



Auditbericht

Zur Margarethenmühle
Landgasthof und Waldhotel





GreenSign Institut GmbH, Katharinenstraße 12, 10711 Berlin

Zur Margarethenmühle GmbH

Landgasthof und Waldhotel
Florian Firley
Naußlitz 24

04741 Roßwein

Berlin, 17. Mai 2023

Sehr geehrter Herr Firley,

gerne senden wir Ihnen heute den Bericht zum Audit für die Nachhaltigkeitszertifizierung GreenSign Hotel, welches am 09. Mai 2023 erfolgreich mit Ihnen und der Auditorin Doreen Cramer vom GreenSign Institut stattgefunden hat.

Sehr gern bestätigen wir Ihnen nach unserem durchgeführten Audit **880** Punkte.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle erfüllt alle der verpflichtenden und die allermeisten der sonstigen Kriterien. Die nachhaltige Ausrichtung wird in vielen Bereichen schon erfolgreich umgesetzt. Das Nachhaltigkeitsprogramm wird zukünftig in den genannten Bereichen realisiert.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle erreicht das sehr gute
GreenSign Hotel Level 4. Herzlichen Glückwunsch!



GREENSIGN INSTITUT GMBH
Katharinenstraße 12
10711 Berlin

Telefon: +49 30 318 628-421
e-mail: info@greensign.de

Geschäftsführer:
Suzann Heinemann
HRB 223626 Hannover

GLS Bank
IBAN: DE28 4306 0967 1177 4482 00
BIC: GENODEM1GLS
UStID: DE 301782020



Für die GSTC (Global Sustainable Tourism Council) anerkannte GreenSign Nachhaltigkeits-Zertifizierung musste sich der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle einer Selbstevaluierung in über 100 Kriterien aus acht Kernbereichen und einem on-site Audit unterziehen. Die Prüfkriterien, die ein Höchstmaß an sozial – und umweltspezifischen Standards nach den weltweit bekannten GSTC-Kriterien erfüllen, wurden mit einem sehr guten Level 4 ausgezeichnet. Diese Anerkennung sichert und bestätigt Ihnen einen hohen Qualitätsanspruch und den ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz.

BESCHREIBUNG DES UNTERNEHMENS

1. Management & Kommunikation

Die Bereiche Management und Kommunikation sind zentrale Bestandteile einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung. Sie stehen für ein Wertesystem und eine verantwortungsvolle Zukunftsgestaltung im Dialog mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle verfügt über ein umfassendes Leitbild, welches den Gästen transparent die Unternehmensphilosophie vermittelt und die Kommunikation der Nachhaltigkeitsbestrebungen ermöglicht. Anhand eines detaillierten Nachhaltigkeitsprogramms werden die zu erfüllenden Maßnahmen durchweg dokumentiert, evaluiert und kontrolliert. Die für die kommenden Monate geplanten Maßnahmen im Nachhaltigkeitsprogramm beinhalten unter anderem den Umbau der Zimmer/Bäder mit der Umstellung auf energieeffiziente Heizkörper. Des Weiteren wurde ein Nachhaltigkeitsbeauftragter ernannt, um Nachhaltigkeit im Unternehmen und im Bewusstsein der internen und externen Stakeholder zu verankern und kontinuierlich an deren Weiterentwicklung zu arbeiten.

2. Umwelt

Die Säule Umwelt umfasst die ökologischen Bereiche Energie, Wasser und Abfall. Als wesentliche Bestandteile und Einflussgrößen auf den ökologischen Fußabdruck sind Strategien und Maßnahmen zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs notwendig.

2.1. Umwelt – Energie

Um eine Senkung der jährlich anfallenden Energieverbräuche zu erzielen, werden alle relevanten Energieverbräuche des Hotels regelmäßig und systematisch überwacht. Ein Energiebeauftragter ist im Hotel benannt, um Energieeffizienzmaßnahmen umzusetzen. Dieser beaufsichtigt und begutachtet die energetische Entwicklung im Hotel. Das Hotel bezieht Strom aus regenerativen/erneuerbaren Quellen von Badenova im Strommix zu 100%. Das Hotel hat bereits zahlreiche Energieeffizienz- bzw. Energiesparmaßnahmen umgesetzt. Darunter finden sich unter anderem der Verzicht auf Minibars im Hotelzimmer, Lichtquellen mit Energiesparlampen/LED-Lampen und ein HRMS ist individualisiert und vom Gast im Zimmer steuerbar.



