

Umwelterklärung



Schauinslandstraße 3 • 79674 Todtnau-Muggenbrunn

Tel: +49 (0) 7671 918440 • Fax: +49 (0) 7671 9184499

info@schwarzwald-vitalhotel.de • www.schwarzwald-vitalhotel.de



Inhaltsverzeichnis

Seite

1	Vorwort	3
2	Vitalhotel Grüner Baum	4
3	Historie	5
4	Umweltpolitik	7
5	Umweltmanagement im Vitalhotel10	
6	Direkte und indirekte Umweltaspekte	11
6.1	Strom	12
6.2	Wärme.....	12
6.3	Wasser & Abwasser.....	12
6.4	Verkehr	13
6.5	Regionalität	13
6.6	Lieferanten des Waldhotels.....	14
6.7	Abfallaufkommen & Abfallentsorgung.....	15
6.8	Reinigungsmittel.....	15
6.9	Mitarbeiterschulungen.....	15
7	Partner & Kooperationen.....	16
8	Impressum	17

1. Vorwort

„Dem Himmel so nah – mit offenen Augen, offenen Herzen in unserem offenen Haus“

So lautet unser Leitbild in dem mitten in der Bergwelt Südschwarzwald gelegenen Vitalhotel Grüner Baum. Uns, der Familie Albiez und Familie Bock sowie dem ganzen Gastro-Team Albiez, liegt es sehr am Herzen, für das uns Anvertraute Verantwortung zu übernehmen. Hierzu zählt neben der sozialen Verantwortung für den Menschen und damit für alle Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten auch die ökologische Verantwortung für eine bewusste Bewahrung der Natur und Umwelt. Daher sehen wir unsere Aufgabe darin, unseren Hotelbetrieb umweltfreundlich, gesetzestreu und im Einklang mit unseren Mitarbeitern und Gästen zu führen und dabei einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess anzustreben. So nehmen wir uns nun dieser Herausforderung an und wollen bewusst Verantwortung für das uns Anvertraute übernehmen!



2. Naturparkhotel Grüner Baum

Das ***S Naturparkhotel Grüner Baum liegt in dem Luftkurort Todtnau-Muggenbrunn in 980 Meter Höhe zwischen Feldberg und Belchen.

Es verfügt über 22 schöne Komfort-Zimmer und einen kleinen VitaDom Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Bonarium-Dampfbad, Wintergarten-Ruheraum, Wäldersprudelwanne, Infrarot-Kabine, Erlebnisdusche sowie einen kleinen Fitnessbereich. Zudem können all unsere Gäste auch das Hallenbad und den SPA in unserem Partnerhotel Waldhotel am Notschreipass mitbenutzen.

Auch in kulinarischer Hinsicht bieten wir, als Mitglied im Naturpark Südschwarzwald, sowohl Hausgästen als auch à-la-carte Gästen eine große Auswahl an frischen Feinschmeckergerichten aus der Region sowie internationale Gerichte. Unsere Gaststuben, die Black-Forest Essbar sowie die Katharinen-Stube, bieten dabei unseren Gästen das entsprechende Ambiente für ein paar schöne Stunden in unserem Haus.

Das Gästeklientel im Grünen Baum setzt sich überwiegend aus Deutschen, Schweizern, Franzosen und Gästen aus Belgien und der Niederlande, aber auch vermehrt aus internationalen Gästen zusammen. Diese lassen sich hauptsächlich in Urlaubsreisende und Geschäftsreisende untergliedern.

Zusammen mit unserem Partnerhotel ****Waldhotel am Notschreipass, welches auf der nur 2 km entfernten Pashöhe Notschrei liegt, sowie dem Bistro des Bauerncafés Nordic-Center, besteht unser Team, welches mit viel Herzlichkeit für das Wohl unserer Gäste sorgt, derzeit aus ca. 60 Beschäftigten (in Vollzeit, Teilzeit, Auszubildende sowie Studenten der Dualen Hochschule).



