



AKTUALISIERTE UMWELTERKLÄRUNG 2024



Hotel und Gutsgaststätte RAPPENHOF

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Telefon 07134 5190

www.rappenhof.de

verwaltung@rappenhof.de

Umwelterklärung 2024



Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung / Umweltpolitik.....	3
2 Organisation	4
2.1 Beschreibung	4
2.2 Organigramm	5
3 Leitlinien.....	5
4. Umweltmanagementsystem.....	7
4.1 Unsere Stärken.....	7
4.2 Bewertung der Umweltaspekte.....	8
5. Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof.....	8
5.1 Direkte Umweltauswirkungen	9
5.1.1 Strom	9
5.1.2 Wärme.....	9
5.1.3 Wasser / Abwasser.....	9
5.1.4 Abfall	10
5.2 Indirekte Umweltauswirkungen.....	10
5.2.1 CO ₂ -Emissionen	10
5.2.2 BIO- und regionale Produkte	11
5.2.3 Lage und Ausflüge.....	11
5.2.4 Gästezufriedenheit	12
5.2.5 Mitarbeiterbindung und -organisation	12
6 Kernindikatoren 2019-2024.....	14
7 Umweltprogramm 2024-2026.....	15

Umwelterklärung 2024



1 Einleitung / Umweltpolitik

**„Schau in die Zukunft. In ihr wirst Du den Rest Deines Lebens verbringen.“
George Burns**

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof: einst landwirtschaftlicher Betrieb, heute Landhotel – und seit jeher eng mit der Region verbunden.

Heinrich Wurster sen., Großvater, bzw. Urgroßvater der heutigen Inhaberinnen Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök, hat das Gut Rappenhof 1927 erworben. Seiner hauptberuflichen Tätigkeit als Bankdirektor entsprechend, achtete er von Beginn an auf die Wirtschaftlichkeit des landwirtschaftlichen Betriebs. Die nachfolgenden Generationen haben diese Maxime nicht aus den Augen verloren. Vielmehr haben sie diese verfeinert und nach und nach die regionale Verbundenheit und die damit verbundene Bestrebung um Nachhaltigkeit ausgebaut. Die EMAS-Zertifizierung im Jahr 2009 war somit eine logische und bewusste Entscheidung.

Auch aus diesem Grund steht Regionalität bei uns an oberster Stelle und wir bekennen uns zum Prinzip der kurzen Wege. Wo möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel und Produkte von regionalen Erzeugern, bevorzugt in Bioqualität. Die Zertifizierung mit dem staatlichen Bio-Siegel im Jahr 2006 war somit ein Bekenntnis zu Waren aus ökologischem Landbau. Mit unserem bewußten Konsumverhalten steuern und stärken wir unsere regionalen Produzenten und die Infrastruktur unserer Region.

Die Schonung von Ressourcen durch bewusstes Heizen und Lüften, stromsparende Beleuchtung, unsere Regenwasser-Zisternen und die Osmose-Anlage sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Umweltauswirkungen bei der Planung baulicher und sonstiger Maßnahmen kalkulieren wir frühzeitig ein und minimieren diese bestmöglich. Unser Ziel ist es, uns stetig zu verbessern.

Vom Ausgleich von Ökonomie und Ökologie, und somit von einer lebenswerten Umwelt, soll nicht nur der Rappenhof profitieren, sondern auch die Region und die nachfolgenden Generationen. Rechtliche Vorgaben in Form von Gesetzen und Verordnungen halten wir gerne ein. Wir sind bestrebt, Grenzwerte einzuhalten und beste Bedingungen für uns alle zu schaffen.

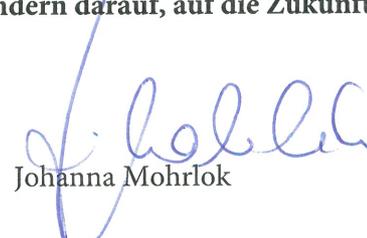
Durch Einbindung aller Mitarbeiter, Lieferanten und soweit möglich auch unserer Gäste, wollen wir unser Umweltmanagementsystem bewusst fortführen, stetig ausbauen und lebendig halten. Mit der jährlich aktualisierten Umwelterklärung wenden wir uns an die interessierte Öffentlichkeit und suchen gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Gästen den umweltorientierten Dialog. Die Bestrebungen in Sachen Nachhaltigkeit des Rappenhofs sollen durch die regelmässige Validierung nach EMAS gezeigt und kommuniziert werden.

