



aktualisierte Umwelterklärung Hotel Peterle 2017



Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	2
2	Hotel Peterle	2
3	Historie	2
4	Umweltpolitik	4
5	Umweltmanagement.....	5
6	Direkte und indirekte Umweltaspekte	5
6.1	Strom	6
6.2	Wärme.....	6
6.3	Wasser / Abwasser.....	6
6.4	Verkehr.....	6
6.5	Regionalität	7
6.6	Unsere Lieferanten.....	7
6.7	Abfallaufkommen / Abfallentsorgung.....	8
6.8	Putz- und Reinigungsmittel	8
6.9	Mitarbeiter Schulungen	8
7	Kernindikatoren	9
8	Kennzahlenvergleich.....	10
9	Umweltprogramm.....	11
10	Kooperationen	12
11	Impressum	13

1 Vorwort

Wir gehören weder zu den G20 noch zu den Unterzeichnern des Kyoto-Protokolls. Dennoch glauben wir, mit einem zwar kleinen, aber konstanten Beitrag die Erde ein klein wenig sauberer machen zu können.

2 Hotel Peterle

Unser Betrieb verfügt über ein Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen sowie dem Hotel mit 25 Betten, verteilt auf 14 Zimmer. Wir beschäftigen 7 Mitarbeiter, entsprechend 5 Vollzeitstellen. Wir sind Mitglied der Naturparkwirte Südschwarzwald, und zwar aus Überzeugung und Verbundenheit gegenüber unserer Heimat. Wir möchten unseren Gästen einen sanften, naturnahen und verantwortungsbewussten Tourismus im Rahmen der uns umgebenden Kulturlandschaft, des Hochschwarzwaldes, vermitteln.

3 Historie

- 1923 / 24 erbaut von Robert Herrmann, dem Bruder des Hirschenwirts Peter Herrmann, als Pension Haus Sonnenschein. Der Richtspruch:
,Bis Hierher hat mir Gott geholfen,
er baute mit an diesem Haus.
Er mög mir nun auch weiter helfen,
und alle segnen die da gehen ein und aus'



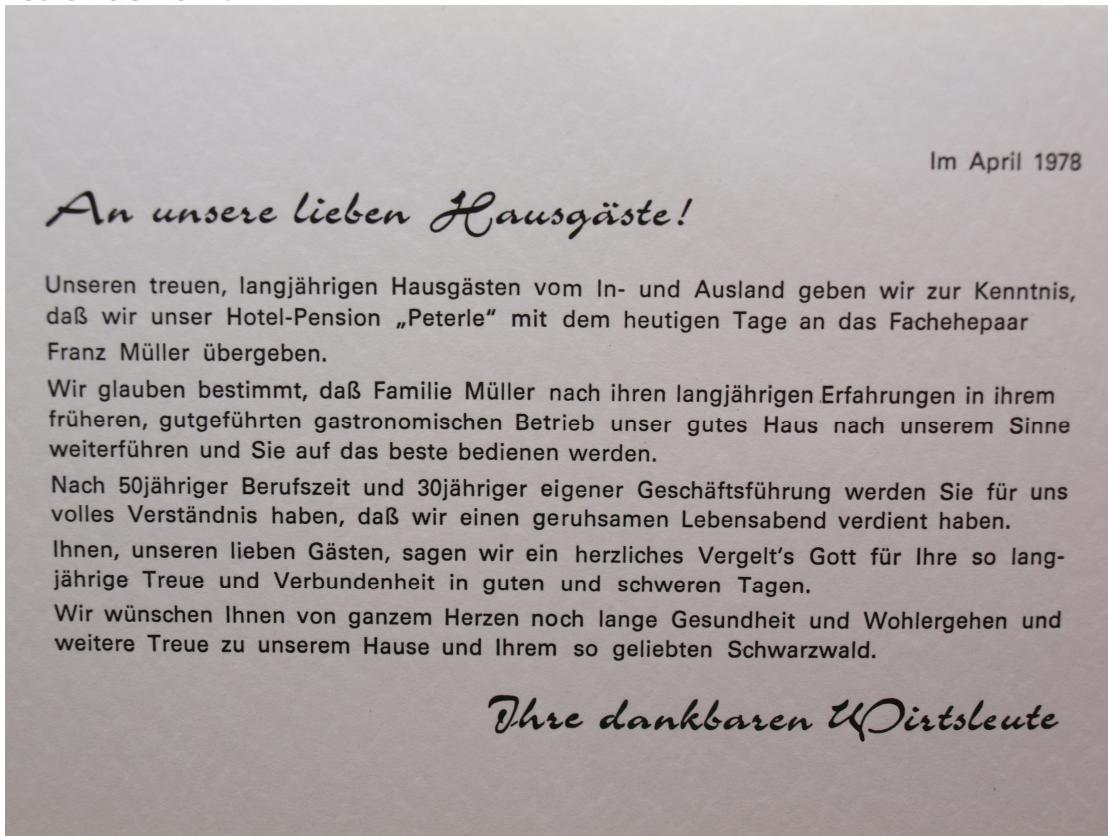
- 1944 / 45 von den Franzosen besetzt & als Unterkunft genutzt. Die Soldaten schliefen in der Gaststube.
- 1946 die ersten französischen Feriengäste kommen, vermittelt von der Besatzungsmacht & staatlich gefördert aus Paris.
- 1950er das Haus gehört der Ordensschwester Hugard, die langjährige Oberin auf der Bühlerhöhe war und es als Pension führt. Nach ihrem Tod vermachte sie das Haus der Stadt Staufen, die es an Frau Erika Barquet verpachtet.
- 1.Mai1961 Karl Peterle, Pächter des Schwarzwaldhauses in Altglashütten, erwirbt das Haus, gibt ihm seinen Namen und eröffnet es als Hotel Restaurant neu. Der

