

---

# KONSOLIDIERTE UMWELTERKLÄRUNG 2019

---

Naturparkhotel Rebstock, Münchweier



5. MAI 2020  
REBSTOCK GMBH  
Hauptstraße 65, 77955 Münchweier

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

<b>1. LANDGASTHOF REBSTOCK</b>	<b>2</b>
<b>2. UMWELTPOLITIK</b>	<b>4</b>
<b>3. UMWELTMANAGEMENT UND UMWELTAUSWIRKUNG IM METZGEREIGASTHOF REBSTOCK</b>	<b>6</b>
<b>3.1 DIREKTE UMWELTASPEKTE</b>	<b>6</b>
3.1.1 STROM	6
3.1.2 WÄRME	7
3.1.3 EMISSION	7
3.1.4 WASSER/ABWASSER	7
3.1.5 ABFALLVERMEIDUNG / MÜLLTRENNUNG	8
3.1.6 LIEFERANTENAUSWAHL	8
3.1.7 LANGFRISTIGE PROJEKTE	9
<b>3 UMWELTZAHLN 2018</b>	<b>11</b>
<b>3.1 BETRIEBSKENNZAHLEN HOTEL</b>	<b>12</b>
<b>3.2 BETRIEBSKENNZAHLEN RESTAURANT</b>	<b>12</b>
<b>4 UMWELTPROGRAMM 2019 -2020</b>	<b>13</b>
<b>5 PARTNER, KOOPERATION UND AUSZEICHNUNGEN</b>	<b>14</b>
<b>5.1 NATURPARKWIRTE SCHWARZWALD MITTE-NORD</b>	<b>14</b>
<b>5.2 DEHOGA KLASSIFIZIERUNG</b>	<b>14</b>
<b>5.3 AUSZEICHNUNG DES LANDRATSAMTES ORTENAUKREIS</b>	<b>14</b>
<b>5.4 SCHWARZWÄLDER SCHINKENSPECK</b>	<b>14</b>
<b>5.5 E-BIKE –TANKSTELLE</b>	<b>14</b>
<b>5.6 NAVIGATIONSGERÄTE</b>	<b>14</b>
<b>5.7 E-MOTOBike TESTCENTER</b>	<b>15</b>
<b>5.8 QUALITÄTSGASTGEBER WANDERBARES DEUTSCHLAND</b>	<b>15</b>
<b>5.9 EMAS BUNDESWETTBEWERB</b>	<b>15</b>
<b>6 GÜLTIGKEITSERKLÄRUNG</b>	<b>16</b>
<b>7 IMPRESSUM</b>	<b>17</b>

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 1. Landgasthof Rebstock

Der Landgasthof, Metzgereigasthof Rebstock, ist ein 3\*\*\* Sterne klassifiziertes Hotel mit 20 Zimmern und 2 Familienappartements. Wir sind in der Lage, 51 Personen Übernachtungsmöglichkeiten zu bieten. Zwei Gästezimmer sind barrierefrei gebaut worden, ebenso ist das komplette Haus barrierefrei zugänglich.

Im Restaurant können wir bis zu 140 Personen bewirten. Der Gastraum kann in drei separate Räume aufgeteilt werden, wo neben dem „á la carte“ Betrieb auch Bankettgeschäfte möglich sind. Weiterhin verfügen wir über einen Biergarten, der ca. 60 Sitzplätze bietet. Im Untergeschoss befindet sich ein großes Spielzimmer für unsere kleinen Gäste.

Bei unserem Betrieb ist eine Metzgerei angegliedert, von der wir sämtliche Fleisch- und Wurstwaren für den Restaurantbetrieb beziehen.



# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

Das Gasthaus Rebstock wurde erstmals im Jahre 1669 geschichtlich erwähnt und befindet sich über 150 Jahren im Besitz der Familie Kollofrath. Im Jahre 2000 haben wir, Helmut und Andreas Kollofrath, den Betrieb von unserer Mutter übernommen und von 2003 bis 2005 komplett umgebaut und erneuert.



Derzeit beschäftigen wir 25 Arbeitnehmer und zwei Auszubildende (19,5 Vollzeitäquivalente).