Wir sehen uns als Vorbild in der Branche und in unserer Region getreu dem Motto:

„Es kommt nicht darauf an, die Zukunft vorauszusagen, sondern darauf, auf die Zukunft vorbereitet zu sein.“ Perikles

6. Februar 2024


Elisabeth Wurster


Johanna Mohrlök

Umwelterklärung 2024



Unsere Zertifizierungen:



2 Organisation

2.1 Beschreibung

Das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ wird seit 1975 von Elisabeth Wurster betrieben. Erst als Einzelunternehmen, seit 2006 als Rappenhof GmbH & Co. KG. Im Jahr 2018 ist Johanna Mohrlök als nächste Generation in die Geschäftsführung mit eingestiegen.

Das 3-Sterne Superior Hotel mit rund 2.600 m² Fläche bietet:

- 39 stilvolle Zimmer in gemütlichem Ambiente.
- 5 Tagungsräume für bis zu 50 Personen.
- Ein Restaurant mit Wintergarten und herrlichem Außenbereich, welches zum Verweilen und Genießen einlädt. Dem Gast bietet sich ein idyllischer Panoramablick über das Weinsberger Tal.
- Eine Restaurantterrasse die 100 Sitzplätze umfasst, mit Blick auf Weinsberg und die Burgruine Weibertreu.
- Einen großzügigen Garten mit Teich, Sonnenterrasse und Kinderspielplatz.
- Einen eigenen Weinberg mit 52 Ar Fläche direkt am Hotel. Der daraus gewonnene, trocken ausgebaute Muskateller-Wein erfreut sich großer Beliebtheit.
- Weitere Weinberge sind an das Ökologische Weingut Schäfer-Heinrich in Heilbronn verpachtet, welches unseren eigenen Grauburgunder und Lemberger ausbaut.

Umwelterklärung 2024

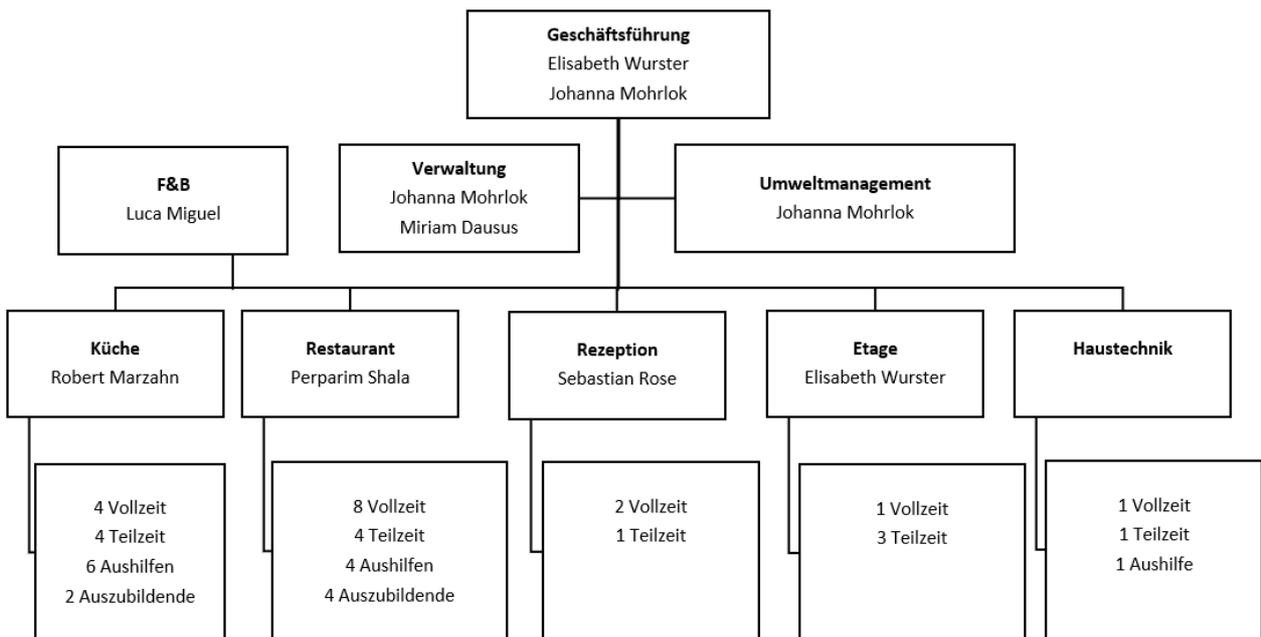


2.2 Organigramm

Unser Team besteht neben den Geschäftsführern aus 52 Mitarbeitern, darunter 25 Vollzeit- und 12 Teilzeitstellen, 5 Auszubildenden zur/m Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe, sowie 11 Aushilfen. Dies entspricht rund 36 Vollzeit-Mitarbeitern.

Die untenstehend genannten Teamleiter und deren Stellvertreter unterstützen das Umweltmanagement-System (UMS) der Geschäftsleitung und Frau Dausus. Alle Mitarbeiter setzen die Umweltmanagement-Maßnahmen für ihre jeweiligen Bereiche so eigenverantwortlich wie möglich um („Teilautonome Gruppen“).

