammelt und von autorisierten Fachfirmen entsorgt. Dies gewährleistet eine sichere und umweltverträgliche Entsorgung dieser Materialien. Die meisten Stoffe bringen wir selbst zum Recyclinghof, um auch hier Ressourcen zu sparen.

Kennzahlen Abfall aufkommen:

	Einheit	2021	2022	2023	2024	2025
Abfallaufkommen gesamt	t	42,37	56,08	55,25	49,25	49,31
Abfall/Gast im Restaurant	kg	0,16	0,15	0,15	0,14	0,14
Abfall/Gast pro Übernachtung	kg	1,44	1,25	1,18	1,05	1,07

7.7 Flächenverbrauch

Durch unsere effiziente Nutzung des Geländes setzen wir uns intensiv für den Schutz der Umwelt, einschließlich Wälder und Wiesen, ein. Von unserer Aussichtsterrasse mit Blick auf den Schwarzwald können wir unsere Gäste begeistern und ihnen die Schönheit der Natur näherbringen.

	Einheit	2021	2022	2023	2024	2025
Bebaute und versiegelte Fläche	m²	2800	2800	2800	2800	2800
Anteil bebaute Fläche	%	68,0	68,0	68,0	68,0	68,0

7.8 Emissionen

Nach Erfassung der wesentlichen Faktoren für die Treibhausgasbilanz werden diese mithilfe von Umrechnungsfaktoren in CO2-Äquivalente umgewandelt. Anschließend werden diese Daten zu einer Gesamtbilanz zusammengeführt. Dieser Umrechnungsprozess ist äußerst komplex und zeitaufwendig, daher haben wir die Firma Arqum Gesellschaft für Arbeitssicherheits-, Qualitäts- und Umweltmanagement GmbH damit beauftragt.

Arqum ist ein Unternehmen, das private Unternehmen und öffentliche Einrichtungen in den Bereichen Umwelt- und Klimaschutz, Nachhaltigkeit sowie Ressourcen- und Energieeffizienz berät. Im Jahr 2019 startete Arqum in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Calw und dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg ein Pilotprojekt, bei dem Unternehmen aus dem Landkreis Calw ihre eigene Treibhausgasbilanz erstellen lassen können.

Die Auswertung der Treibhausgasbilanz hat folgende Daten ergeben:

Grundlage sind auch die Gästezahlen des jeweiligen Jahres		**2023**	**2024**	**2025**
Übernachtungen gesamt	Anzahl	39.851	39.871	39.094
Gäste im Restaurant gesamt	Anzahl	55.847	53.743	52.270

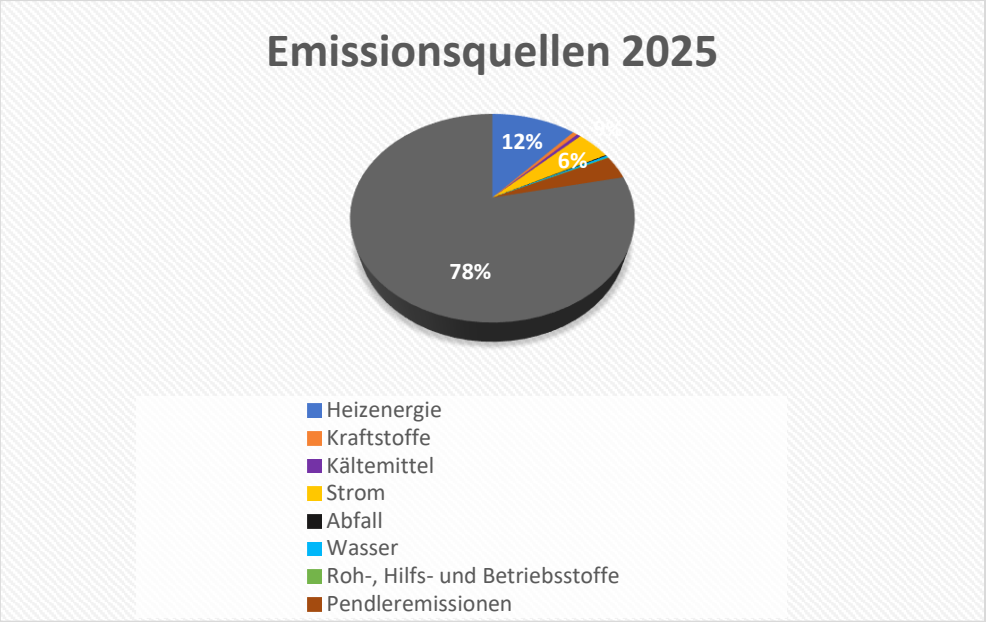
THG-Emissionen (in kg CO2e)