3. Historie

Die Geschichte des Gasthauses Grüner Baum in Muggenbrunn reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück und ist in hiesiger Gegend eines der ältesten Wirtschaften:

1758 Gründung des Gasthauses durch Familie Wißler

1843 Kauf von Gelände an der Gastwirtschaft

1881 Einrichtung einer Posthilfsstelle

1894 Einführung der elektrischen Beleuchtung durch den Schmied Mühl

1900 Wirtshaus zum grünen Baum inklusive der Posthilfsstelle brennt ab

1900 Einreichung eines Baugesuchs durch Holzhändler Josef Wißler, dem Sohn der alten Besitzer des Gasthauses

1901 Bereits 10 Monate nach dem Brand wurde der neue Gasthof (Gemüse Keller, Schopf, Schweinestall, Postzimmer, Gaststube, Nebenzimmer, Waschküche, Küche, 9 Zimmer und 1 Badezimmer) wieder eröffnet

1936 Helmut Wißler als neuer Betreiber der Realgastwirtschaft

1954 Errichtung einer Tankstelle „Fanal Tank“

1969 Tod von Helmut Wißler, Nachfolgerin war bis zum Jahre 1972 seine Ehefrau Gretel Wißler

1972 Tochter Helga Hauf übernimmt die Gastwirtschaft und erbaut zusammen mit Franz Bernauer 1975 einen Tennisplatz

1996 Verkauf des Gasthauses an Herrn Hubert Albiez, der noch in diesem Jahr die Toiletten renoviert sowie die Brunnenstube mit Neueröffnung als Pfännle-Spezialitätenrestaurant

1997/1998 Die Zimmer des 2. OGs & die Hälfte des 1. OGs, welche zu dieser Zeit nur mit Kalt- und Warmwasserbecken ausgestattet sind, werden komplett renoviert zu acht 2- und 3-Raum-Appartements mit eigenen Duschen und WCs

2000 Renovierung der Küchenabluft, Einbau eines neuen Elektroherds, eines neuen Kühlhauses sowie Durchführung von Heizungssparmaßnahmen

2002 Neuer Anbau und Umbau: Finnische Sauna, Bonarium-Duft-Dampfbad, Erlebnisdusche, Kneipp Bereich, Solarium, Wälder-Sprudelbad & Anbau von Ruheraum, Fitnessraum, Infrarot-Kabine sowie Toilette im Wellnessbereich

2004/2005 Nach Zimmerbrand im neu renovierten Bereich des Hotels durch die Explosion einer Minibar → totale Entkernung von Decken, Wänden, Böden, Nasszellen, alten Heizungs- sowie Wasserleitungen etc. & neuer Bau von 22 Zimmern (EZ, DZ, 1-Raum-Appartements und Familienzimmer), Brandschutzauflagen sowie Renovierung der Küche, der Restaurants und Terrasse.

2017 Das Pfännle Restaurant wurde zur modernen Black-Forest Essbar mit gemütlicher Schwarzwald-Atmosphäre umgestaltet.

2018 Öl-Heizung wird entfernt und Pellet-Heizung installiert, Installation neuer Kühlraum, Saunasanierung

2020 Renovierung der Zimmer mit neuem Vinyl-Boden sowie Renovierung der Damen-Toiletten und des Sauna-Ruhebereiches



4. Umweltpolitik

„Dem Himmel so nah! - Mit offenen Augen, offenen Herzen in unserem offenen Haus“

Mit unserem Leitbild wollen wir, die Familie Albiez, Familie Bock, Familie Ernst sowie das ganze Gastro-Team für das uns Anvertraute Verantwortung übernehmen: Mitarbeiter und Gäste sind die Bewohner unserer beiden Häuser/Hotels, also die Basis und das von Gott wertvollste Gut für unsere Unternehmungen. Aber natürlich verstehen wir auch die Schöpfung der Natur als sehr wichtig, als das uns von Gott Gegebene und Anvertraute. Somit erkennen wir unsere soziale Verantwortung für den Menschen und die ökologische Verantwortung zur nachhaltigen Bewahrung von Natur und Umwelt. In dieser christlichen Anschauung möchten wir unsere Gastgeber-Berufung ganzheitlich und authentisch leben. Der folgende 7-Punkte Katalog soll veranschaulichen, wie wir unsere Anschauung in Zukunft leben wollen und in der Praxis mit Leben füllen werden:

Verwalter und nicht Besitzer

Wir, die Familie Albiez, Familie Bock und Familie Ernst verstehen uns nicht als Besitzer, sondern als Verwalter des Unternehmens. Zusammen mit unseren Mitarbeitern möchten wir Gastgeber sein für Menschen, die Erholung und eine Auszeit vom Alltag suchen.