Rappenhof-Organigramm:



Umwelterklärung 2024



3 Leitlinien

Kunden - Gäste - Lieferanten

Mit Kunden, Gästen und Lieferanten ist die Zusammenarbeit fair, offen, diskret und partnerschaftlich. Wir behandeln Reklamationen als Chance.

Wirtschaftlichkeit

Was wir nicht verdienen, können wir nicht ausgeben. Wir erzielen Gewinn, der das Unternehmen finanziell unabhängig macht und langfristig unsere Arbeitsplätze sichert.

Wir haben gute regionale Lieferanten, die für gute Qualität zu fairen Preisen sorgen.

Wir denken und handeln umweltbewusst. Unseren Verbrauch beschränken wir auf ein Minimum: beispielsweise von Papier, Reinigungsmitteln, Wasser und Strom.

Mitarbeiter - Team

Wir arbeiten fair, offen und partnerschaftlich zusammen.

Teamleiter sind Vorbilder! Sie sind gerecht, diskret, motivierend, fachlich kompetent und haben ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter.

Fehler sind möglich. Wir müssen aus ihnen lernen, dabei übernimmt jeder Verantwortung für seine Tätigkeiten und das Team. Wir bilden uns weiter.

Qualität

Qualität bedeutet für uns, die Erwartungen und Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und zu übertreffen.

Wir haben ausreichend qualifizierte Mitarbeiter um Qualität zu gewährleisten und zu verbessern.

Mit unserer kontinuierlichen Qualität gewinnen und behalten wir das Vertrauen unserer Gäste.

Wir haben Qualitätsstandards festgelegt und lassen Individualität der Mitarbeiter zu.

Qualitätsmängel werden erkannt und behoben.

Produkte - Marketing

Wir verwenden bevorzugt frische, saisonale und regionale Lebensmittel. Wir achten bei unserem Einkauf auf die ökologische Ausrichtung unserer Lieferanten. Insbesondere setzen wir auf lokale Produzenten und Dienstleister.

Seit 2006 sind wir zudem Bio-zertifiziert "DE-ÖKO-006".

Unser Service strahlt Herzlichkeit aus.

Veranstaltungen gestalten wir kreativ und flexibel.

Unser Konferenz- und Bankettservice ist vorbildlich und professionell organisiert.

Code of Conduct

Wir unterstützen keine Bestechung, Korruption oder Geldwäsche.

Zwischen den Mitarbeitern herrscht Gleichberechtigung und Gleichbehandlung. Wir treten uns alle mit Respekt und Würde gegenüber. Diskriminierung aufgrund persönlicher Eigenschaften, Neigungen oder Überzeugungen ist verboten.

Belästigungen jeglicher Art werden von keinem Vorgesetzten ignoriert oder toleriert.

Alle Mitarbeiter sind in einem angemessenem Alter. Es werden faire Löhne gezahlt. Die vereinbarte Arbeitszeit wird bestmöglich eingehalten und es wird eine 5-Tage-Woche angestrebt.

Wir geben unser Möglichstes, um unseren Mitarbeitern Sicherheit und Gesundheit auf der Arbeit zu gewährleisten.

26. August 2021


Elisabeth Wurster


Johanna Mohrlök

Umwelterklärung 2024



4. Umweltmanagementsystem

Die im Rahmen eines vom Land Baden-Württemberg geförderten EMAS Konvois in 2006 haben wir mit Unterstützung unseres externen Beraters, Dr. Sven Eckardt, und unseren Mitarbeitern gemeinsame Leitlinien erarbeitet, die jährlich auf ihre Gültigkeit überprüft und ergänzt werden.

Das Umweltmanagementsystem (UMS) ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen im eigenen Betrieb. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes, sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung.

Eines der wichtigsten Instrumente ist dabei die regelmäßige interne Umweltbetriebsprüfung mit dem Ziel, alle Arbeitsprozesse auf Einhaltung der Vorgaben und alle Geräte auf Einhaltung des Verbrauchs zu kontrollieren.

Dabei achten wir darauf, dass Kennzahlen, Kernindikatoren, usw. auf einer einheitlichen und damit vergleichbaren Basis ermittelt werden bzw. falls dies nicht möglich ist, ist eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgt.

