

UMWELTERKLÄRUNG

2017



Andechser Kloostergaststätten GmbH
Bergstraße 2, 82346 Andechs
Tel. 08152/376-261
Fax 08152/376-265
www.andechs.de

KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Inhalt

4	1. EINLEITUNG
5	2. KURZPORTRÄT DER ANDECHSER KLOSTERGASTSTÄTTEN GMBH
7	3. AUFBAU UND ORGANISATION DES UMWELTMANAGEMENTS
8	4. UMWELTLEITLINIEN
9	5. EINHALTUNG GESETZLICHER BESTIMMUNGEN
10	6. UMWELTEINWIRKUNGEN
10	6.1 Direkte Umweltaspekte
13	6.2 Indirekte Umweltaspekte
14	6.3 Ökobilanz
16	6.4 Kernindikatoren
18	7. UMWELTPROGRAMM 2009–2016
21	8. GEPLANTE MASSNAHMEN FÜR DIE ZUKUNFT
22	9. VALIDIERUNGSBESTÄTIGUNG



Liebe Leserinnen und Leser,

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse am vielfältigen Umwelt-Engagement unseres Andechs-Bräustüberls. Mit dieser neuen Umwelterklärung möchten wir zeigen, welche Umweltschutz-Projekte wir derzeit im Bräustüberl vorantreiben und was wir in Zukunft zum Schutz unseres natürlichen Lebensraumes unternehmen wollen.

Sich als große Gaststätte überhaupt einer EMAS-Zertifizierung zu unterziehen, ist in Deutschland nach wie vor eine große Ausnahme. Unser Bräustüberl ist nach Auskunft des EMAS-Registers (Stand Juli 2017) eine von nur 60 Gastronomien in ganz Deutschland, die sich diesem äußerst anspruchsvollen Umwelt-Audit unterziehen.

Schon seit über 15 Jahren stellen wir uns im Bräustüberl diesen hohen Umweltstandards. Mit unserer Umwelt und ihren begrenzten Ressourcen rücksichtsvoll und schonend umzugehen, ist seit langem im Bräustüberl verankert.

Wir gestalten unsere klösterliche Gastronomie nach EMAS-Standards, weil wir davon überzeugt sind, dass Umweltschutz und Ressourcenschonung eng mit der Beständigkeit – einem besonderen Merkmal benediktinischer Spiritualität – verbunden sind. Wenn sich eine Klostergemeinschaft über Generationen mit einem Ort wie Andechs verbindet, so hat sie auch eine besondere Verantwortung, an diesem konkreten Ort sorgsam mit der uns von Gott anvertrauten Schöpfung umzugehen.

Um unsere Lebensgrundlagen langfristig zu erhalten, gehören für uns ökonomisches und ökologisches Handeln zusammen. Eine langfristig ausgerichtete organische Entwicklung des Bräustüberls muss daher mit einer kontinuierlichen Verbesserung unserer Ökobilanz einhergehen. Als ältester Wallfahrtsort Bayerns, aber auch als Ausflugsziel für knapp eine Million Besucher pro Jahr ist uns sehr wohl bewusst, dass wir auf eine intakte Umwelt angewiesen sind.

Eine auf Nachhaltigkeit ausgelegte Perspektive ist notwendig, um das weit gespannte soziale und kulturelle Engagement unserer klösterlichen Gemeinschaft in München und Andechs solide zu finanzieren. Denn die Bildungsarbeit in Sankt Bonifaz, die Stiftsbibliothek wie auch die Obdachlosenhilfe in München tragen wir, ohne dafür Mittel aus der Kirchensteuer zu erhalten.

Danken möchte ich im Namen unserer klösterlichen Gemeinschaft insbesondere unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit großem Engagement diesen Weg mit uns gehen.



FRATER LEONHARD WINKLE
CELLERAR

1. Einleitung

In der vorliegenden aktualisierten Umwelterklärung werden die aktuellen Änderungen im Rahmen unseres Umweltmanagementsystems dargestellt sowie die Datenfortführung und das aktuelle Umweltprogramm veröffentlicht.