Andreas Kollofrath trägt die Gesamtverantwortung für das Umweltmanagement in allen Bereichen des Unternehmens.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 2. Umweltpolitik

Als Inhaber des Metzgereigasthof Rebstock stehen wir ökologischen Fragen in Abwägung mit ökonomischen Engagement glaubwürdig gegenüber. Unser unternehmerisches Handeln ist einer umweltverträglichen Wirtschaftsweise unter Beachtung und Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften verpflichtet.

1.

Wir informieren unsere Gäste über unsere umweltverträgliche Betriebsführung schriftlich in der ausliegenden Gästeinformation und wollen somit auch die Gäste zu einer umweltorientierten Verhaltensweise animieren.

2.

Wir ergreifen Maßnahmen, um Umweltbelastungen, welche durch uns und unsere Partner entstehen, so gering wie möglich zu halten.

3.

Wir informieren uns unter anderem durch Informationsaustausch mit anderen Betrieben, besuchen entsprechende Fortbildungsmaßnahmen und lassen unser ökologisches Handeln regelmäßig entsprechend überprüfen, um ggf. Verbesserungen vorzunehmen.

4.

Für den Umgang mit Gefahrstoffen und umweltkritischen Tätigkeiten erarbeiten wir mit erfahrenen Partnern Notfallpläne und lassen unsere Mitarbeiter entsprechend schulen.

5.

Die Gesamtverantwortung für den betrieblichen Umweltschutz tragen wir als Geschäftsinhaber selbst. Die Kontrolle der Durchführung des betrieblichen Umweltschutzes behalten wir uns vor.

6.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

Unsere Mitarbeiter in allen Abteilungen sind über die ökologische Wirtschaftsweise informiert und sind dazu angehalten in ihrer Arbeitsweise den von uns definierten ökologischen Anforderungen zu genügen. Wir motivieren unsere Mitarbeiter durch Schulungen, Informationen und durch Vorleben unserer ökologischen Vorstellungen.

7.

Wir beziehen unsere Partner und Lieferanten in unsere Umweltpolitik mit ein und versuchen sie zu umweltverträglichem Handeln anzuregen. Bei unüberwindbaren Differenzen müssen wir auch entsprechende Konsequenzen in Erwägung ziehen.

8.

Die Öffentlichkeit und die Presse hat jederzeit die Möglichkeit sich über unsere ökologische Wirtschaftsweise im offenen Dialog zu informieren. Für uns gehört die – Veröffentlichung unserer Umwelterklärung zu einem glaubwürdigen Umweltmanagement.

9.

Unser Ziel ist alle umweltrelevanten Handlungsweisen zu erfassen und sie kontinuierlich zu prüfen und zu verbessern. Unsere umweltverträgliche Wirtschaftsweise soll ständig den modernsten Möglichkeiten und Anforderungen entsprechen, sofern dies für unseren Betrieb ökonomisch vertretbar ist. Wir hoffen, für andere Betriebe als Vorbild dienen zu können.

Münchweier, den 14.05.2019

Helmut Kollofrath, Andreas Kollofrath

## 3. Umweltmanagement und Umweltauswirkung im Metzgereigasthof Rebstock

Das Umweltmanagementsystem EMAS ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen in einem Betrieb. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung. Durch die Erfassung und Systematisierung des betrieblichen Ablaufes sowie der Energie- und Stoffflüsse wird beispielsweise die Vermeidung von Verpackungsabfall vorausschauend geplant. Idealerweise führt dies nicht nur zu einer Verbesserung der ökologischen sondern auch der ökonomischen Leistung des Betriebes.

Wichtig für uns sind 2018 – 2020 folgende Umweltaspekte/Themen mit der Priorität:

**A: Umstieg in der Gastronomieküche von Gas auf Induktion**

**B: Zero Motobike Station**

**C: Energiesparendere Maschinen in der Metzgerei, Entfernung des strombetriebenen Zigarettenautomates**

### 3.1 Direkte Umweltaspekte

#### 3.1.1 Strom

Wir sind ein Großstromverbraucher; d.h. wir beziehen jährlich ca. **190.000 kWh** Strom. Dies entspricht ca. dem jährlichen Stromverbrauch von 40 Vier-Personen-Haushalten.