	Emissionsquelle	Spezifikation	2023	2024	2025
Scope 1	Heizenergie (inkl. Vorkette)	Erdgas	377.620	479.853	293.141
	Kraftstoffe (inkl. Vorkette)	Diesel	6.988	33.831	13.279
		Benzin	909	3.080	3.048
	Kältemittel	R-134a	4.862	4.004	9.009
		R-143a	0	0	0
		R-404A	0	4.706	4.314
		R-410A	0	0	0
Scope 2	Strom Standorte	Strom konventionell	133.694	121.877	116.704
Scope 3	Energie- und brennstoffbezogene Vorkettenemissionen	Erdgas (Vorkette)			56.878
		Diesel (Vorkette)			4.136
		Benzin (Vorkette)			968
		Strom konventionell (Vorkette)			25.828
	Eingekaufte Güter	Toilettennpapier	2.051	2.028	1.774
		Chlor	0,17	0,03	192,0
		Kopierpapier Recyclingpapier	533	727	658
	Wasser	Frischwasser	2.588	2.838	2.986
		Abwasser	3.299	3.423	5.306
	Catering / Restaurant	Frühstück / kalte Mahlzeit	466.424	803.923	786.026
		warme Mahlzeit	1.032.788	1.237.374	1.200.064
	Abfall	Thermische Verwertung	5.885	3.448	3.488
		Recycling	835	243	242
		Deponie	0	1.690	1.756
	Anreise Mitarbeitende	ÖPNV	0	29	141
		PKW	76.296	36.870	34.575
	Anreise Dienstleistende	Anreise Transporter	933	2.917	1.206
	Transporte	Lieferanten (LKW)	102.458	250.431	16.264
		Lieferanten (Transporter)			42.326

	Schultransporte (PKW)	56	47	93

	2023	2024	2025
Summe Emissionen Scope 1 [in kg CO_2e]	390.378	525.475	322.791
Summe Emissionen Scope 2 [in kg CO_2e]	133.694	121.877	116.704
Summe Emissionen Scope 3 [in kg CO_2e]	1.694.144	2.345.987	2.184.909
Summe der gesamten THG-Emissionen	2.218.216	2.993.339	2.624.404

Um die Emissionsquellen besser darstellen zu können, wurden diese in einem Kreisdiagramm zusammengefasst:



Das Restaurant stellt mit 78% den größten Anteil an den Emissionen der Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH dar. Im Jahr 2025 wurden hier 1.986.090 kgCO2e emittiert, was die Lagerung und die Herstellung der Speisen einschließt.

Die Heizenergie nimmt den zweiten Platz mit 12% ein, wobei im Jahr 2025 insgesamt 293.141 kgCO2e emittiert wurden. Diese Emissionen umfassen die Strom- und Wärmeproduktion der Blockheizkraftwerke (BHKWs) und die Warmwasseraufbereitung der Heizkessel.

Die Emissionen durch den Stromverbrauch betragen mit 6% den dritten Platz und beliefen sich 2025 auf 116.704 kgCO2e.

Die Pendleremissionen stellen mit 4% den vierten Platz dar und umfassen die Arbeitswege der Mitarbeiter, Lieferungen von Non-Food- und Lebensmitteln sowie die Anfahrtswege der Handwerker.

Die kleineren Emissionsquellen sind Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe Kraftstoffe, Kältemittel, Wasser und Abfälle. Insgesamt ergibt sich eine Gesamtemission von 2.624.404 kgCO2e. Im Vergleich zum Jahr 2024 mit 2.993.339 kgCO2e konnte eine deutliche Verbesserung um 368.935,08 kgCO2e bzw. -12,33% erzielt werden.

7.9 Gäste- und Mitarbeiterinformation

Um das Bewusstsein der Mitarbeiter für Umwelt und Nachhaltigkeit zu stärken, ist Aufklärung ein entscheidender Schritt. Das Wissen über Umweltschutz und Nachhaltigkeit sollte regelmäßig geschult werden, mit dem Ziel, dass die Mitarbeiter ihr erworbenes Wissen auch effektiv anwenden können.

Wichtige Schulungspunkte könnten Folgendes umfassen:

1. **Müllvermeidung und -trennung:** Mitarbeiter sollten geschult werden, wie sie Müll vermeiden können und wie Abfälle korrekt getrennt und entsorgt werden.
2. **Energiesparen:** Schulung zur sparsamen Nutzung von Energie, z.B. beim Umgang mit Licht, Heizung und Klimatisierung.
3. **Papierverbrauch reduzieren:** Die Schulung sollte darauf abzielen, wie Mitarbeiter Papier sparen können, z.B. durch doppelseitiges Drucken oder die Verwendung digitaler Dokumente.
4. **Wassereffizienz:** Mitarbeiter sollten geschult werden, wie sie Wasser sparsam in verschiedenen Bereichen des Betriebs nutzen können.
5. **Nachhaltige Mobilität:** Sensibilisierung für den sparsamen Umgang mit Betriebsfahrzeugen sowie die Förderung der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder umweltfreundlicher Transportmöglichkeiten.

Der Ideenaustausch der Mitarbeiter sollte ebenfalls gefördert werden, da die Ideen und Vorschläge der Mitarbeiter ein wichtiger Faktor bei der zukünftigen Entwicklung des Unternehmens sind.