4.1 Unsere Stärken

Innerhalb der Umweltberatung werden die Stärken des Betriebes wie folgt beschrieben:

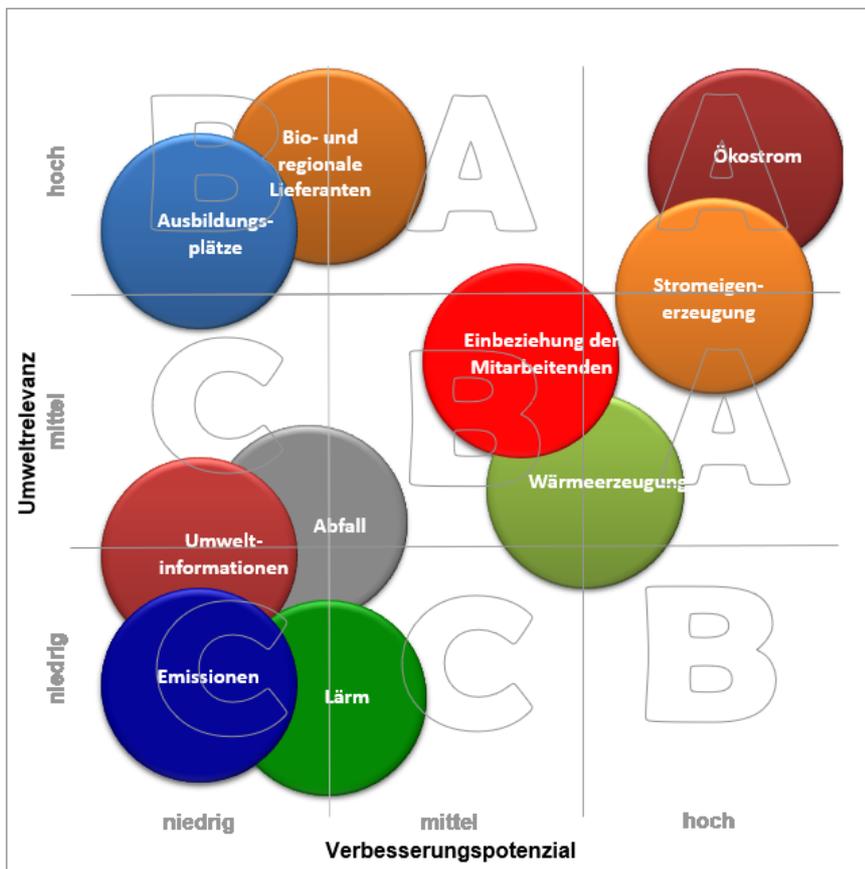
Stärken:

- Schönes Ambiente mit toller Aussicht auf das Weinsberger Tal und die Burg Weibertreu
- Erholsame Lage direkt in der Natur mit Weinbergen
- Direkt am Weinsberger Autobahnkreuz
- Guter, aufmerksamer Service und Freundlichkeit der Mitarbeiter
- Hoher Bekanntheitsgrad und weites Einzugsgebiet
- Gute und vielschichtige Gastronomie bei unterschiedlichen Zielgruppen
- Ausgeprägten Bezug zur Weinregion Württemberg und den lokalen Winzern
- Großes Außengelände mit eigenen Weinbergen und schönen Plätzen zum Verweilen
- Seit über 70 Jahren familiär geführt mit einer starken Verwurzelung in der Region
- hoher Anspruch an Qualität
- Regionalität und Saisonalität
- Nachhaltigkeit

Umwelterklärung 2024



4.2 Bewertung der Umweltaspekte



5. Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof

Die relevanten Umweltauswirkungen für das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ sind gemäß der freiwilligen EMAS-Verordnung - **so. EG-Umweltaudit-Verordnung** - erfasst. Nach einem tabellarischen Kennzahlenüberblick sind im folgenden relevante Umweltauswirkungen textlich dargestellt:

Kennzahlen im Überblick

		2019	2021*	2022**	2023
Energie	Heizöl in kWh / ÜN	24,5	63,2	38,1	30,1
	Flüssiggas in kWh / ÜN	21,2	0,4	0,1	0,0
	Strom in kWh / ÜN	29,1	47,6	36,3	31,4
	Gesamtenergie in kWh / ÜN	74,8	111,2	74,4	61,47
	Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie / ÜN	34,1%	42,8%	48,8%	31,2%
Wasser	Wasserverbrauch in Liter / ÜN	496	683	545	468
Emissionen	CO ₂ in kg / ÜN	13,5	20,1	11,51	17,13
Restmüll	Restmüll in kg / ÜN	0,8	2,0	1,1	1,0

Umwelterklärung 2024



* Corona-Jahr mit 5-mon. Schließung **Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.1 Direkte Umweltauswirkungen

Als Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb für Gäste benötigt unser Haus Energie: Zu unseren wesentlichen Umweltaspekten zählen die Bereiche Strom, Heizung, Wärme, Wasser und Abfall.