Wir beziehen „grünen Strom“ über ENBW von dem Wasserkraftwerk Rheinfelden. Bei immer steigendem Energiekonsum ist es wichtig, jeden unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Effizienztechnologien helfen uns Strom und Geld einzusparen. Deshalb wird in den Gästezimmern auf den Einsatz von Minibars verzichtet und sämtliche Fernsehgeräte wurden durch energiesparende Geräte ausgetauscht.

In vielen Bereichen des Betriebs werden Strom sparende LED-Leuchten eingesetzt. Zeitschaltuhren und Dämmerungsschalter steuern die gesamte Außenbeleuchtung.

In sämtlichen Fluren und Kühlräumen haben wir Bewegungsmelder installiert, um unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 3.1.2 Wärme

Während der Bauplanung haben wir uns als Ziel gesetzt, das Haus energieeffizient zu bauen. Das komplette Dach wurde mit formaldehyd- und faserfreiem Material gedämmt. Somit haben wir eine positive Ökobilanz in diesem Gewerke erhalten. Die Außenwände wurden mit Porotonsteinen gemauert und wir haben durchgehende Fensterelemente, welche einem Rolladensystem integriert sind, so entsteht ein sehr geringer Wärmeverlust.

In der Metzgerei gibt es mehrere Kühlräume, welche über eine Verbundkühlmaschinenanlage mit Kälte versorgt werden. Dieses System ist an eine Wärmerückgewinnungsanlage angeschlossen, mit der die entstandene Abwärme zur Wassererwärmung genutzt wird.

Die darüber hinaus erforderliche Wärme wird über eine gasbetriebene Niedertemperaturheizungsanlage erzeugt. In den Zimmern können die Heizkörper durch Wärmethermostate einzeln geregelt werden.

## 3.1.3 Emission

Durch den Einsatz von „grünem Strom“ haben wir in diesem Bereich keinen CO<sub>2</sub> Ausstoß. Lediglich durch den Gasverbrauch erfolgt ein geringer Ausstoß von CO<sub>2</sub>. Knapp 50% unseres Energiebedarfs gewinnen wir aus regenerativen Energieträgern.

## 3.1.4 Wasser/Abwasser

Wasser, als eines der wichtigsten Grundstoffe überhaupt, wird weltweit immer knapper. Wir versuchen seinen Verbrauch so weit wie möglich zu senken, ohne dabei den Komfort unserer Gäste einzuschränken, die Hygienevorschriften zu verletzen und zusätzlich die kommunale Abwassersatzung einzuhalten. Das erreichen wir bspw. indem wir in allen Gästezimmer Durchflussbegrenzer installiert haben. Auch beim Waschen und Reinigen achten wir darauf nicht unnötig Wasser zu verschwenden oder zu verunreinigen.

Zur Grundreinigung unserer Fliesenböden benutzen wir eine sehr wassersparende Bodenreinigungsmaschine der Firma Lux.

Auch die Gäste helfen durch bedarfsorientierten Handtuch- und Bettwäschewechsel mit, unnötiges Waschen zu vermeiden.



# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

Die jährliche Legionellen-Untersuchung des Wassers wird durch das Labor Clotten in Freiburg durchgeführt.

## 3.1.5 Abfallvermeidung

Wo viele Menschen leben, fällt auch viel Abfall an. So wird im Metzgereigasthof in allen Bereichen darauf geachtet, Abfall zu trennen und zu vermeiden.

Schon morgens beim Frühstück verzichten wir auf Einweg-Portionsverpackungen. Marmelade, Honig, Butter, Müsli und Jogurt werden aus großen Verpackungseinheiten abgefüllt. In den Hotelzimmern sind Seife und Duschgel in größeren Behältern vorhanden.

Im Restaurant haben wir auf den Toiletten die Einweghandtücher durch stromsparende Händetrockner ersetzt.

Wir verzichten auf Einwegflaschen und geben den Großteil unseres Verpackungsmaterials an unsere Lieferanten zurück. Durch die hauseigene Metzgerei fällt bei den Fleisch – und Wurstwaren für das Restaurant keinerlei Verpackungsmüll an.