Hotel Peterle, Falkau

Pensionspreis liegt bei ca. 16,-DM, 10 % Bedienung sowie Heizkosten werden extra berechnet.



- 1972 / 73 Fam. Peterle baut das heutige Gästehaus mit 12 Zimmern, Bad / Dusche & WC auf den meisten Zimmern, Haussprechsanlage sowie einem Fernsehzimmer. Fernseher in den Gästezimmern gibt es auf Wunsch.
1.04.1978 Theresia & Franz Müller kaufen das Haus von dem kinderlosen Ehepaar Peterle, nachdem ein Kauf des gepachteten Jostalstüble bei Neustadt nicht zustande kam.



- 1979 An- & Umbau Toilettenanlagen & Kühlhäuser
1981 Erweiterung der Gaststube durch Überbauung der Terrasse (Frühstücksraum), Küchenumbau, neue Thekenanlage
1986 komplette Isolierung und Neuverschindelung des Haupthauses
Neue Fenster im Gastraum
Umbau der Sanitärbereiche in den Gästezimmern
1988 Komplettrenovierung von 6 Gästezimmern
1991 Ausbau des Dachgeschosses im Gästehaus (Zi. # 14 & 15)
Hotelhalle als Verbindungsbau zwischen Haupt- & Gästehaus
Erweiterungsbau Küche & Waschküche

1992	neue Heizung Haupthaus
1994	neue Heizung Gästehaus
	Erneuerung aller Balkone
2001	Kauf und Umbau des Ferienhauses
2007	Komplettrenovierung von 8 Gästezimmern
2009	Anbau Gästehaus mit neuer Sauna und Dampfbad



2010	neues Dach & Isolierung Frühstücksraum
2011	Renovierung 2 Einzelzimmer
	neues Dach & Isolierung Toiletten
2012	Umbau Küchenblock / Herdanlage
	neue Fenster Frühstücksraum
	Hochzeit des Juniors mit der Verena aus Löffingen
2013	neue Toilettenanlagen im Restaurant
	EMAS-Klassifizierung erreicht
2014	Renovierung 1 Doppelzimmer & 2 Bäder
	Neugestaltung der Hotelhalle & Einbau eines Holzofens
	Matthae Müller kommt am 25.11. um 14.04 Uhr zur Welt ☺
2015	Entkernung und Isolierung des Dachstuhls Haupthaus
	L-Bank Energieeffizienzsanierung Einzelmaßnahme
	Renovierung 1 Bad, Matthae wir 1 Jahr alt
2016	Neugestaltung Flur Haupthaus, LED-Beleuchtung
	Renovierung Zi. 5, Bäder Zi. 6 & 11
2017	Komplettrenovierung der Familienzimmer
	Verkabelung des Gästehauses, W-Lan in allen Gästezimmern