Mit der Beantragung der Ausnahmeregelung nach Artikel 7 der EMAS III-Verordnung hat sich der Zyklus der Validierung von 3 auf 4 Jahre geändert. In jedem zweiten Jahr erfolgt die Veröffentlichung einer konsolidierten Umwelterklärung. In

den dazwischenliegenden Jahren wird die Umwelterklärung in aktualisierter Form veröffentlicht. Die Umwelterklärung 2013 war die letzte konsolidierte Umwelterklärung.

Die Daten aus dem Jahr 2016 sowie der letzten drei Jahre sind unter dem Punkten In- und Output aufgeführt.

Das Umweltprogramm wurde im Hinblick auf inzwischen durchgeführte und neu hinzugekommene Maßnahmen aktualisiert. ♦



2. Kurzporträt der Andechser Klostergaststätten GmbH



Bräustüberl

Das Andechser Bräustüberl pflegt ganz bewusst seine Jahrhundertealte Tradition als Pilgergaststätte. Seine Geschichte ist ebenso wechselvoll und facettenreich wie die des ganzen Heiligen Berges.

Der Andechser Brautradition ist man nirgendwo näher als im Bräustüberl. Das »UR-Bräustüberl« lag im heutigen Grützner-Stüberl. Vor 1900 bot es nur rund einem Dutzend Gäste Platz.

Im Laufe der Zeit wurde es jedoch zu klein für die zahlreichen Pilger und Besucher. 1906/1907 wurde die neue Mälzerei am Osthang des Heiligen Berges gebaut. So konnten die Mönche das Bräustüberl um die Räume der alten Mälzerei, das heutige »Gewölbe«, und 1938 um das geräumige »Salettl« erweitern.

Bis zum zweiten Weltkrieg wurde das Bier aus den Lagerfässern, die sich hinter dem ursprünglichen Bräustüberl befanden, von den Mönchen selbst ausgeschenkt. Zu Beginn des zweiten Weltkrieges musste das Bräustüberl schließen. Erst am 19. März 1952, dem Josephi-Tag, wurde es wieder eröffnet. Am damals eingerichteten »Kiosk«, der im Laufe der Zeit mehrfach modernisiert und vergrößert wurde, holten sich die Besucher ihre Brotzeit selbst, eine Tradition, die immer noch festen Bestand in Andechs hat.

Ständig steigende Besucherzahlen machten 1970 erneute Erweiterungen notwendig.

Dazu waren die Räumlichkeiten der nun »Alten Mälzerei«, die am Osthang des Heiligen Berges liegt, wie geschaffen. Wo bis Ende der sechziger Jahre aus Braugerste das Braumalz hergestellt wurde, befindet sich nun der geräumige Wappensaal und das kleinere Mälzer-Stüberl. Im Wappensaal findet man eine Bäckerei, in der stets Brezen und »Auszogne« sowie andere süße Leckereien frisch gebacken werden. Auch das Grützner-Stüberl fügt sich nach der kompletten Renovierung in den Siebziger Jahren harmonisch in das Gesamtbild des Bräustüberls ein.

Überall im Bräustüberl und auf den Terrassen ist es dem Besucher – entsprechend dem alten Wallfahrer-Brauch – gestattet, seine Brotzeit selber mitzubringen und das Andechser Bier zu genießen.

Klostermetzgerei

GESCHICHTE

Die Klostermetzgerei wurde Anfang der Siebziger Jahre an ihrem jetzigen Standort errichtet, als Nachfolge einer durch ein Feuer vernichteten kleineren Wurstküche. Sämtliche Waren, die heute dort produziert werden, finden ihren Absatz im Konvent, im Bräustüberl (Hauptkunde) und im Klosterghasthof. Im Lebensmittelgeschäft der Familie Benedikter in Erling finden Sie ebenso eine kleine Auswahl dieser Wurstwaren.

PHILOSOPHIE

Für den Verbraucher sind die wichtigsten Qualitätsmerkmale von Wurst und Fleischerzeugnissen Geschmack, Farbe und Konsistenz. Um die Kundenwünsche optimal zu erfüllen, sorgen Metzgermeister Karl Knoll und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür, dass der Geschmack der Erzeugnisse konstant bleibt, die charakteristische, schöne Farbe erzielt wird und die Wurst knackig im Biss ist. Das Fleisch, das die Klostermetzgerei zur Herstellung der Wurstwaren verwendet, liefern Schlachthöfe der Region mit bayrischer Schlachtung frisch an.