Die Förderung der Gästeinformation ist ein weiterer wichtiger Schritt zur Reduzierung der CO2-Emissionen. Um den Gästen im Hotel Berlins KroneLamm die bereits umgesetzten Umweltmaßnahmen bewusst zu machen, führen wir verstärkte Kommunikation über die Klimapolitik des Hotels durch. Dies geschieht durch Aushänge, auf der eigenen Homepage oder über Flyer. Darüber hinaus kann gezielte Information und Aufklärung auch dazu beitragen, dass die Gäste selbst den Verbrauch von Strom, Wasser und Heizenergie reduzieren.

Wie sehen unsere Mitarbeiter das Umweltprogramm der Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH? Die Meinungen der Mitarbeiter zum Umweltprogramm der Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH wurden anonym erfasst und ausgewertet.

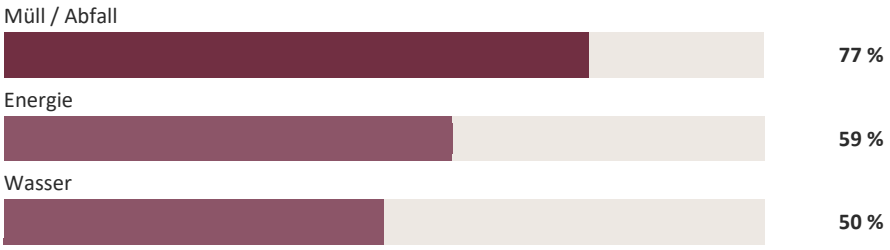
	Einheit	**2025**
Anzahl der Mitarbeiter	MA	130
Anzahl der Teilnehmenden an der Umfrage	MA	21
Umfrage Datum 09.05.2026		

Auswertung Mitarbeiterbefragung

Schwerpunkt Umwelt & Nachhaltigkeit

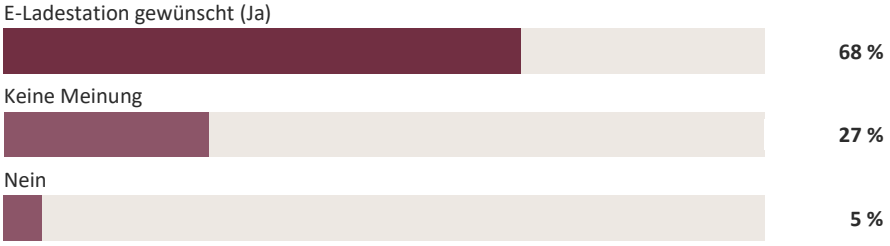
4,23 / 5	3,86 / 5	4,14 / 5	82 %
Umweltpolitik	Nachh.-Maßnahmen	Eigenes Bewusstsein	Besser als Mitbewerb

HANDLUNGSFELDER – VERBESSERUNGSPOTENZIAL GESEHEN



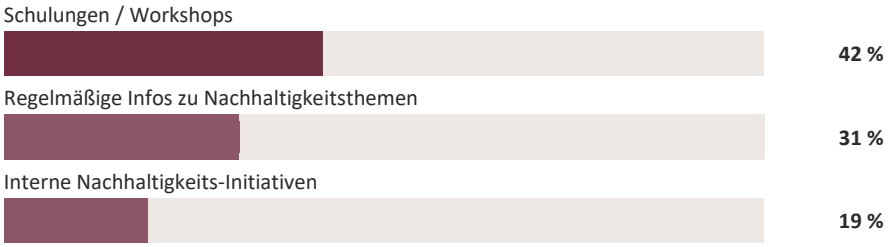
Mülltrennung im Hotelalltag: nur 23 % empfinden sie als vollständig gut umsetzbar, 63 % nur teilweise → konkreter Handlungsbedarf

MOBILITÄT & LADEINFRASTRUKTUR



Deutliche Mehrheit befürwortet eine E-Bike-/E-Auto-Ladestation für Mitarbeitende → Installation empfohlen

BEWUSSTSEIN STÄRKEN – GEWÜNSCHTE MASSNAHMEN IM TEAM



WAHRGENOMMENE STÄRKEN & GÄSTEKOMMUNIKATION

- Regionale Lebensmittel & Lieferanten
- Pellets-Heizung
- Solartechnik
- Engagierte Geschäftsleitung
- Dampfmaschinen (Küche)
- Möglichst beleglose Kassensysteme
- Güter-/Direktbezug regional
- Ressourcenschonende Reinigung

Gästekommunikation – Top-Nennungen: Homepage, Newsletter, Menügestaltung, Haus-Tagespost/Karten, EMAS-Kommunikation sichtbar machen

HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

Priorität HOCH

- Mülltrennung systematisch verbessern
- Jährlichen Nachhaltigkeits-Workshop einführen
- Homepage & Gäste-Infomaterial ausbauen

Priorität MITTEL

- E-Ladestation für Mitarbeitende prüfen & umsetzen
- Wasserverbrauch monitoren & dokumentieren
- Alternative zu Kaffeesahne-Kapseln prüfen