5.1.1 Strom

Von 2010 bis 2022 haben wir unseren Ökostrom von den Elektrizitätswerken Schönau bezogen. Aufgrund der steigenden Strompreise aufgrund des Krieges in der Ukraine und der damit verbundenen Unsicherheit am Strommarkt, wurde die Ökostromlieferung durch ewS an uns eingestellt. 2023 haben wir unseren Strom über die EnBW. Unser Ziel ist es wieder einen Ökostromliefervertrag zu bekommen, um unsere CO₂-Emissionen zu reduzieren.

Stromverbrauch	2019	2021*	2022**	2023
Strom in MWh	237,32	198,69	272,13	273,47

* Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung **Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

Die vom Energieversorgungsunternehmen gelieferte Netzspannung schwankt im Bereich von +/- 10%. Aus diesem Grunde wurde am 10.05.2016 ein Spannungsregler eingebaut und in Betrieb genommen. Spannungsschwankungen, insbesondere Überspannungen, können sich negativ auf elektrische Geräte und Leuchtmittel auswirken. Der Regler steuert und versorgt die Geräte mit dem richtigen Maß an Spannung, dies verhindert Geräteausfälle und verlängert ihre Lebensdauer. Mit dieser Anlage können Energieeinsparungen von bis zu 10 % erzielt werden.

5.1.2 Wärme

Da das Blockkraftheizwerk 2020 außer Betrieb genommen wurde, sind die hier genannten Zahlen allesamt rückläufig. Der gesamte Wärmebedarf wird aktuell durch Heizöl gedeckt.

Input	2019	2021*	2022**	2023
Heizölverbrauch	245.830 kWh	263.750 kWh	272.126 kWh	262.610 kWh
Flüssiggasverbrauch	213.281 kWh	4.379 kWh	115 kWh	0 kWh

Output	2019	2021*	2022**	2023
Wärme Heizöl	208.956 kWh	224.188 kWh	242.786 kWh	223.219 kWh
Wärme Flüssiggas	126.260 kWh	2.391 kWh	128 kWh	0 kWh
Summe Wärme	335.216 kWh	226.579 kWh	242.914 kWh	223.219 kWh

*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung **Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.1.3 Wasser / Abwasser

Im Rahmen der Umstellung der kommunalen Abwassersatzung in 2012 auf das sogenannte **Regenwassersplitting** wurde ermittelt, dass lediglich 3 % der Gesamtfläche des Rappenhofs, eine Fläche von 961 m², versiegelt sind. Dies sorgt für eine geringe Einleitung von Oberflächenwasser in die kommunale Kanalisation. Das restliche Oberflächenwasser wird über Zisternen und Teiche aufgefangen oder versickert auf natürlichem Wege. Erfreulicher Nebeneffekt dieser geringen Versiegelungs- und Einleitungsquote sind gesunkene Abwassergebühren. Im Herbst 2021 wurde

Umwelterklärung 2024



der Parkplatz 2 um 18 Stellplätze erweitert und bewusst geschottert, um auch dort das Regenwasser direkt versickern zu lassen.

In trockenen Jahren wie beispielsweise 2019 und 2020 wurde zudem konsequent auf das Bewässern der Grünflächen verzichtet, obwohl fest installierte Regensprenger vorhanden sind. Wenn möglich wird die Toilettenspülung auf Regenwasserverbrauch umgestellt. Dies gestaltet sich jedoch in trockenen Jahren schwierig.

5.1.4 Abfall

Im Hotel Rappenhof wird in allen Bereichen besonders auf die Vermeidung und Trennung von Abfällen geachtet:

- Unsere Obst-, Gemüse- und Backwarenlieferanten liefern ihre Waren in Pfandboxen an. Sie werden an die Lieferanten zurückgegeben, damit sie erneut bestückt werden können.
- Wurst und Fleischwaren werden in Kisten angeliefert, die wieder zurückgenommen werden.
- Wir verzichten, soweit möglich, auf Einwegflaschen und geben die Verpackungsmaterialien an unsere Lieferanten zurück.

Durch die Zusammenarbeit mit geprüften Entsorgungsfachbetrieben werden die gesetzlichen Anforderungen eingehalten und die Abfälle unter Beachtung der Gesetze und Verordnungen ordnungsgemäß entsorgt. Die Nachweise unserer Entsorgungsbetriebe liegen uns vor.

Der **Gesamtabfall** unterteilt sich in zwei wesentliche Bereiche:

1. Wiederverwertbarer Abfall, wie beispielsweise Glas, Pappe und Papier, sowie Speisereste, Speiseöle und Fette. Speisereste werden ebenfalls zur Wiederverwertung getrennt:

	2019	2021*	2022**	2023
	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Kompost	13800	8040	8040	8280
Summe LRA	36000	36000	36000	36000
Kompost gesamt	49800	44040	44040	44280
	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)
Summe Fettabscheider	7,5	1,5	9	8
	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)
Summe Altfettrecycling	690	190	510	520

2. Restmüll, welcher nicht verwertbar ist:

	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Restmüll	53900	53900	53900	53900

* Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung ** Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.2 Indirekte Umweltauswirkungen

5.2.1 CO₂-Emissionen

Durch den notwendigen Wechsel von EWS zu EnBW haben sich unsere CO₂-Emissionen erhöht.