4 Umweltpolitik

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, in unserem Wirken und täglichen Handeln die Umweltbelastung durch unseren Betrieb kontinuierlich und dauerhaft zu senken, natürlich unter Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. Mittels EMAS möchten wir die Auswirkungen unserer Tätigkeit kontrollieren, analysieren und darauf aufbauend für eine stetige Verbesserung unserer Umweltleistung sorgen. Wir erstellen hierzu jährlich ein internes Audit sowie ein Managementreview, bei dem wir unserer Zielsetzung des letzten Jahres überprüfen sowie die Ziele des nächsten Jahres festsetzen. Wir sehen dies als unseren Beitrag zum Erhalt & der Verbesserung unserer Heimat, der Kulturlandschaft Hochschwarzwald.

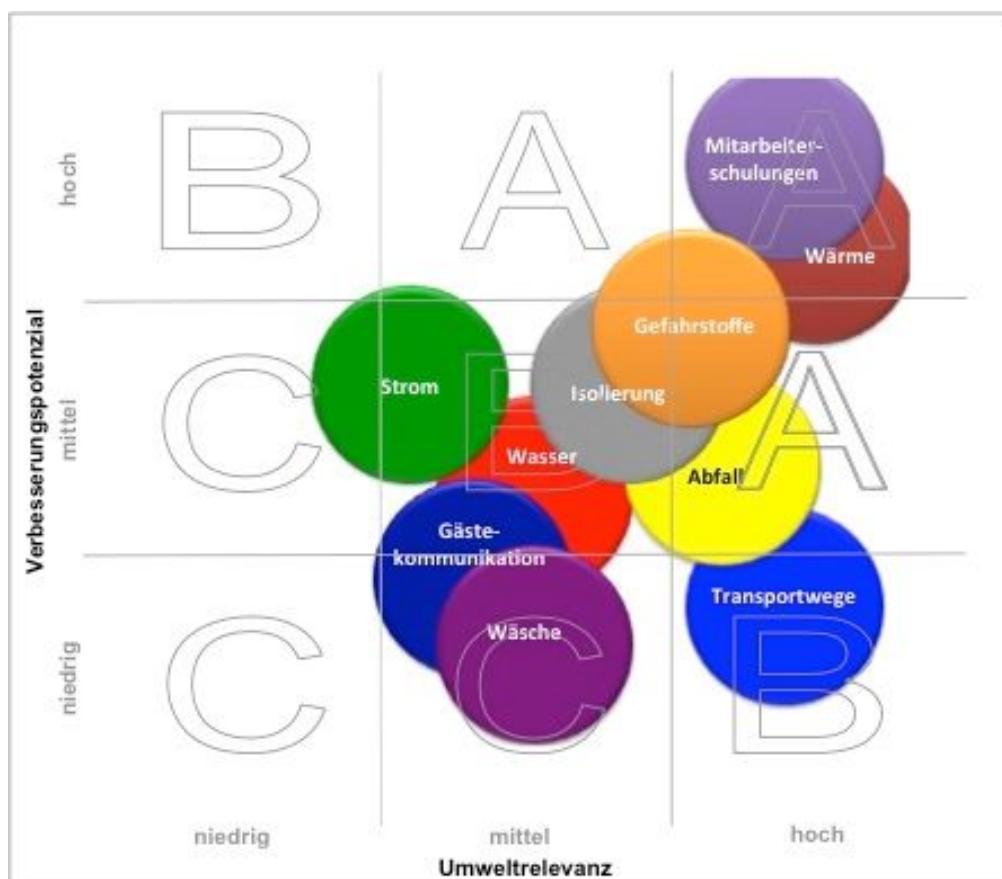


5 Umweltmanagement

Wir pflegen ein Umweltmanagementsystem nach EMAS, um unseren täglichen Ablauf auf Verbrauch, Umweltbelastung, Sensibilisierung aller beteiligten Personen sowie Optimierungsmöglichkeiten hin zu überwachen. Dies geschieht mittels über Jahre gesammelter Daten und vergleichender Kennzahlen, die uns unsere Schwachstellen offenlegen sollen. Des weiteren halten wir auch im Detail immer Ausschau nach ökologischen Alternativen. Umweltbeauftragter unseres Hauses ist Tobias Müller.