8 Kernindikatoren

Anzahl Mahlzeiten		**2023**	**2024**	**2025**
Frühstück / Kalte Mahlzeiten	Anzahl	155.474	153.420	150.005
Warme Mahlzeiten	Anzahl	206.557	203.515	197.379
Übernachtungen gesamt	Anzahl	39.851	39.871	39.094
Gäste im Restaurant gesamt	Anzahl	55.847	53.743	52.270

	Gegenüberstellung der Kernindikatoren:	**Einheit**	**2023**	**2024**	**2025**
Energie-effizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch	kWh	2.021.801	2.086.617	2.376.996
	Fremdstrom	kWh	672.773	396.993	466.817
	Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen	%	58,9	58,9	58,9
	Heizenergie	kWh	1.628.583	1.689.624	1.599.654
	Erzeugung Strom der BHKW	kWh	288.768	275.785	310.525
Regionale-effizienz	**Jährliche Menge der regionalen Lebensmittel:**				
	Schwarzwald-Forellen	kg	2325	1808	1.159
	Brät für Maultaschen	kg	1838	1986	2.113
	Lammfleisch	kg	324	385	116
	Geflügel	kg	1476	1720	942
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch	m³	11.942	12.391	12.340
Abfall	Restmüll	t	16,05	8,58	8,68
	Papier und Kartonagen	t	9,59	10,11	8,94
	Kunststoffe und Verpackungen	t	6,80	2,85	3,13
	Glas	t	11,06	10,32	9,98
	Bio-Abfall	t	5,58	10,11	10,11
	Speisereste und Altfett	t	6,20	10,19	5,56
	Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen		gering	gering	gering
	(ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke)		gering	gering	gering
Biologische Vielfalt	**Flächenbedarf**				
	Gesamtfläche	m²	4120	4120	4120
	versiegelte Fläche	m²	2800	2800	2800
	beheizte Fläche	m²	1930	1930	1930
	Naturnahe Flächen	m²	2220	2220	2220
Emissionen	**Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen bezüglich des Energieverbrauchs:**				
	CO2:	t	365,4	362,5	464,0
	CH4:	t	1,608	1,598	0,198
	N2O:	t	0,018	0,017	0,582
	SO2:	t	0,268	0,263	0,029
	NOX:	t	0,598	0,590	2,126
	Staub:	t	0,032	0,032	0,014

Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF6 nicht relevant.
Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2020).
*****Durch die Coronapandemie im Jahr 2020 und die damit entstandene Schließungszeit des Hotels für 6 Monate, sind einige Kennzahlen für den Vergleich nicht geeignet.
**Durch eine verbesserte Datenqualität konnten die Mengen der Speisereste genauer gemessen werden, daher die Verbesserung, die nach Erfahrungswerten eine Verschlechterung sein müsste.

9 Betriebszahlen

	2021*	**2022****	**2023**	**2024**	**2025**
Strom Gesamtverbrauch (kWh)	567.757	720.622	672.773	659.733	777.342
Wärme (kWh)	1.514.308	1.628.356	1.628.583	1.689.624	1.599.654
Summe Energie (kWh)	1.789.901	2.348.978	2.021.801	2.086.617	2.376.996
Wasser (m^3)	8.078	10.765	11.942	12.391	12.340
Tatsächlich verbrauchter Strom	520.245	720.622	672.773	659.733	777.342
Tatsächlich verbrauchte Wärme	969.358	1.156.337	1.017.520	976.622	1.599.654
Strom / ÜN (kWh)	17,7	16,1	14,3	14,1	16,90
Wärme / ÜN (kWh)	33,0	25,8	27,0	27,3	34,78
Energie / ÜN (kWh)	50,7	41,8	41,3	41,4	51,70
Wasser / ÜN (m^3)	275,1	240	254,7	264,2	268,30
Strom / Gast (kWh)	1,9	2,0	1,8	1,8	2,2
Wärme / Gast (kWh)	3,6	3,2	3,4	3,6	4,6
Energie / Gast (kWh)	5,5	5,1	5,2	5,4	6,8
Wasser / Gast (m^3)	29,8	29,4	32,1	34,6	35,4

*Durch die verbesserte Datenqualität und angepassten Formeln, ergeben sich genauere Kennzahlen ab dem Jahr 2021.