	EnBW	Bundesdurchschnitt
Erneuerbare Energie	61,2 %	45,2 %
CO ₂	242,0 g CO ₂ /kWh	350 g CO ₂ /kWh

Umwelterklärung 2024



		2019	2021*	2022**	2023
CO ₂ - Emissionen	Heizöl in t	77,9	83,6	86,3	83,3
	Flüssiggas in t	58,2	0,4	0,03	0
	Strom in t	0,0	0,0	0,0	66,2

*Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung **Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

Die **Lärmbelastung** durch die Umwelt ist auf dem Rappenhof sehr niedrig, bedingt durch die Lage im ländlichen Raum. Dennoch haben wir eine sehr zentrale Lage zu den Autobahnen A6 und A81, wodurch unsere Gäste und Mitarbeiter eine hervorragende Verkehrsanbindung haben. Diese bedingt je nach Wetterlage und Windrichtung eine akzeptable Lärmkulisse.

5.2.2 BIO- und regionale Produkte

Oberste Priorität bei allen Einkaufs-Entscheidungen hat die Regionalität und damit das Prinzip der kurzen Wege. Auch bei den Gästen ist die saisonale und regionale Küche sehr beliebt, die Gäste schätzen die Vielfalt in Bio-Qualität. Das Frühstücksbüffet für unsere Übernachtungsgäste bietet Bio- und regionale Produkte. Regionale Lieferantenbeziehungen „am liebsten in BIO-Qualität“ waren im Rappenhof schon immer von großer Bedeutung und wurden schon in der ersten Umwelterklärung betont. Dies spiegelt sich auch in den Kooperationen "Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg“ und "Haus der Baden-Württemberger Weine" wieder.

Eine kleine Auswahl unserer BIO- und Schmeck-den-Süden-Lieferanten:

- [Bäckerei Hönnige](#), Weinsberg, Schmeck den Süden: Brot- und Backwaren
- [Familienmetzgerei Thomas Kurz](#), Schorndorf, Schmeck den Süden: Fleisch und Fleischerzeugnisse
- [Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall](#), Wolpertshausen, Schmeck den Süden & Bio: Fleisch und Fleischerzeugnisse
- [Kaffeehaus Willy Hagen, Heilbronn](#), Schmeck den Süden & Bio: Kaffee
- [Dorfkäserei Geifertshofen](#), Geifertshofen, Schmeck den Süden & Bio: Käse
- [Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich](#), Heilbronn, Schmeck den Süden & Bio: Wein & Saft

5.2.3 Lage und Ausflüge

Eingebettet in sanfte Hügel, Wiesen und Weinberge liegt das Landhotel Rappenhof auf einer Anhöhe über dem Weinsberger Tal in direkter Anbindung an die Autobahnen A6 und A81.

Um die nähere Umgebung – etwa das regionale Wassersportzentrum „Breitenauer See“ – zu erkunden, halten wir für unsere Gäste Fahrräder zum kostenlosen Ausleihen und 5 E-Bikes zum Tagessatz von 20 € bereit.

Ein wunderbarer Ort für einen Blick in die Ferne bietet die Burgruine Weibertreu. Diese erzählt die Geschichte der treuen Weiber von Weinsberg, die im Jahr 1140 bei der Belagerung ihre

Umwelterklärung 2024



Männer aus der Burg trugen. Nervenkitzel bietet gegenüber der Weibertreu der Waldkletterpark Weinsberg mit zahlreichen Kletterübungen, Seilbahnen und rasantem Freifall-Gefühl. Wir empfehlen unseren Gästen in Weinsberg, dem Ort mit der ältesten Weinbauschule Deutschlands, an einer Weinprobe und/oder an geführten Themen- und Weintouren teilzunehmen.

Die Reitanlage im Stadtseebachtal, eine Tennishalle, Tennisplätze, das Freibad, Laufstrecken, Boule- und Schachplätze direkt zu Füßen des Rappenhofs im Naherholungspark, laden zu weiteren Aktivitäten ein.

5.2.4 Gästezufriedenheit

Unsere wunderschöne Region und die zentrale Lage wird von unseren Gästen sehr geschätzt. Ausserdem legen unsere Gäste viel Wert auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel, die von uns wo immer möglich regional eingekauft werden. Einige Produkte werden in Bio-Qualität angeboten, was unsere Gäste sehr zu schätzen wissen.