6 Direkte und indirekte Umweltaspekte

Man unterscheidet zwischen direkten & indirekten Umweltaspekten. Direkte Umweltaspekte entstehen bei uns im Betrieb, wie zum Beispiel unsere Wärmeerzeugung, und können von uns direkt beeinflusst & kontrolliert werden. Indirekte Umweltaspekte hingegen unterliegen nur indirekt unserer Kontrolle und entstehen ausserhalb des Betriebes. Hierzu zählen der von uns bezogene Strom, Wasser & Abwasser sowie auch unsere Lieferanten.



Strom

Wir beziehen unseren Strom von der Energiedienst AG, einem Tochterunternehmen der EnBW, mit einem Einzeltarif ohne Atomstrom. Gerne wären wir zu den Elektrizitätswerken Schönau gewechselt, die zu 100% regenerative Energien anbieten und jegliche Unterstützung des Atomstroms ausschließen, doch ist deren Tarif um 1,4 ct / Kwh teurer. Stattdessen konnten wir ab dem 1 Januar 2015 mit unserem bestehenden Lieferanten einen Tarif aushandeln, der ausschließlich Strom aus Wasserkraft vom Hochrhein beinhaltet und zertifiziert ist (TÜV Nord).

6.1 Wärme

Unseren Wärmebedarf bedienen wir derzeit mit 2 Ölheizungen, die von einem zentralen Erdtank aus versorgt werden und sich aktuell noch in einem technisch sehr guten Zustand befinden. Nach Prüfung kommt ein BHKW als Alternative nicht infrage, da dies bautechnisch nicht eine unserer zwei Ölheizungen ersetzen kann und zusätzlicher Platz nicht vorhanden ist. Aufgrund der baulichen sowie auch politischen Bedingungen ist eine sinnvolle und effiziente Alternative für uns derzeit nicht in Sicht, die Suche geht also weiter. Unsere Hotelhalle wird im Winter von einem Kaminofen gewärmt, im Restaurant unterstützt ein Kachelofen die Heizung.

6.2 Wasser / Abwasser

Unser Wasser beziehen wir von der Gemeinde Feldberg, die diese aus 5 eigenen Hochbehältern rund ums Dorf zur Verfügung stellt. Dies ist in der Abwasserversorgung der Gemeinde Feldberg (siehe Anlagen- & Prüfkataster) samt Wasseranalyse hinterlegt. Legionellenprüfung erfolgt mittlerweile 2-jährig über das IFO Institut Heitersheim (Anlagen- & Prüfkataster).

6.3 Verkehr

Als Landhotel sind wir vom Individualverkehr nicht ganz unabhängig. Gerne jedoch verweisen wir unsere Gäste auf den regionalen Nahverkehr, der mit der Konus-Karte kostenfrei während des ganzen Aufenthaltes genutzt werden kann. Der örtliche Bahnhof ist lediglich 5 Gehminuten von unserem Haus entfernt und wird tagsüber stündlich bedient. Gäste, die mit der Bahn anreisen, holen wir selbstverständlich kostenlos vom Bahnhof ab. Wir freuen uns, dass das Angebot von unseren Hausgästen rege genutzt wird.

Des weiteren wurden die Höllental- sowie die Dreiseenbahn, mit der wir von Freiburg in ca. 50 Minuten erreichbar sind, in den letzten 2 Jahren umgehend modernisiert und ist nun Teil der Breisgau S-Bahn. Sollte der 30-Minuten-Takt auf der Strecke Freiburg – Seebrück ab 2018 realisiert werden, wäre dies ein großer Fortschritt für die gesamte Region.

6.4 Regionalität

...ist für uns sehr wichtig & lässt sich mit dem etwas staubigen Begriff Heimat verknüpfen, wird aber auch in jeder betrieblichen oder auch privaten Entscheidung berücksichtigt. Grundlegend hierzu ist für uns der Gedanke, dass wir in einer intakten, lebendigen Region und nicht in einem Freilichtmuseum leben möchten (was allerdings auch in einem Biosphärengebiet möglich wäre ☺). Bei sämtlichen Umbauten und Renovierungen greifen wir auf ortssässige oder regionale Firmen zurück.