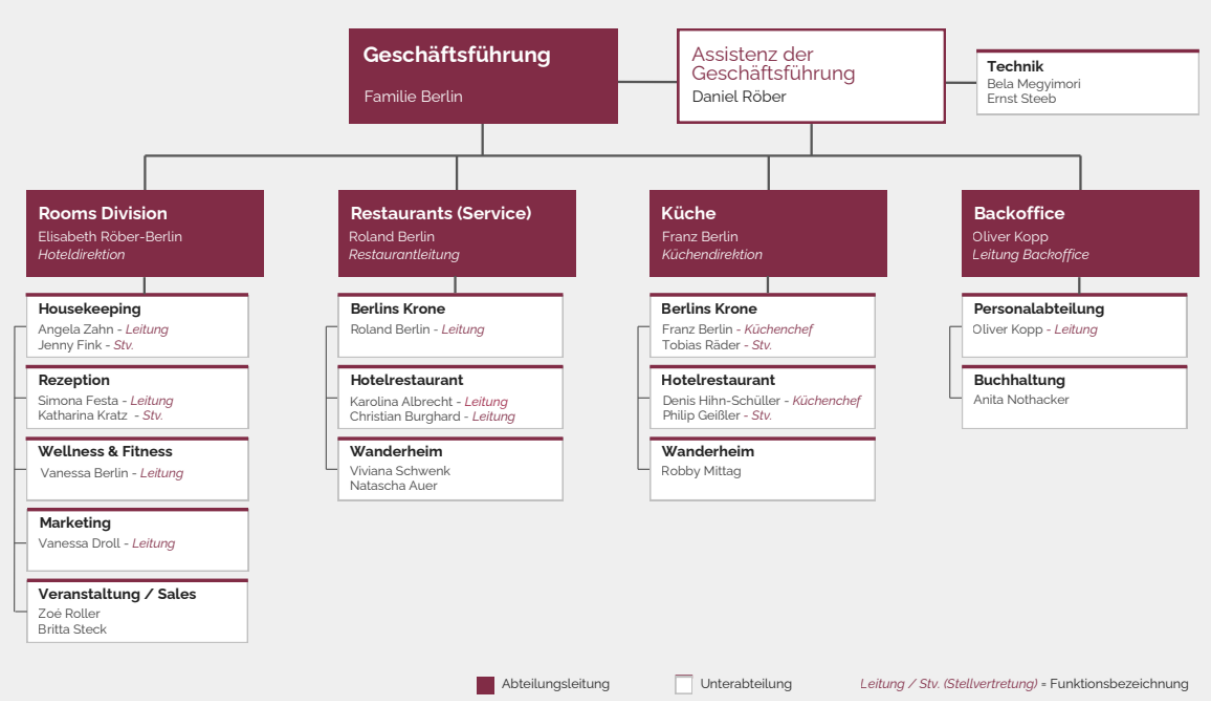
** Für die Berechnung des Gesamtenergiebedarfs, pro Gast und Restaurant, wird aus der tatsächlichen Verbrauchten Strom und Wärmeenergie mit einen Verbrauchsfaktor gerechnet (Restaurant 0,15 und Hotel 0,85). Zwei Rechenbeispiel für die Nachvollziehbarkeit: Der Strom/Übernachtung errechnet sich aus Summe Strom (720.622 kWh) * Faktor (0,85) / Übernachtungen p.a. (38.131). Der Strom/Gast im Restaurant errechnet sich aus Summe Strom (720.622 kWh) * Faktor (0,15) / Gast im Restaurant p.a. (54.979). Der Ergebnisse wurden aufgerundet.

10 Einhaltungen der Rechtsvorschriften

Gemäß unserer Umweltpolitik sehen wir uns in der unternehmerischen Verantwortung den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit aktiv zu betreiben. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, betrachten wir als Mindestanforderung. Reibungslose Abläufe tragen entscheidend zur Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit des Unternehmens bei und sorgen für motivierte und zufriedene Mitarbeiter und Gäste. Die Arbeitssicherheit und die Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit liegen uns deshalb ganz besonders am Herzen.

11 Organigramm Berlins KroneLamm

Ersthelfer:	Daniel Röber, Angela Zahn, Zoe Roller, Hanna Heumann, Cristian Burghard, Viviana Schwenk, Giulia Linhart, Oliver Kopp, Magdalena Turbasa, Tobias Räder, Tatjana Wagner, Elisabeth Röber-Berlin
Datenschutzbeauftragter:	Daniel Röber
Brandschutzhelfer:	Franz Berlin, Daniel Röber, Ernst Steeb, Bela Migliori, Andreas Wasmund, Cristian Burghard, Tatjana Wagner, Stephanie Joos, Ilka Leichsenring, Elisabeth Röber-Berlin
Sicherheitsbeauftragte:	Daniel Röber, Elisabeth Röber-Berlin, Tobias Räder, Cristian Burghard
Gefahrgutbeauftragter:	Franz Berlin