Dies bedeutet gemeinsam und leidenschaftlich unsere Gaben und Talente einzusetzen, zu entfalten und uns gegenseitig mit dem Motto „So wie ich gerne behandelt werden möchte, behandle ich Andere“ und „Dein Erfolg ist meine Mission“ zu unterstützen.

In regelmäßigen Coaching-Gesprächen mit allen Mitarbeitern achten wir daher darauf, echt und authentisch zu werden, Schwächen zuzugeben und Gefühle zeigen zu dürfen, sowie gemeinsam Lasten zu tragen, den Anderen zu respektieren so wie er ist und gegenseitig Vergebung für Fehler, Vertraulichkeit und Mut zu schenken und nicht zuletzt auch unseren Mitarbeitern Verbindlichkeit und Verantwortungsbewusstsein für das Anvertraute beizubringen.

Begegnung durch (Gast-)Freundschaft

Unsere Hotels sollen Orte der Begegnung sein, in dem sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen. Dies erreichen wir durch Mitarbeiter, die wie in Punkt eins beschrieben, unsere Philosophie mittragen sowie durch ein authentisches Wohlfit-Gästeprogramm, das durch unsere Familie und unsere Mitarbeiter gestaltet wird. Hier nutzen wir die vorhandenen Ressourcen, Gaben und Talente, um unseren Gästen zu dienen, damit diese sich wohl fühlen und fit werden (z.B. bieten wir Weinproben, Kochkurse, Kräuterwanderungen, Deko-Basteln aus der Natur etc. an).

Gesundheits-Sport-Aktivprogramm

Eingebettet in das WohlFit-Gästeprogramm bringen wir unseren Gästen eine ganzheitliche Philosophie zur Erholung von Geist, Seele und Körper nahe. Hierzu stellen wir diesen eine bewusste Ernährung mit regionalen Erzeugerprodukten und leichter Zubereitung vor. Bei gesunden Bewegungs-Angeboten, alleine oder gemeinsam, indoor (mit z.B. AquaFit und Rückentraining) oder outdoor (mit z.B. Nordic Walking, Schneeschuhlaufen, E-Biken, Langlauf oder Fackelwanderungen) wird Freude an Bewegung vermittelt und eine Verbindung zur Natur hergestellt... nach dem Motto „die Natur braucht nicht uns sondern wir die Natur“. Für das Bewusstsein der Zusammenhänge von Geist, Seele und Körper und heilsames Verhalten bieten wir Angebote wie die „kleine Auszeit“, Gesprächsrunden, Stille bewusst erleben und Kooperationsangebote mit anderen interessanten Persönlichkeiten an.

Seminare für das Leben

Zu Nebensaisonzeiten, im Frühjahr und im Herbst bieten wir zusammen mit Kooperationspartnern Seminare für Inspiration und Coaching an. Dies umfasst z.B. Eheseminare oder Unternehmer-Coaching-Tage. Dabei steht der Mensch im Mittelpunkt. Es geht darum Rüstzeug für das Leben im Alltag zu erhalten und Bewusstsein zu erlangen, wie sich unser Schöpfer das Leben von Anfang an gedacht hat und daher Kompetenzen für den Umgang mit Mensch und Umwelt zu entwickeln.

Umwelt-Bewusstsein schaffen

Wir leben und proklamieren bewussten, verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, da es für uns von großer Bedeutung ist, Umweltbelastungen zu vermeiden und schaffen so durch Vorbildlichkeit Bewusstsein, wie z.B. durch:

- sparsamen Umgang mit Rohstoffen und Energie
- sicherheitsbewusster Umgang mit Gefahren
- Trennen und Vermeiden von Abfall
- Umsetzung des Hygieneleitfadens
- „Landschaftspflege mit Messer & Gabel“ – das Konzept der Naturparkwirte
- bewusste Information und Austausch mit Gästen und Kollegen
- Motivation & Schulung von Mitarbeitern durch überzeugende Argumente
- Erarbeiten von gemeinschaftlich gesetzten Zielen & Maßnahmen in jeder Abteilung

Nachhaltig denken

Wir überprüfen unser Unternehmen konstant auf Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit und verfolgen das Ziel, Prozesse und Strukturen in unseren Häusern kontinuierlich zu verbessern und dabei alle gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Auf das Bewusstsein von Nachhaltigkeit achten wir in unseren Hotels z.B. bei:

- der Positionierung und Attraktivität im Marketing nach innen und nach außen (durch z.B. Gästefeedbacks)
- der Entwicklung von Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit (durch z.B. Budgets)
- einem aktiven Personalmanagement, um den Erhalt von Arbeitsplätzen und eine ständige Verbesserung der Beschäftigungsbedingungen (z.B. durch TQM) zu gewährleisten
- der Schaffung von Zusammengehörigkeit, unabhängig von Herkunft, Geschlecht, Alter, Behinderung, etc. (z.B. durch Team-Buildings)

Führung praktizieren

Wir verpflichten uns durch wöchentliche Direktionsmeetings und monatliche Abteilungsleitermeetings unser Leitbild aktiv zu verfolgen, Disziplin gemeinschaftlich zu bewahren und regelmäßig ehrliches Feedback, nach dem Motto „Der Weg auf dem du gehst entscheidet über das Ziel, dass wir erreichen“ zu geben.

Catrin & Benjamin Albiez
Angela & Sebastian Bock
Annika & Patrick Ernst

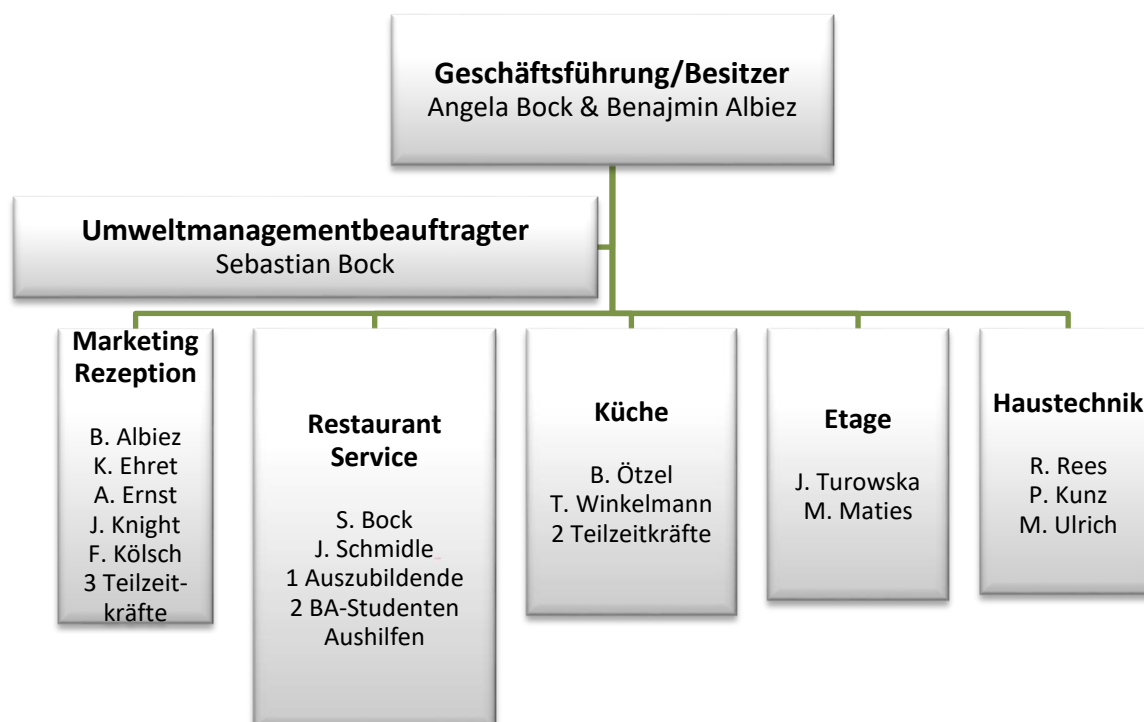
1. März 2021

5. Umweltmanagement im Naturparkhotel

Eine strukturierte und systematische Unterstützung des Unternehmens ist das grundsätzliche Ziel eines jeden Managementsystems. Dabei sollen die Leistungen und Fähigkeiten des Unternehmens entwickelt, aufrechterhalten und gleichzeitig kontinuierlich verbessert werden. Unter einem Umweltmanagementsystem (UMS) versteht man ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes mit welchem der Aufbau, die Abläufe, Zuständigkeiten, Verhaltensweisen und Vorgaben zur Umsetzung der betrieblichen Umweltpolitik in unserem Hotelbetrieb bestimmt werden und Regelungen zur Planung, Ausführung und Kontrolle festgelegt werden. Durch die Erfassung und Systematisierung der betrieblichen Prozesse und Strukturen können neben einer kontinuierlichen Optimierung unserer Umweltleistungen so im besten Fall auch ökonomische Erfolge und Verbesserungen erzielt werden.