Die Entwicklung und die Ausrichtung des Betriebs sowie das Auftreten der vielfach geschulten Mitarbeiter wird von unseren Gästen gelobt.

Der Internetzugang für die Gäste des Rappenhofs wurde stets verbessert, wenn eine schnellere Verbindung zur Verfügung stand. So wurde im September 2016 von 16 Mbit/s auf 50 Mbit/s und im April 2018 auf 100 Mbit/s verbessert. Dies ermöglicht unseren Tagungsgästen noch bessere Online-Aktivitäten.

Ende 2018 wurde die Satelliten-Anlage auf digitalen Standard umgestellt. Gleichzeitig wurden alle nicht DVB-C-fähigen Fernseher (25 Stück) in den Hotelzimmern ersetzt. Seitdem steht unseren Gästen HD-Fernsehen zur Verfügung.

5.2.5 Mitarbeitende

Die Mitarbeiter sind das höchste Gut im Rappenhof. Der Betrieb ist geprägt durch eine starke Service- und Gästeorientierung, so dass unsere Mitarbeiter maßgeblich beteiligt sind an der Sicherstellung der Qualität und des Erfolgs des Unternehmens. Wir treten unseren Mitarbeitern daher mit Wertschätzung und hohem Respekt entgegen.

Dabei bleibt das Verhältnis aller Betriebszugehöriger immer auf Augenhöhe und ein Gemeinschaftsgefühl wird jederzeit gefördert. Die Kommunikation wird gestützt durch wöchentliche Besprechungen der Unternehmensleitung mit den Abteilungsleitern, welche ihre Mitarbeiter im Anschluss über alle Belange informieren. Zusätzlich gibt es zu allen anfallenden Neuerungen Informationsveranstaltungen, Rundschreiben oder Aushänge.

Um für unsere Mitarbeiter und potentielle Mitarbeiter interessant zu bleiben bzw. zu werden, überprüfen wir regelmäßig die Arbeitsbedingungen und stellen umfangreiche Benefits zur Verfügung. Zu diesen zählen:

Umwelterklärung 2024



- Sozialleistungen wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen
- Ansprechende Vergütung
- Betriebsurlaub über Weihnachten und Neujahr
- 25 bis 30 Urlaubstage pro Jahr, je nach Betriebszugehörigkeit
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeitererevents wie unser Sommer- und Winterfest
- Corporate Benefits
- Tankgutschein
- Kostenfreies Mittagessen und Personalgetränke während der Arbeitszeit
- Digitale Zeiterfassung mit Arbeitszeitkonto und Personalapp
- Einführung einer 40 Stunden Woche (zuvor 45 Stunden Woche)
- 25% Mitarbeiterrabatt auf unsere Preise
- Vergünstigte Übernachtungen in Hotels der Südweststerne und Top250 Tagungshotels

Lebenslanges Lernen wird im Rappenhof gefordert und gefördert.

Den hohen Stellenwert, den der Rappenhof dem Thema Ausbildung und seinen Auszubildenden für den Betrieb und die Branche beimisst, wurde bereits unter Punkt 2.2. erläutert. Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök unterstützen, fordern und fördern aktiv Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für alle Mitarbeiter.

Im Rahmen der gemeinsamen Qualitätsoffensive vom DEHOGA Baden-Württemberg und der IHK Baden-Württemberg nimmt der Rappenhof in der gastgewerblichen Ausbildung am Ausbilderversprechen teil. Dabei stellen wir eine qualitativ anspruchsvolle berufliche Ausbildung sicher, welche von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt geprägt ist. Jedem Auszubildenden wird ein Pate als persönlicher Ansprechpartner zur Seite gestellt und umfangreiche Schulungsangebote ermöglicht. Dabei ist allen unseren Mitarbeitern ihre Vorbildfunktion gegenüber unseren Auszubildenden und Praktikanten bewusst.

Außerdem werden unsere Mitarbeiter durch Herrn Dr. Eckardt, die Geschäftsleitung und Frau Dausus regelmäßig über EMAS informiert. Alle Beschäftigten werden in Umweltschutzaktivitäten des Hotels geschult und mit einbezogen.

Aus den Reihen der Mitarbeiter sind Brandschutz- und Ersthelfer sowie ein Sicherheitsbeauftragter benannt. Desweiteren haben wir einen Datenschutz- und einen Umweltmanagementbeauftragten. Wir führen regelmäßig Schulungen in den Bereichen Hygiene, Gefahrenstoffe und Abfallentsorgung durch (siehe Schulungsordner).