12 Unser Umweltprogramm

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Wasserreduzierung im Jahr 2020 um 2% pro Übernachtung, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung	BM DR	31.12.20		Nein	
Restabfall im Jahr 2020 um 1% reduzieren, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB RB DR ERB	31.12.20		Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2020 um 1%, gegenüber 2019 (Coronapandemie)	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.20		Nein	
Minderung des Sicherheitsrisikos der Mitarbeiter	Ausbildung eines weiteren Sicherheits-beauftragten	DR	31.12.25	indirekt, über Sicherheitskultur & Krisenvermeidung	Ja	
Reduzierung der Suche nach Parkplätzen, Minderung der CO_2-Emissionen, Umweltgerechtes Abstellen der Gäste-PKW	Schaffung mehrerer Parkplätze in Zavelstein, bzw. Planung einer Parkgarage	DR FB RB ERB RBS GB	31.12.30	Bau eines Parkhauses	Ja	
Minderung des Dieselkraftstoffs, CO_2-Emissionen und Gewährleistung einer durchgängigen Kühlkette	Beschaffung eines neuen Kühl-Elektroautos für den Speisetransport	FB RBS	31.12.21		Ja	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Biodiversität, Reduzierung der CO_2-Emissionen und Erhalt eines Großteils unserer pflanzlichen Nahrungsmittel	Anschaffung von drei Bienenvölkern für den eigenen Honig	DR	31.12.19		Ja	
Biodiversität, Reduzierung der CO_2-Emissionen und Erhalt eines Großteils unserer pflanzlichen Nahrungsmittel	Anschaffung von vier weiteren Bienenvölkern für den eigenen Honig	DR	31.12.20		Ja	
Umweltkommunikation, aufklären über das Thema Umwelt im Hotel für Gäste und Mitarbeiter	Aushängen der Umweltpolitik und Leitlinien, Mitarbeiterschulungen zum Thema Umwelt	DR	31.12.20		Ja	
Fremdstrom Reduzierung	Durch die Installation einer Photovoltaikanlage auf dem Dach des Hotels (Erzeugung 120.000kWh im Jahr)	DR RBS	31.12.25	Fremdstrom Einsparung von 115.000 kWh Fremdstrom im Jahr. Restbezug durch Ökostrom.	Ja	
Plastikflaschen-reduzierung im Hotel	Umstellung auf Glasflaschen	RB	31.12.19	Glas spart gegenüber Einweg-Plastik ca. 50–70 g CO_2 pro Liter	Ja	
Reduzierung des Plastikmülls	Wechsel auf Strohhalme bestehend aus Nudelteig	RB	31.12.19		Ja	
Minderung der CO2-Emissionen	Die Belieferungen von F&B könnte ggf. überdacht und neu organisiert werden, sodass allgemein weniger Fahrten notwendig werden.	FB	31.12.21	5203,36 kg/CO_2e	Nein	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Umweltschonung im Wasserbereich	Umstieg auf ökologischere Waschpulver	ERB	31.12.21		Ja	
Energiereduzierung	Raumtemperatur überprüfen, ggf. Einzelraumregelung einführen / überdenken.	RBS	31.12.25	Steuerbar in den Neubauzimmern	Ja	
Förderung der Umstellung auf Elektromobilität	Anschaffung von vier weiteren Ladesäulen für Elektroautos. Für Mitarbeiter und Gäste	RB DR ERB	31.12.25	Ca. 1–2 Tonnen CO_2 pro aktiv genutzte Säule/Jahr möglich	Ja	
Prozessoptimierung	Analyse der Papierflüsse im gesamten Hotel	DR	31.12.20		Ja	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung des Gutscheinsystems	DR ERB	31.07.22		Ja	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung der Abendpost	ERB	31.12.24	Einsparung von ca. 6000 Blatt im Jahr	Nein	
Reduzierung von Papier	Digitalisierung der Gästemappe auf den Gästezimmern	ERB	31.12.19	Einsparung von Druckmaterialien	Ja	
Umstellung auf Recyclingpapier	Umstellung auf Recyclingpapier (Blauer Engel)	ERB	31.12.19		Ja	
Energiekosten Reduzierung	Umstellung aller Glühbirnen auf Energiesparlampen	DR BM	31.12.19	ca. 80–90 % weniger Strom. Bei 100 Leuchtmitteln: ca. 2–5 Tonnen CO /Jahr.	Ja	
Reduzierung des Sicherheitsrisikos	Einbau von Überwachungs-kameras	DR	31.12.19		Ja	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Wasserreduzierung	Wöchentliche Wasserzählerkontrolle	BM	31.12.20		Nein	
Reduzierung von Plastikmüll	Umstellung von Keksen die eingepackt sind mit Folie zum Kaffee auf Schokolade mit einer Ökopapierverpackung	DR	31.12.19	ca. 1–5 g CO_2 je Verpackung	Ja	
Einsparung von Reinigungsmittel und Wasser	Anschaffung von Dampfreinigungsgeräten für den gesamten Hotelbereich	ERB	31.12.20	ca. 50–100 Liter Wasser, 0,2–0,5 kWh Strom, weniger Waschmittel	Ja	
Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel	Gäste dürfen selbst entscheiden, wann Sie Ihr Zimmer gereinigt haben möchten. Das Reduziert den Wasser- und Reinigungsmittel Verbrauch in der Wäscherei	ERB	31.12.20		Nein	