Die wesentlichen Umweltaspekte aller Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen sowie deren direkten und indirekten Umweltauswirkungen in unserem Haus werden in regelmäßigen Abständen mit Hilfe von Dr. Sven Eckardt erfasst und folglich Maßnahmen zur Optimierung dieser festgelegt. Auch die Durchführung eines jährlichen internen Audits sowie der daraus ableitbaren Managementbewertung unterstützt uns dabei, das Ziel der kontinuierlichen Verbesserung unserer Umweltleistungen, bei Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften, umzusetzen.

Die Beteiligung aller Mitarbeiter an unserem Umweltmanagementsystem liegt uns besonders am Herzen, da nur auf diesem Weg unsere Umweltpolitik in der betrieblichen Praxis authentisch gelebt werden kann. Die folgende Grafik stellt daher den betrieblichen Aufbau des Vitalhotels dar.



6. Direkte und indirekte Umweltaspekte

Neben direkten Umweltaspekten in Form von beispielsweise Emissionen in die Atmosphäre oder die Nutzung von natürlichen Ressourcen und Rohstoffen, übernimmt unser Betrieb auch Verantwortung für indirekte Umweltaspekte, also für Tätigkeiten und Aspekte, die nicht in vollem Umfang von uns als Betrieb kontrolliert werden können. Hierzu zählen unter anderem das Umweltverhalten von Lieferanten und anderen Auftragnehmern sowie die An- und Abreise unserer Gäste. Die Aufnahme dieser Aspekte in das Umweltmanagementsystem unseres Hotels ist von großer Bedeutung. Daher führen wir regelmäßig in einer Portfolio-Analyse eine Gewichtung der ermittelten Umweltaspekte hinsichtlich deren Umweltrelevanz und Verbesserungspotenzial durch.

Die Priorisierung der Maßnahmen erfolgt anhand der Durchführbarkeit, Dringlichkeit, Gästezufriedenheit, Wirtschaftlichkeit sowie der Wirksamkeit unserer Umweltpolitik entsprechend.

6.1 Strom

Im Jahr 2019 hatten wir einen Stromverbrauch von 122.626 kWh, wobei jeder Gast etwa 11,9 kWh pro Übernachtung verbraucht. Das Vitalhotel ist folglich ein Stromgroßverbraucher und aufgrund des stetig steigenden Energiekonsums ist es uns daher wichtig, unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden.

Seit 2004 rüsten wir daher nach und nach bei Umbauten auf Bewegungsmelder auf den Fluren und in anderen öffentlichen Bereichen um. Und auch die Umstellung auf LED-Beleuchtung im Jahr 2012 bringt eine Energieeinsparung von bis zu 50 % mit sich.

6.2 Wärme

Unsere Heizung wurde bis zum Jahr 2018 mit Heizöl betrieben. Aufgrund der ständig steigenden Heizöl-Preise und Nachhaltigkeits-Aspekten wurde ein neues Energiekonzept entwickelt und im Oktober 2018 von Heizöl auf Pellets umgerüstet. Durch die Installation der neuen Pelletheizung 2018 kann eine hohe Energieeinsparung erzielt werden.

Im Vergleich zum Jahr 2018 konnten wir im Jahr 2019 unsere Energiekosten über € 3000,00 senken.

6.3 Wasser & Abwasser

Eines der wohl wichtigsten Grundstoffe überhaupt ist Wasser, welcher jedoch auch weltweit immer knapper wird. Daher versuchen wir im Vitalhotel den Wasserverbrauch so gut es geht zu senken ohne jedoch den Komfort unserer Gäste einzuschränken und gleichzeitig auch auf die Einhaltung der gesetzlichen Auflagen und der kommunalen Abwassersatzung zu achten.