UMWELTRELEVANTE FAKTEN

- 2 dezentrale Kühllhäuser mit nicht ozon-schädigendem Kältemittel
- Küchengeräte werden mit Gas bzw. Strom betrieben
- Abwasser aus den Spülmaschinen wird über einen Fettabscheider in die öffentliche Kläranlage geleitet
- Wärmeerzeugung für die Raumheizung erfolgt für den gesamten Klosterkomplex über eine gasbefeuerte Heizungsanlage
- Bisher gab es aufgrund der exponierten Lage keine Lärmprobleme ♦



3. Aufbau und Organisation des Umweltmanagements

Was verstehen wir als Kloster-gaststätte eigentlich unter »Umweltmanagementsystem«? Letztendlich nichts anderes, als die alltägliche Integrierung von Umweltschutz in unsere Betriebsorganisation. Durch die Einführung und das Festhalten von systematischen Regelungen gewährleisten wir, dass Umweltschutz neben Qualität, Service und Wirtschaftlichkeit ein selbstverständlicher Bestandteil unseres Betriebes ist.

In der Umweltpolitik legten wir zunächst unsere Ziele fest, die wir mit Hilfe des Umweltmanagementsystems erreichen wollten. In der darauffolgenden Umweltprüfung wurden alle umweltrelevanten Daten wie z.B. Energie- und Wasserverbrauch, Abfallmengen etc. der

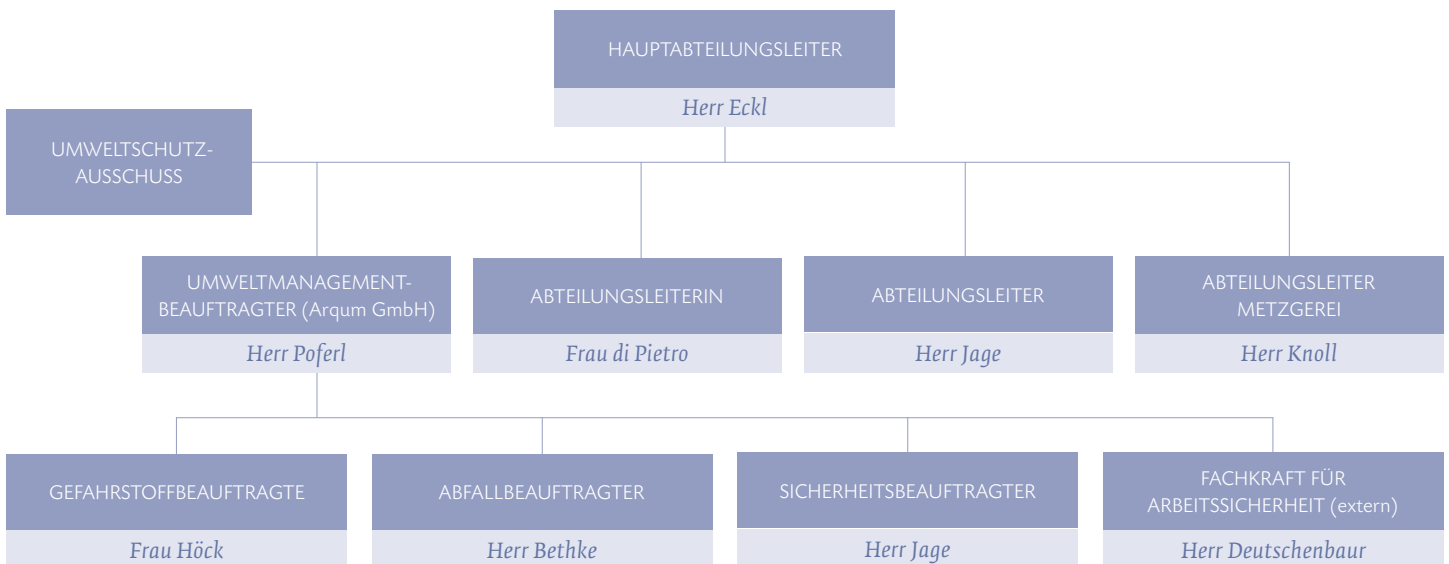
Vorjahre gesammelt und tabellarisch zusammengeführt, um etwaige Schwachstellen aufzudecken. Parallel dazu erfolgte mit externer Unterstützung die Überprüfung der Einhaltung aller für uns relevanten Umweltvorschriften. Nach Festlegung der Umweltpolitik und Durchführung der Umweltprüfung haben wir einen Maßnahmenkatalog, sprich unser Umweltprogramm, ausgearbeitet.