Des weiteren beinhaltet der regionale und direkte Bezug unserer Produkte und Lebensmittel einen großen qualitativen sowie auch ökologischen Vorteil.

6.5 Unsere Lieferanten



Gemüse & Obst:

Fam. Binder, Lindenbrunnenhof, Forchheim
Gemüsevertrieb Blessing, Villingen-Schwenningen
Fam. Wagner, Opfingen (Spargel & Erdbeeren)

Geflügel:

Klaus Rebmann, Stegen

Fleisch & Wurst:

Dürr & Mager GbR, Grafenhausen-Seewangen
Kronen-Metzgerei, Schönaeu
Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt (Lamm, Rind, Kalb)
Fallerhof Jostal (Bio-Rindfleisch)
Jagdgemeinschaft Sibold, Löffingen
Kronen-Metzgerei, Schönaeu
Stefan Roser, Emmendingen

Wild:



Käse:

Schwendehof, Hr. Schäfer, Lenzkirch (Kuh und Schaf)

Milch & -produkte
Landbutter:

Ringlihof, Fam. Rees, Horben (Ziege)

Schwarzwaldmilch, Freiburg im Breisgau

Fam. Vogelbacher, Lenzkirch



Fisch:	Forellenzucht Tress, Lauchringen
Brot	Fallerhof, Jostal (Holzofenbrot, Dinkelbrot, Hefezopf)
Mehl, Müsli & Cerealien:	Blattert-Mühle, Wellendingen
Essige & Öle:	Ölfabrik Schmid, Lahr
Säfte:	Ebner Fruchtsäfte, Häusern Jacobi, Auggen



Bier:	Bad. Staatsbrauerei, Rothaus
Wasser:	Bad Peterstaler Mineralbrunnen
Limonade:	Bad Dürrheimer (Zitro) Seezüngle, Brauerei Härrle, Leutkirch Hausgemachtes (Waldmeister, Mädesüß, Kräuter, ...)
Wein & Sekt.	Direktbezug bei regionalen & deutschen Winzern (siehe Weinkarte)
Spirituosen:	Christoph Keller, Stählemühle, Eigelingen Fam. Marder, Fichtenhof, Albbruck-Unteralpfen Arndt Köbelin, Eichstetten Weingut Gretzmeier, Merdingen

6.6 Abfallaufkommen / Abfallentsorgung

Wo gehobelt wird, da fallen Späne... nichts desto trotz versuchen wir, das Abfallaufkommen möglichst gering zu halten. Direktbezug vom Erzeuger hat den Vorteil, dass die Waren mit möglichst wenig Verpackung auskommen. Getränke kommen, mit Ausnahme der 0,75l Wein- oder Spirituosenflaschen, ausschließlich in Mehrweg-Glasflaschen, die Milchprodukte, Obst & Gemüse ebenso. Dennoch fallen Verpackungsmaterialien sowie Haushaltsmüll an, den wir ordnungsgemäß trennen und nachweislich fachgerecht entsorgen. Mengenreduzierung ist hierbei ein fortlaufender Prozess.

6.7 Putz- und Reinigungsmittel

...haben wir 2014 umgestellt. Wir verwenden im Hotel und in der Küche fast ausschließlich ökologische Reinigungsmittel der Firma Tana (Frosch). Im Saunabereich desinfizieren wir mit einem ökologischen Mittel auf Essigsäurebasis von Sonett, mit dem wir trotz einiger Bedenken bisher gute Erfahrungen gemacht haben. Von selber Firma verwenden wir

Glasreinigen und Kalklöser. Ausserdem haben wir unsere Saunaaufgüsse ökologisch umgestellt. Für den Fettlöser / Intensivreiniger in der Küche sowie das Vollwaschmittel haben wir noch keine adäquate Alternative gefunden.

6.8 Mitarbeitereschulungen

Wir schulen unsere Mitarbeiter im Umgang mit Gefahrstoffen, im Infektionsschutz, im Verhalten eines Brandfalles, in der Mülltrennung sowie im Umgang mit Gerätschaften & Anlagen. Diese Schulungen werden dokumentiert.