Interne Schulung / Arbeitsanweisungen allgemein

- Belehrung Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygieneschulung/HACCP
- Brandschutz
- Gesundheitsschutz und Hautschutz
- Umgang mit Maschinen und Geräten
- Umgang mit Gefahrstoffen
- Abfallentsorgung und -trennung
- Umweltmanagement und -ziele

Umwelterklärung 2024



- Datenschutz
- Externe Schulungen**
 - **Ausbilder nach AEVO**
 - **Ersthelfer-Ausbildung**
 - **Brandschutzhelfer-Ausbildung**
 - **DEHOGA Akademie**
 - Prüfungsvorbereitung für Auszubildende
 - Online-Seminare zu Branchenthemen
 - Konfliktmanagement für Führungskräfte
 - **Deutsches Weininstitut**
 - Fachberater für deutschen Wein

6 Kernindikatoren 2019-2024

		2019	2021*	2022**	2023
Energieeffizienz	Heizöl in MWh	245,83	263,75	285,63	262,61
	Flüssiggas in MWh	213,28	1,61	0,12	0,0
	Strom in MWh	237,32	198,69	272,13	273,47
	Gesamtenergie in MWh	696,43	464,05	557,87	536,08
	Gesamtverbrauch Erneuerbare Energien	237,32	198,69	272,13	167,36
Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie		34,1%	42,8%	48,8%	31,2%
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch in m³	5100	2848	4088	3966
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen				
	Papier und Kartonagen in t	13,5	9,1	12,7	12,5
	Glas in t	4,0	4,0	4,0	4,0
	Bio-Müll in t	4,3	2,5	2,5	2,6
	Speiseöle und Fette in t	0,2	0,1	0,2	0,2
	Fettabscheider in t	2,4	0,5	2,8	2,5
	Restmüll in t - selbstverursacht	1,7	1,7	1,7	1,7
Restmüll in t - fremdverursacht	6,6	6,6	6,6	6,6	
Biologische Vielfalt	Jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen	ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke kleiner 100 kg			
	Flächenverbrauch	30858	30858	30858	30858
	Quadratmeter bebaute, versiegelte Fläche	970	970	970	970
	Anteil versiegelt an Gesamtfläche	3,1%	3,1%	3,1%	3,1%
CO₂-Emissionen	Heizöl in t	77,9	83,6	86,3	83,3
	Flüssiggas in t	58,2	0,4	0,03	0
	Strom in t	0,0	0,0	0,0	66,2

* Corona-Jahr mit 5-monatiger Schließung ** Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

Umwelterklärung 2024



7 Umweltprogramm 2024-2026

	Ziel/Nutzen	Maßnahme/Aktion	Verantwortung	Termin
1	Steigerung der Attraktivität für E-Auto-Fahrer	Konzept für Elektrotankstelle in Verbindung zu Photovoltaik erstellen (Problem: Spitzenlast)	J. Mohrlök E. Wurster	2024
2	Attraktivität des Arbeitsplatzes steigern	Neueinstellung von qualifizierten Azubis und Besetzung offener Mitarbeiterstellen	J. Mohrlök M. Dausus	2024
3	Steigerung der Zimmerattraktivität	Renovierung Zimmer inklusive Bäder, Klima- und Heizungskonzept	J. Mohrlök E. Wurster	Ab 2024
4	Nutzung der Dachfläche zur Ökostromerzeugung und dadurch CO2-Einsparung	Konzept für Photovoltaikanlage auf Stalldach erarbeiten	J. Mohrlök E. Wurster	2024/25
5	Gesicherte Bereitstellung von Wärme zu minimalen Kosten	Neues Wärmekonzept entwickeln	J. Mohrlök E. Wurster	2025/26
6	Vereinfachung Bewirtschaftung Sonnenterrasse	Errichtung einer entsprechend ausgestatteten Gartenhütte	J. Mohrlök E. Wurster	2025/26

Umwelterklärung 2024



8 Gültigkeitserklärung

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

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Reg.-Nr. DE-136-00067

mit dem NACE Code 55 & 56 "Beherbergung & Gastronomie" 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 36 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.

Die Anforderungen nach Art. 7 sind erfüllt.

Bonn, den 13. Juli 2024

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090

Umweltgutachter Henning von Knobelsdorff
Zertifizierung von Managementsystemen

Umwelterklärung 2024



9 Impressum

Rappenhof GmbH & Co. KG
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Tel.: +49 (0)7134 5190
Fax: +49 (0)7134 51955
E-Mail: rezeption@rappenhof.de
Internet: www.rappenhof.de

Geschäftsführer: Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlok | Persönlich haftende Gesellschafterin:
Rappenhof Verwaltungs GmbH

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §18 Abs. 2 MStV: Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlok
(Anschrift wie oben)

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE253805636

Registergericht: Amtsgericht Stuttgart
Registernummer: HRA 103101

Zuständige Aufsichtsbehörde: Ordnungsamt Heilbronn