Wasserreduzierung im Jahr 2021 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2020 (Coronapandemie)	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung	BM DR	31.12.21		Nein	
Abfall im Jahr 2021 um 1% reduzieren, gegenüber 2020 (Coronapandemie)	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.21	2,5 kg CO_2 je kg Lebensmittelabfall	Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2021 um 1%, gegenüber 2020	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.21	Durch bewusstes Verhalten lassen sich 5–10 % Energie einsparen	Nein	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Wasserreduzierung im Jahr 2022 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2021	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung	BM DR	31.12.22		Nein	
Abfall im Jahr 2022 um 2,5% reduzieren, gegenüber 2021	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.22		Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2022 um 1%, gegenüber 2021	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	DR ERB	31.12.22		Nein	
Reduzierung von Papier durch weitere Digitalisierung von 2% im Jahr 2022 gegenüber 2021	Digitalisierung in den Abteilungen Rezeption, Housekeeping und Service	ERB RB DR	31.12.22		ja	
Reduzierung der Pendleremissionen der Mitarbeiter	Zuschuss von Bustickets von bis zu 50% im Monat	DR	01.03.23	CO2-Einsparung	Ja	
Wasserreduzierung im Jahr 2023 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2022	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung, Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter, Wasserreduktion mit neu Technologien	BM DR	31.12.23		Ja Nein	
Stromreduzierung im Jahr 2023 um 1%, gegenüber 2022	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie, Einbau neuer Technologien	DR ERB	31.12.23		Ja Nein	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Gasreduzierung im Jahr 2023 um 1%, gegenüber 2022	Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter zum Thema Heizen, Pooltemperaturen anpassen bei kalten Außentemperaturen, neue Technologien	DR BM			Ja Nein	
Papier reduzieren	TSE auf der Rechnung zu QR umgestellt	ERB	01.03.23		Ja	
Papier reduzieren	Rechnungen werden auf Anfrage nur noch per Mail versendet und nicht mehr ausgedruckt	ERB	01.03.23		Nein	
Abfall Reduzierung im Jahr 2023 um 2,5%, gegenüber 2022	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB	31.12.23		Nein	
Ökologie verbessern	Umstellung auf ökologisches Waschmittel für Waschmaschinen	ERB	01.03.23	relevante Reduktion von Chemikalien-belastung, Gewässer- und Umweltbelastung	Ja	
CO2 Reduktion der Gäste	Bei Vorlage des Bahntickets der Gäste, bekommen diese einen kostenfreien Shuttleservice zu wichtigen Ausflugspunkten sowie erhalten diese einen Kostenlosen Tag mit unseren Hauseigenen E-Bikes.	ERB	01.10.23		JA	
Papier Einsparung	Es wird auf Traces mit Papier im Servicebereich verzichtet	RB	01.10.23	weniger Abfall, weniger Papierverbrauch	Nein	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Abfall Reduzierung im Jahr 2024 um 2%, gegenüber 2023	Müllreduzierung in der Küche und im Servicebereich, bei Lebensmittel und Verpackungen	FB BM				
Stromreduzierung im Jahr 2024 um 1%, gegenüber 2023	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	BM DR				
Gasreduzierung im Jahr 2024 um 1%, gegenüber 2023	Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter zum Thema Heizen, Pooltemperaturen anpassen bei kalten Außentemperaturen	BM DR				
Minderung des CO_2-Ausstoßes	Durch die Umstellung auf Ökostrom	DR	31.12.30	Kein CO^2 Ausstoß. Die Wärmepumpe wird betrieben durch zwei neu zu bauende PV-Anlagen. Der Rest des Strombedarfs wird gedeckt durch Ökostrom.	Ja	
Minderung des CO_2-Ausstoßes	Abschaffung der Gasheizung durch neu Heiztechniken im geplanten Neubau (Wärmepumpe)	DR	31.12.30	Kein CO^2 Ausstoß durch die Verbrennung von Gas	Ja	
Minderung des CO_2-Ausstoßes	Abschaffung der Gasbetriebenen BHKWs durch neu Heiztechniken im geplanten Neubau (Wärmepumpe)	DR	31.12.27	bei 670.000 kWh Jahresverbrauch beträgt die Einsparung ca. 268 bis 335 Tonnen CO_2 pro Jahr ein	Ja	
Fremdstrom Reduzierung	Durch die Installation einer Photovoltaikanlage auf dem Dach des Neubaus 2026 (Erzeugung 170.000kWh im Jahr)	DR RBS	31.12.27	Fremdstrom Einsparung von 170.000 kWh Fremdstrom im Jahr. Restbezug durch Ökostrom.	Ja	