2.2. Umwelt - Wasser

Auch die Wasserverbräuche werden regelmäßig erhoben und durch kontrollierte Wasserdurchflüsse an z.B. Duschen, Urinalen etc. niedrig gehalten. Reinigungsstandards sind eingeführt und es werden im ganzen Hotel biologisch abbaubare Reinigungsmittel und Dosieranlagen verwendet. Zudem werden die Wasserinstallationen und -anlagen regelmäßig gewartet, und es wird sichergestellt, dass die Wasser- und Trinkqualität hoch bleibt. Fließendes Gewässer wird zur Bewässerung der Grünanlagen eingesetzt.

2.3. Umwelt - Abfall

Um die Abfallmenge zu minimieren, werden regelmäßig Daten zum Abfallaufkommen erhoben. Die Hotelleitung legt großen Wert auf ein geringes Abfallaufkommen und eine korrekte Müllentsorgung und informiert und sensibilisiert alle Mitarbeiter. Es existieren umfangreiche Trennsysteme auch im Zimmer und bereits beim Einkauf wird auf Großverpackungen und Mehrwegsysteme geachtet. Um der Lebensmittelverschwendung in Küche und Restaurant vorzubeugen, ergreift das Hotel weitere Maßnahmen, wie regionalen Einkauf nach Belegungszahlen und durch Verwertung der Restabfälle im hoteleigenen Streichelzoo. Der Papierverbrauch wird durch geeignete Maßnahmen und eine effektive Digitalisierung niedrig gehalten.

3. Biodiversität und kulturelles Erbe

Biologische Vielfalt und das Wohlergehen lebensnotwendiger Ökosysteme sind ein essenzieller Bestandteil einer nachhaltigen Hotelausrichtung. Ein biodiverser Betrieb übernimmt Verantwortung für die umliegende Flora und Fauna und trägt seinen Teil zum Schutz und zum Wachstum derer bei.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle ist sich durch seine Lage als Waldhotel seiner Verantwortung für Natur und Umwelt bewusst. Die Nutzung heimischer und resistenter Pflanzenarten ermöglicht eine hohe Artenvielfalt und ein natürliches Nahrungsangebot für Insekten. Notwendige Eingriffe in das Ökosystem und die Störung der Biodiversität werden entsprechend kompensiert. Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle passt sich seiner Umgebung äußerst gut an und erreicht im Bereich der Biodiversität 300 von 310 Punkte.

4. Einkauf

Der Einkauf ist ein zentrales Steuerorgan und Indikator für nachhaltiges Wirtschaften. Regionale, saisonale, Bio und fair gehandelte Produkte haben einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft und der Wertekette im Hoteleinkauf.

Im Landgasthof und Waldhotel Zur Margarethenmühle wird sehr großer Wert auf die Regionalität gelegt, weshalb ca. 90% der Einkäufe von Lieferanten im Umkreis von 100 Kilometern bezogen werden. Sukzessive werden auch Bio und vegane Produkte im Hotel eingekauft und im F&B Bereich verarbeitet. Beim Einkauf wird zudem Wert auf die Saisonalität der Produkte gelegt. Das Hotel bietet seinen Gästen auch ein veganes Speise- und Getränkeangebot. Das Hotelrestaurant kocht mit frischen Zutaten zu ca. 90%.



5. Regionalität & Mobilität

Regionalität und Mobilität sind weitere zentrale Indikatoren von Nachhaltigkeit. Regionalität trägt zur Unternehmensidentifikation und einem qualitativen Wachstum bei. Das Thema Mobilität erfordert zukunftsweisende Ansätze im Tourismus.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle kommuniziert seine regionalen Bemühungen mit seinen Gästen und informiert diese sehr gut über die Herkunft der Produkte und über Veranstaltungen in der Umgebung. Die Mitarbeiter kommen mit dem ÖPNV oder auch bevorzugt zu Fuß oder mit dem Fahrrad zum Hotel und verfügen dazu über einen guten Wissensstand über regionale Gegebenheiten und die regionalen Lieferanten. Für E-Fahrzeuge stehen E-Tankstellen zur Verfügung, da dies als Zukunft der Mobilität angesehen wird, ebenso für E-Bikes.

6. Qualitätsmanagement & Nachhaltige Entwicklung

Qualitätssicherung ist ein Kernprozess von Nachhaltigkeit und ein wesentlicher Bestandteil jedes Unternehmens. Dessen Weiterentwicklung bedeutet Zukunftssicherung durch zufriedene und motivierte Mitarbeiter, Stammgäste sowie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit allen Stakeholdern.