Durch die Installation von Durchflussbegrenzern in den Duschen und Waschbecken aller Hotelzimmer sowie den Waschbecken der öffentlichen Toiletten 2009, erzielten wir in diesen Bereichen eine Einsparung von 30 %. Eine weitere Senkung des Wasserverbrauchs um 40 % konnte durch das Einsetzen optimierter Durchflussbegrenzer im Mai 2013 generiert werden.

Auch unsere Gäste, die durch einen Hinweis auf den Zimmern zu einem reduzierten Handtuchwechsel animiert werden und die Möglichkeit haben der Umwelt zu Liebe auf den täglichen Zimmerservice zu verzichten, können uns dabei unterstützen, den immer knapper werdenden Grundstoff nicht unnötig zu verbrauchen.

6.4 Verkehr

Unsere Gäste kommen während ihrem Aufenthalt bei uns im Hotel in den Genuss der Konus-Gästekarte und können mit dieser im südlichen und mittleren Schwarzwald die öffentlichen Verkehrsmittel kostenfrei nutzen.

Zudem sorgt unser abwechslungsreiches Gästeprogramm, in welchem wir unseren Gästen täglich verschiedene Aktivitäten in Form von Nordic-Walking, Weinproben, Wassergymnastik im Waldhotel oder auch Wanderungen mit dem Chef anbieten, für das Zusammenführen unserer Gäste mit der wunderbaren Natur im Südschwarzwald. Auch unser Jahresprogramm bietet aufgrund des Angebotes von verschiedenen Seminaren oder auch Motto-Wochen, die von unseren eigenen Mitarbeitern gestaltet werden, unseren Gästen die Möglichkeit, während des Aufenthalts auf den eigenen PKW zu verzichten und sowohl in unserem Haus als auch in der Natur die Seele baumeln zu lassen und neue Inputs für das Leben zu bekommen.



6.5 Regionalität

Besonders viel Wert legen wir in unserem Haus auf die kulinarische Qualität unserer regionalen Küche. Der Senior-Chef Hubert Albiez, ist seit 2002 im Gründungsvorstand der „Naturpark-Wirte“ und auch bei „Schmeck den Süden“ zählt das Vitalhotel bereits seit einigen Jahren als Mitglied. Hieraus ergibt sich die Verpflichtung, überwiegend regionale Produkte von Bauern und Lieferanten aus der Region zu verwenden. So beziehen wir Fleisch beispielsweise vom heimischen Weiderind, Milch und Käse von regionalen Molkereien und frisches Gemüse aus der Umgebung.

Doch neben der Kulinarik, zählt für uns auch die Unterstützung von heimischen Handwerkern und Geschäften zur Regionalität, wodurch wir einen wesentlichen Teil zur Unterstützung und Erhaltung des Hochschwarzwaldes beitragen.

6.6 Lieferanten des Grünen Baum

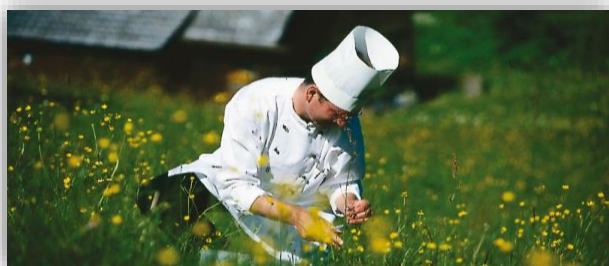
Zu unseren Haupt-Fleischlieferanten, von welchen wir beispielsweise das Qualivo-Rind- und Schweinefleisch und andere Fleisch- und Wurstprodukte geliefert bekommen, zählt die Metzgerei Adler in Bonndorf, die Metzgerei Flügel in St. Blasien sowie auch heimische Landwirte wie Markus Höfler aus Ibach oder Josef Thoma aus Ruchenschwand.

Die Schwarzwald Forellenzucht Tress aus Lauchingen versorgt uns mit frischen Saiblingsen, Forellen und Lachsforellen. Frisches Gemüse und Obst aus der Region kaufen wir auf dem Freiburger Großmarkt ein und unseren Spargel beziehen wir zur Spargelsaison aus Opfingen bei Herrn Schächtele.

Die Bäckerei Gutmann aus Utzenfeld beliefert uns täglich mit einer frischen Brot- und Brötchenauswahl, während wir unsere leckeren Kuchen und Torten von der Konditorei Bockstaller aus Todtmoos geliefert bekommen.