## 3.1.6 Lieferantenauswahl

Besonders viel Wert legen wir auf unsere regionale Küche. In unserem Restaurant beziehen wir alle benötigten Fleisch- und Wurstwaren ausschließlich aus unserer hauseigenen Metzgerei. Diese wiederum werden von Bauern aus unserer Region mit Schlachttieren beliefert. Weiter in der Küche benötigte Produkte beziehen wir, so weit möglich, von regionalen Lieferanten.

Auch bei der Auswahl unserer angebotenen Getränke achten wir auf Regionalität. Auf unserer vielfältigen Weinkarte finden unsere Gäste nur Weine aus der Ortenau. Die Biere stammen von der Riegeler- und der Fürstenbergbrauerei aus Donaueschingen. Unser in Flaschen abgefülltes Mineralwasser beziehen wir aus Bad Dürkheim. Das Mineralwasser, welches zum Mischen mit Saftgetränken vorgesehen ist, kommt aus der ortseigenen Quelle und wird mit Kohlensäure aufbereitet.

Durch die Verwendung von vielen regionalen Produkten in der Küche und auch in der Metzgerei sind wir in dem Verein „Naturparkwirt Schwarzwald“ und „Schmeck den Süden“ aufgenommen worden.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 3.1.7 Langfristige Projekte

### Projekt Bienenwiese

**„Ohne die Biene wäre kein Leben auf der Erde möglich.“**

Immer häufiger berichten Presse und Medien über das globale Bienensterben und dessen schwerwiegende Folgen. Bienen sind nichts mehr alltägliches, sie werden zu Raritäten und manche Forscher sprechen davon, dass sie schon heute vom Aussterben bedroht sind.

Auf Grund dieser Fakten haben wir es uns zur Aufgabe gemacht diese wertvollen Lebewesen in ihrem natürlichen Lebensraum zu erhalten und zu schützen. Dadurch entwickelte sich die Idee und damit auch das Projekt „Bienenwiese“.

Gemeinsam mit dem Landwirt Thomas Steiner geben wir ein Stück Grund zurück in die Hand der Natur. Die Wiese soll sich selbst überlassen werden eine Vielfalt an Wildblumen wird gesät. Anschließend werden gemeinsam mit dem Imker Bernd Krieg einige Bienenvölker auf der Wildblumenwiese angesiedelt.

Sobald die Bienen sich eingelebt haben und genug Honig produzieren, wird Bienen Bernd den Honig auf eine schonende und bienenfreundliche Weise abschöpfen. Durch diesen natürlichen Wirtschaftskreislauf können unsere Hausgäste am morgendlichen Frühstücksbuffet den Honig verkosten und genießen.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 3.2 Indirekte Umweltaspekte

### 3.2.1 Abfalltrennung

Wir arbeiten mit geprüften Entsorgungsfachbetrieben zusammen, so dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten und die Abfälle unter Beachtung der kommunalen Abfallsatzung ordnungsgemäß entsorgt getrennt und entsorgt werden. Speisereste und -öle werden fachgerecht über die zertifizierten Firmen OCO Appenweier und Bächle in Villingen entsorgt.

Für Elektro- und Elektronikschrott steht uns die nahegelegene Annahmestelle des Abfallwirtschaftsamtes Ortenaukreis zur Verfügung.

Den Anfallenden Abfall aus den Gästezimmern können wir leider nur indirekt beeinflussen.

### 3.2.2 Emissionen

Emissionen sind ebenfalls indirekte Umweltaspekte, weil wir die Heizungsanlage und die Bereitstellung durch Wärme nur bedingt beeinflussen konnten.

### 3.2.3 Lärm

Nur indirekt beeinflussbar ist der Lärmpegel, der durch die Landstraße von Ettenheim nach Ettenheim-Münster führt, welche zur Anreise der Gäste dient. Durch die direkte Anbindung sind wir sehr zentral gelegen. Die Motorengeräusche sind von uns leider nur indirekt beeinflussbar. Wir bitten unsere Motorradgäste behutsam mit dem hohen Drehzahlbereich umzugehen.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 3 Umweltzahlen 2018

Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergiebedarf 375,8 MWh davon aus erneuerbaren Energien: 191,1 MWh Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch 50,8%
Materialeffizienz	Jährlicher Massenstrom der verschiedenen Materialien Regionaler Wein, regionales Bier Regionale Fleisch, Eier und Teigwaren Schmeck den Süden – 2 Löwen
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch 2.508 m <sup>3</sup>
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen Restmüll 25,0 m <sup>3</sup> 3,75t Restmüll eigenverursacht 25% 6,3 m <sup>3</sup> 0,94t Restmüll fremdverursacht 75% 18,8 m <sup>3</sup> 2,81t Papier 24,5 m <sup>3</sup> 5,66t Glas 2,1 m <sup>3</sup> 0,63t Gelber Sack 15,6 m <sup>3</sup> 2,34t Speisereste 24,0 m <sup>3</sup> 32,7t Speiseöle und Altfette 10,0 m <sup>3</sup> 3,15t Gesamtes jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen (ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke ca. 20 kg)
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch 1.800 m <sup>2</sup> beheizte Fläche, 1.556 m <sup>2</sup> bebaute, versiegelte Fläche Neu: Bienenwiese qm
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen CO <sub>2</sub> : 41,937 Tonnen CH <sub>4</sub> : 0,358 Tonnen N <sub>2</sub> O: 0,005 Tonnen Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat und SF <sub>6</sub> nicht relevant. Jährliche Gesamtemissionen in die Luft (Gemis 4.6, 2010) SO <sub>2</sub> : 0,075 Tonnen NO <sub>x</sub> : 0,154 Tonnen Staub: 0,009 Tonnen

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 3.1 Betriebskennzahlen Hotel

	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Strom</b>	1,1 kWh/ÜN	1,1 kWh/ÜN	1,0 kWh/ÜN	1,1 kWh/ÜN	1,3 kWh/ün
<b>Wärme</b>	9,5 kWh/ÜN	10,1 kWh/ÜN	10,4 kWh/ÜN	12,3 kWh/ÜN	12,9 kWh/ÜN
<b>Summe</b>	10,6 kWh/ÜN	11,2 kWh/ÜN	11,4 kWh/ÜN	13,4 kWh/ÜN	14,2 kWh/ÜN
<b>CO<sub>2</sub></b>	11,5 kg/ÜN	4,6 kg/ÜN	5,0 kg/ÜN	5,6 kg/ÜN	5,08 kg/ÜN
<b>Wärme</b>	90,4 kWh/m <sup>2</sup> a	97,3 kWh/m <sup>2</sup> a	105,8 kWh/m <sup>2</sup> a	112,7 kWh/m <sup>2</sup> a	102,6 kWh/m <sup>2</sup> a
<b>Wasser</b>	135 Liter / ÜN	130 Liter / ÜN	141 Liter / ÜN	142 Liter / ÜN	175 Liter / ÜN

## 3.2 Betriebskennzahlen Restaurant

	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Strom</b>	4,4 kWh/Gast	3,8 kWh/Gast	3,5 kWh/Gast	3,5 kWh/Gast	3,6 kWh / Gast
<b>Wärme</b>	1,9 kWh/Gast	1,8 kWh/Gast	1,9 kWh/Gast	2,0 kWh/Gast	1,8 kWh / Gast
<b>Summe</b>	6,3 kWh/Gast	5,6 kWh/Gast	5,4 kWh/Gast	5,5 kWh/Gast	5,4 kWh / Gast
<b>Wasser</b>	28 Liter / Gast	24 Liter / Gast	26 Liter / Gast	23 Liter / Gast	25 Liter / Gast

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 4 Umweltprogramm 2019 -2020

Der Umweltschutzgedanke wird auch von uns und unseren Mitarbeitern im Betriebsalltag gelebt. Es finden regelmäßige Schulungen für das Personal statt.

Ziel	Maßnahme	Bis wann?	Wer?
Bewusstseinssteigerung der Mitarbeiter im Bereich Energie- und Umwelt (Reinigungsmittel und Mülltrennung)	Mitarbeiterschulungen	jährlich, Nov 20	AK
Gasverbrauch um 10% senken	Umstellung von Gas- auf Induktionsherd	2020	AK
CO2 neutrales laden von Gäste E-Motobikes ermöglichen	Anschaffung einer Zero E-Motobike Ladestation	2020	HK

Unser Ziel ist es, den Betrieb mit Hilfe unserer Mitarbeiter gesetzeskonform, möglichst umweltschonend und energieeffizient zu führen. Um Ressourcen zu sparen und Umweltbelastungen zu vermeiden, haben wir für Neuerungen immer ein offenes Ohr.