Um eine hohe Qualität zu gewährleisten, ist Herr Firley in alle Geschäftsprozesse involviert und stets präsent. Es wird ein sehr enger und zielorientierter Austausch auf allen Ebenen gepflegt, das Gastgeberum und somit die Zufriedenheit der Gäste, aber auch der Mitarbeiter stehen an erster Stelle.. Eine Evaluation der Lieferanten des Hotels soll künftig regelmäßig in Hinblick auf Regionalität, Saisonalität, Qualität und Nachhaltigkeit erfolgen. Darüber hinaus werden Zufriedenheitserhebungen von Gästen durchgeführt. Die Gästezufriedenheit wird durch ein geregeltes Beschwerdemanagement sichergestellt. Mitarbeiter werden insbesondere im Bereich Nachhaltigkeit regelmäßig geschult und die Nachhaltigkeit wird als kontinuierlicher Verbesserungsprozess im Hotel angesehen. Mitarbeiter werden ermutigt sich mit Verbesserungsvorschlägen im Hotelalltag einzubringen. Bei der Ausstattung und Gestaltung des Hotels wird auf Nachhaltigkeit und Gesundheit geachtet.

7. Soziale Verantwortung

Gesellschaftliches Engagement ist eine tragende Säule einer nachhaltigen Entwicklung. Sie steht für Verantwortungsbewusstsein und Motivation für die Gestaltung einer zukunftsfähigen Umwelt im Dreiklang von Ökologie, sozialer und ökonomischer Verantwortung.

Der Landgasthof und das Waldhotel Zur Margarethenmühle stellt einen fairen Umgang mit allen internen und externen Stakeholdern sicher und unterstützt aktiv lokale Initiativen und Projekte im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung bzw. zur Förderung der lokalen Gemeinschaft. Das Hotel setzt sich für Chancengleichheit ein und nimmt so seine soziale Verantwortung wahr.



8. Wirtschaftliche Verantwortung

Wirtschaftliche Stabilität von Unternehmen ist eine tragende Säule und sichert qualitatives und quantitatives Wachstum. Die Erhebung, Evaluation und Steuerung von Finanz- und Wirtschaftsdaten sind dabei essentiell und stehen für ein Verantwortungsbewusstsein, um externe Ansprüche und Erwartungen von Gästen, Investoren oder Medien zu begegnen.

Die regelmäßige Erhebung relevanter Finanzdaten des Landgasthof und Waldhotel Zur Margarethenmühle und das Vorhandensein eines Investitionsplanes beteuern die Wirtschaftlichkeit des Hauses und die Sicherung der Arbeitsplätze. Der Investitionsplan sieht eine ständig qualitative Verbesserung vor, welche ökonomische, ökologische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt. Dabei werden die Mitarbeiter beständig über die wirtschaftlichen Entwicklungen des Unternehmens informiert und der Erfolg des Unternehmens trägt zur lokalen Wertschöpfung bei.

Gern unterbreiten wir Ihnen einige Vorschläge zur Weiterentwicklung Ihrer Nachhaltigkeit im Betrieb:

- Erstellung eines jährlichen Nachhaltigkeits-, Umwelt-, CSR-Berichts, um Stakeholder über die nachhaltigen Entwicklungen im Hotel zu informieren
- Regelmäßiges Posten (Erstellung eines Redaktionsplanes für die Social-Media-Aktivitäten) der Nachhaltigkeitsaktivitäten auf diversen Portalen, wie Facebook, Instagram oder LinkedIn, um die Bestrebungen transparent zu kommunizieren
- CO₂-Bilanzierung des Hotels und die Kompensation der CO₂-Emissionen
- Verstärkter Einkauf von fairtrade und ökologisch besiegelten Produkten, um den Einkauf noch nachhaltiger und qualitativer zu gestalten
- Anbieten eines freiwilligen CO₂-Ausgleichs für Gäste
- Weitere Sensibilisierung der Mitarbeiter zum Thema Nachhaltigkeit durch Schulungen und der Gäste durch entsprechendes Informationsmaterial
- Gegenseitiger Erfahrungsaustausch mit GreenSign-Partnern zur Weiterentwicklung und Umsetzung der Nachhaltigkeitsbestrebungen



Die Zertifizierung mit GreenSign Hotel wird als ein Schritt eines langjährigen Prozesses angesehen. Infolge des angestoßenen Veränderungsprozesses im Unternehmen werden alle Mitarbeiter in diesen Prozess mit einbezogen und eine gemeinsame Philosophie sowie Maßnahmen und Zuständigkeiten für einen noch nachhaltigeren Hotelbetrieb entwickelt und erarbeitet.

Mit freundlichen Grüßen,

GreenSign Institut GmbH

Suzann Heinemann
Geschäftsführerin

Doreen Cramer
Auditor