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Gasreduzierung im Jahr 2025 um 1%, gegenüber 2024	Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter zum Thema Heizen, Pooltemperaturen anpassen bei kalten Außentemperaturen	BM DR			Ja	
Stromreduzierung im Jahr 2025 um 1%, gegenüber 2024	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	BM DR			Ja	
Papier Einsparung	Durch die Umstellung der Hotelsoftware sollen Rechnungen in Zukunft nur noch auf dem Tablet angezeigt und nicht mehr gedruckt werden	ERB DR	31.12.25	CO_2-Einsparung: ca. 2–5 kg CO_2 / 1.000 Seiten	Ja	
Wasserreduzierung im Jahr 2025 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2024	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung, Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter, Wasserreduktion durch neu Technologien	BM DR			Ja	
Energieeinsparung	Der geplante Neubau soll im kfw 40 Standard gebaut werden	Alle	31.12.26	CO_2-Einsparung: ca. 55–60 % gegenüber Standard-Neubauten		
Reduzierung von Kraftstoffen wie Benzin und Diesel	Alle Fahrzeuge mit fossilem Antrieb werden umgestellt auf reine E-Fahrzeuge.	DR	31.12.30	Reduktion in 2030 um 100% auf 0 kg CO2e		

Ziel	Maßnahme	Verant-wortlich	Zeit-vorgabe	Ökologischer Nutzen (CO_2-Einsparung)	Invest-ition	Status
Gasreduzierung im Jahr 2026 um 1%, gegenüber 2025	Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter zum Thema Heizen, Pooltemperaturen anpassen bei kalten Außentemperaturen	BM DR			Ja	
Stromreduzierung im Jahr 2026 um 1%, gegenüber 2025	Strompreisverhandlungen über günstigere Tarife, Mitarbeiterschulungen über den Umgang mit Energie	BM DR			Ja	
Wasserreduzierung im Jahr 2026 um 1% pro Übernachtung, gegenüber 2025	Wasserverbrauchs-kontrolle und Wasserkosten-aufschlüsselung, Aufklärung der Gäste und Mitarbeiter, Wasserreduktion durch neu Technologien	BM DR			Ja	
CO2-Einsparungen	Durch gezielte Maßnahme-programme soll eine Reduktion der Emissionen in den Scopes 1 und 2 um 50 % erreicht werden.	Alle	31.12.30		Ja	
CO2-Neutralität	Mit Hilfe von Kompensations-programmen		31.12.30		Ja	

Die Maßnahmen für die Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH müssen angemessen, wirksam und geeignet sein.

CO_2-Ziele bis 2030:
Unser Ziel ist es, die Emissionen in den Bereichen Scope 1 und 2 bis zum 31.12.2030 im Vergleich zum Basisjahr 2020 durch gezielte Maßnahmen um 50 % zu senken. Ergänzend streben wir an, bis zu diesem Zeitpunkt durch geeignete Kompensationsprogramme CO_2-Neutralität zu erreichen.

Abkürzungen und Erläuterungen:

BM	Bela Megyimori
DR	Daniel Röber
EBR	Elisabeth Röber-Berlin
FB	Franz Berlin
GB	Gudrun Berlin
RBS	Rolf Berlin Senior
RB	Roland Berlin

Status – Ampelsystem

Grün	erledigt / abgeschlossen
Gelb	in Bearbeitung
Rot	abgelehnt / nicht umsetzbar

13 Bestätigung Treibhausgasbilanz

Arqum

BESCHEINIGUNG

über die Übereinstimmung der Treibhausgasbilanz

der **Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH**

am Standort Bad Teinach-Zavelstein

mit den Anforderungen des Greenhouse Gas Protocol

für das **Jahr 2025.**

Folgende Emissionsquellen wurden innerhalb der organisatorischen Systemgrenze nach operativem Kontrollansatz bilanziert:

- Scope 1: Erdgas, Kraftstoffe, Kältemittelverluste
- Scope 2: Strom
- Scope 3: Frisch- & Abwasser, eingekaufte Güter (Chlor, Papier, Hygienepapier), Energie- und brennstoffbezogene Vorkettenemissionen, Abfall, An- und Abreise von Dienstleistenden, An- & Abreise der Mitarbeitenden, Transporte vor- und nachgelagert, verkaufte Mahlzeiten

Für das Jahr 2025 wurden nach markt-basiertem Ansatz Treibhausgasemissionen in Höhe von **2.624,4 t CO_2e** berechnet.

Die Bilanzierungsmethodik stimmt mit den Anforderungen des Greenhouse Gas Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard überein. Die Richtigkeit der Aktivitätsdaten wurde anhand von Stichproben überprüft. Die verwendeten Emissionsfaktoren wurden ebenfalls strichprobenartig geprüft und sind passend gewählt.

Stuttgart, den 07.09.2026
Ellen Leibing, Arqum GmbH

UMWELT KLIMA ENERGIE ARBEITSSICHERHEIT
QUALITÄT INTERNATIONAL CSR/NACHHALTIGKEIT COMPLIANCE

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 aktualisierte Umwelterklärung der

Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH

Marktplatz 1-3
75385 Teinach-Zavelstein
Reg.-Nr. DE-164-00064

mit dem NACE Code 55.1, "Hotels, Gasthöfe" auf Übereinstimmung mit der 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 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) 1221/2009 i.V.m. VO (EU) 2017/1505 und 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 110 Mitarbeitern im begutachteten Bereich ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

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.

Bonn, den 09. September 2025

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090
Umweltgutachter Henning von Knobelsdorff
Zertifizierung von Managementsystemen

15 Impressum



Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1-3

D- 75385 Bad Teinach- Zavelstein

Telefon: 07053 9294-0

E-Mail: info@kronelamm.de
Internet: www.kronelamm.de

Daniel Röber