## 5 Partner, Kooperation und Auszeichnungen

### 5.1 Naturparkwirte Schwarzwald Mitte-Nord

Die Kooperation Naturparkwirte ist ein Zusammenschluss von gastronomischen Betrieben, die durch die Verwendung von regionalen Produkten die heimischen Erzeuger unterstützen und damit den Erhalt des Naturparks Schwarzwald Mitte-Nord fördern.

### 5.2 DEHOGA Klassifizierung

Unser Metzgereigasthof wurde von Dehoga mit drei Sternen ausgezeichnet,

### 5.3 Auszeichnung des Landratsamtes Ortenaukreis

2014 veranstaltete das Landratsamt Ortenaukreis einen Wettbewerb mit dem Titel „Schönes Gasthaus“. Wir erhielten einen Sonderpreis unter den Top Ten der Landgasthöfe in der Ortenau.

### 5.4 Schwarzwälder Schinkenspeck

Seit 2014 sind wir zertifizierter Hersteller von Schwarzwälder Schinkenspeck.

### 5.5 E-Bike -Tankstelle

Auf unserem Betriebsgelände befindet sich eine E-Bike Tankstelle, die von unseren Gästen kostenlos genutzt werden kann.

### 5.6 Navigationsgeräte

Wir bieten unseren Gästen eine große Auswahl an navigationsunterstützten Mountainbike- und Wandertouren an. Das Navigationsgerät leihen wir ihnen kostenlos für die Touren aus.

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 5.7 E-Motobike Testcenter

Auf der Agenda bis 2020 steht die Kooperation mit dem Elektro-Motorrad-Hersteller „Zero“ ein Testcenter für diese Bikes bei uns einzurichten. Gäste können nach Anmeldung diese E-Motobikes probe fahren und sich davon begeistern lassen.

## 5.8 Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland

Die Gemeinde Ettenheim erschuf 2016 ein Premiumwanderweg, welcher an unserem Ort vorbei führt. Aufgrund dessen, liesen wir uns zum „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ auszeichnen.

## 5.9 EMAS Bundeswettbewerb

Unsere Umwelterklärung wurde bei dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit Berlin, in der Kategorie „kleine Unternehmen“ mit dem Gewinnertitel ausgezeichnet und wurde von Umweltministerin Dr. Barbara Hendricks beglückwünscht.





# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 6 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 konsolidierte Umwelterklärung der Organisation

**Metzgereigasthof Rebstock**  
Hauptstraße 65  
77955 Ettenheim-Münchweier  
Registriernummer: DE-126-00099

mit dem NACE Code 55.1 „Hotels, Gasthöfe und Pensionen“ und 56.1 „Restaurants, Gaststätten“ und auf Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 2018/2026, 2017/1505 i.V.m. VO (EG) 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS III) geprüft und die vorliegende konsolidierte Umwelterklärung für gültig erklärt.

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/2026, 2017/1505 i.V.m. VO (EG) 1221/2009 durchgeführt wurden,
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung des o.b. Standortes mit insgesamt 10 Vollzeitplanstellen im begutachteten Bereich ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereiches geben.

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis zum 29. Mai 2023 vorgelegt.

Die Organisation veröffentlicht in den Jahren 2020 und 2022 ungeprüfte aktualisierte Umwelterklärungen. Die Umwelterklärung 2021 wird vom Umweltgutachter geprüft (Ausnahme nach Art. 7).

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 25. März 2020

Henning von Knobelsdorff  
Umweltgutachter  
DE-V-0090

# Umwelterklärung 2019



Metzgereigasthof Rebstock, Hauptstr. 65, 77955 Ettenheim/Münchweier

## 7 Impressum

Metzgereigasthof Rebstock  
Helmut und Andreas Kollofrath  
Hauptstr. 65  
D-77955 Ettenheim/Münchweier

Tel.: +49 7822 1338  
Fax: +49 7822 30274

E-Mail; [info@rebstock-muenchweier.de](mailto:info@rebstock-muenchweier.de)  
Internet: [www.rebstock-muenchweier.de](http://www.rebstock-muenchweier.de)