Auf die Regionalität unserer Milchprodukte, wie die Schwarzwald-Milch aus Freiburg sowie Käse von der Chäs-Chuchi aus Gersbach oder vom Ziegenhof Otto Rees vom Schauinsland, legen wir ebenfalls großen Wert.

Die Brauerei Ganter aus Freiburg beliefert uns dabei mit ihren regionalen Bieren. Unsere Säfte kaufen wir beim Getränkemarkt Ebner in Häusern und als Wasser servieren wir unseren Gästen den bekannten Schwarzwald-Sprudel. Auf unserer Weinkarte finden Sie vor allem Weine aus den hervorragenden Regionen aus der Umgebung, wie beispielsweise dem Kaiserstuhl oder dem Markgräflerland.



6.7 Abfallaufkommen & Abfallentsorgung

Wir achten in unserem Haus in allen Bereichen besonders auf die Trennung und Vermeidung von Abfall. So haben wir bereits beim Frühstück von Portionsverpackungen auf größere Verpackungseinheiten mit Marmelade, Honig, Butter, Müsli und anderen Dingen umgerüstet und auch auf Einwegflaschen

verzichten wir größtenteils. Doch nicht nur im Restaurantbereich, sondern auch in den Hotelzimmern bieten wir unseren Gästen Seife in Nachfüllbehältern an, um auch hier auf unnötige Verpackungen zu verzichten.

Der Müll wird wöchentlich von dem Amt für Abfallwirtschaft des Landkreises Lörrach abgeholt, während wir bei Speiseresten und Speiseölen mit einer externen Firma zusammenarbeiten, um die Abfälle gemäß der kommunalen Abfallsatzung ordnungsgemäß zu entsorgen.

6.8 Reinigungsmittel

Um mögliche Gefahren zu vermeiden, führen wir ein Gefahrstoffkataster, welches alle im Vitalhotel eingesetzten Reinigungsmittel auflistet. Die entsprechenden Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen werden in einem extra Ordner gesammelt, welcher jederzeit einsehbar ist. Auch die Lagerungen der Reinigungsmittel erfolgt ordnungsgemäß und durch regelmäßige Schulungen, werden unseren Mitarbeitern der richtige Umgang sowie die vorgeschriebene Dosierung mit den jeweiligen Mitteln beigebracht.

Generell versuchen wir in unserem Haus so wenig Putz- und Reinigungsmittel wie möglich einzusetzen und achten darauf, wo möglich biologisch abbaubare Reinigungsmittel zu verwenden.

6.9 Mitarbeiterschulungen

Wie bereits erwähnt wurde, ist uns die Beteiligung aller Mitarbeiter an unserem Umweltmanagementsystem sehr wichtig. Nur auf diese Weise können wir das Ziel eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses unserer Umweltleistungen, dauerhaft ermöglichen und gleichzeitig das Umweltverhalten unserer Mitarbeiter positiv beeinflussen.

Auch wenn der Aspekt der Mitarbeiterschulungen bisher im Vitalhotel eher vernachlässigt wurde, so haben wir durch die Einführung des Umweltmanagementsystems diese Schwachstelle erkannt und möchten bei unseren Mitarbeitern zukünftig durch regelmäßige Schulungen im Bereich Hygiene, dem richtigen Umgang mit Gefahrstoffen und Geräten oder auch dem richtigen Verhalten im Brandfall, das notwendige Bewusstsein für die Umwelt schaffen.

7. Partner & Kooperationen

Das Naturparkhotel Grüner Baum ist stolzes Mitglied bei:

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband



- Naturparkwirte Südschwarzwald



- Schmeck den Süden – Gastronomen



- Bergwelt Südschwarzwald



- Qualivo



- Echt Schwarzwald



- VCH – Verband Christlicher Hotels Schweiz



8. Impressum

Vitalhotel Grüner Baum

Schauinslandstraße 3

79674 Todtnau-Muggenbrunn

Catrin & Benjamin Albiez, Angela & Sebastian Bock (Geschäftsführung)

Sebastian Bock (Umweltmanagementbeauftragter)

Annika Ernst (Autorin der Umwelterklärung)

Tel: +49 (0) 7671 918 440

info@schwarzwald-vitalhotel.de

www.schwarzwald-vitalhotel.de