7 Kernindikatoren 2016

Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch:	149436 kWh
	Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien:	62608 kWh
	Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme):	41,9 %
Materialeffizienz	Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Einsatzmaterialien:	
	Käse, Frischkäse & Quark aus Lenzkirch & Horben:	150 kg
	Spargel aus Opfingen:	210 kg
	Rindfleisch (Erzeugerbezug) aus Blasiwald und Josttal:	390 kg
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch:	1228 m ³
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen	
	Restmüll:	28,6 m ³
	Speisereste:	5,6 m ³
	Altglas:	4,5 m ³
	Grünschnitt:	1,1 m ³
	Gelber Sack:	4,7 m ³
	Papier:	2,8 m ³
	Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen	
	(ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke ca. 10 kg)	
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch	
	900 m ² bebaute, versiegelte Fläche von 3.400 m ² Gesamtfläche (26,5 %) mit einer beheizte Fläche von ca. 960 m ²	

Emissionen

Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen (Gemis 4.6)

CO₂: 25,339 Tonnen
 CH₄: 0,065 Tonnen
 N₂O: 0,002 Tonnen
 Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF6 nicht relevant.

Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010)

SO₂: 0,054 Tonnen
 NO_x: 0,055 Tonnen
 Staub: 0,004 Tonnen

8 Kennzahlenvergleich 2011- 2016

Kennzahlen	2011	2012	2013	2014	2015	2016
KWh/ÜN						
Strom:	10,1	9,6	10,4	9,71	10,4	9,60
Wärme:	15,1	16,2	16,65	11,14	13,06	12,22
Küche (Flüssiggas):	2,0	1,7	2,65	2,44	1,82	1,10
Summe:	27,2	27,4	29,7	23,29	25,28	22,92
kWh/m ² a						
Wärme & Warmwasser:	94	110	104	74	83	83
Energie:	169	187	185	155	161	156
Wasser: l/ÜN	225	264	320	426	175,66	188,26



9 Umweltprogramm

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, mittels EMAS die Auswirkungen unseres täglichen Wirkens besser zu kontrollieren, zu analysieren und durch kontinuierliche Verbesserung mittels verschiedenster Maßnahmen unsere Umweltbelastung dauerhaft zu senken, das Ganze natürlich unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

geplante Maßnahmen für die nächste Zeit:

Ziel	Maßnahmen	Verantwortlich	Termin	Priorität*
Effiziente Neugestaltung DG Gästehaus, bessere Raumausnutzung & effizientere Dämmung / Sonneneinstrahlung	Renovierung Zi. 14 & 15 Größere Fenster (Stehhöhe, mehr Lichteinfall), Optimierung der Dämmung im Rahmenbereich, effizientere Heizkörper	Tobias Müller	Dez. 17	A
Energieeinsparung bei Beleuchtung um 1% & Vermeidung Energiesparlampen	Umstellung auf LED (Restaurant, Flure, Aussenbeleuchtung)	Tobias Müller	2017	B
Steigerung der Betriebsidentifikation unserer Mitarbeiter	stärkere Einbindung in Entscheidungsprozesse, Mitarbeitergespräche	Tobias Müller	2017	B
Erhöhung des regionalen Einkaufs & Direktbezug von Erzeugern -indirekte CO2 Reduzierung & Verpackungsreduzierung	Mehr regionale Produkte in das tägliche Angebot (z.B. Käse, Brot, Müsli beim FST-Buffet), mehr Eigenprodukte (z.B. hausgem. Limo), mehr Einkauf nach Angebot (z.B. Wild)	Tobias Müller	2017	B
Stärkere Überwachung des Müll- & Wäscheaufkommens	Mindestaufenthaltsdauer möglichst mind. 2 Übern. Mehr Kontrolle bei der Mülltrennung	Tobias Müller	Ab sofort	A

- A= höchste Priorität, B= mittlere Priorität, C= geringere Priorität

10 Kooperationen

Wir sind Mitglied bei:

Naturpark- Wirte Südschwarzwald



Hochschwarzwald Tourismus GmbH



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Förderverein Fernsehturm Feldberg



Feldberger Geißenvierein

11 Impressum

Hotel Restaurant Peterle
Fam. Müller
Schuppenhörnle 18
D-79868 Feldberg
T 0049 7655 677
www.hotel-peterle.de