Damit unsere systematischen Regelungen auch in Zukunft beachtet und umgesetzt werden, wurden diese in einem Umwelthandbuch zusammengetragen. Mit dem Umwelthandbuch entwickelten wir somit einen Leitfaden, mit dem all jene Tätigkeiten charakterisiert werden, die zunächst für die Erfüllung der Anforderungen von EMAS unabdingbar sind

und darüber hinaus für einen beständigen Beitrag zum Umweltschutz sorgen. Durch Verfahrensanweisungen stellen wir sicher, dass unsere Mitarbeiter über die bei ihrem Arbeitsplatz geltenden Regelungen (z.B. Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von Abfällen) informiert sind.

Als Umweltmanagementbeauftragter wurde Herr Pofperl bestellt. Seine Arbeit besteht darin, sich um die vielfältigen Aufgaben rund um den betrieblichen Umweltschutz zu kümmern. Da wir uns jedoch bewusst sind, dass der Umweltschutz nicht nur auf den Schultern eines Verantwortlichen lasten kann, bemühen wir uns, alle unsere Mitarbeiter unter anderem durch regelmäßige Schulungen in unseren Umweltschutz aktiv einzubinden. ♦

ORGANIGRAMM DER KLOSTERGASTSTÄTTEN GMBH



4. Umweltleitlinien

Wir betrachten den Umweltschutz als wichtigen Bestandteil unserer Unternehmensführung und stellen sicher, dass dies in allen Funktionen und auf allen Ebenen in konkrete Ziele und Verhaltensregeln umgesetzt wird. Mit den vorliegenden Umweltleitlinien fassen wir unsere umweltbezogenen Handlungsgrundsätze zusammen und zeigen die Zielrichtung auf, die wir zur kontinuierlichen Verbesserung des Umweltschutzes eingeschlagen haben.

- Wir streben eine stetige Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes an. Die Einhaltung aller Umweltvorschriften wird vorausgesetzt.
- Als klösterliche Unternehmen sehen wir uns in einer besonderen Verpflichtung, sorgsam und schonend mit der Schöpfung und den uns anvertrauten Ressourcen umzugehen.
- Ebenso sind wir auf eine intakte Umwelt angewiesen, sowohl als ältester Wallfahrtsort Bayerns, als auch als Ausflugsziel für knapp eine Million Besucher im Jahr wie auch als Produzent hochwertiger Lebensmittel.
- Für die ständige Verbesserung des Umweltschutzes werden jährlich nachprüfbar Ziele durch die Geschäftsleitung sowie Maßnahmen zur Erreichung der Ziele festgelegt.

- Die Förderung des Umweltbewusstseins bei allen Mitarbeitern erfolgt durch eine aktive Informationspolitik. Dazu nutzen wir Betriebsversammlungen, Schulungen und Aushänge an den schwarzen Brettern.
- Alle Auswirkungen auf die lokale Umgebung durch unsere Betriebe werden überwacht und analysiert. Des Weiteren wird regelmäßig der Ressourcenverbrauch sowie das Abfallaufkommen analysiert.
- Durch interne Auditoren wird jedes Jahr die Einhaltung und Umsetzung der Umweltziele überprüft.

- Mitarbeiter, Kunden und die Öffentlichkeit werden über die Auswirkungen auf die Umwelt durch unsere Tätigkeit sowie über unsere durchgeführten Maßnahmen zur Verbesserung des Umweltschutzes informiert.

Zur Erfüllung der festgelegten Ziele werden regelmäßig alle umweltrelevanten Daten der Andechser Betriebe, wie zum Beispiel Wasserverbrauch, Rohstoffe, Energie, Abfall und Emissionen erfasst, dokumentiert und bewertet. Dies dient zur Verfolgung des Ist-Zustandes bzw. zum Aufzeigen weiterer Optimierungspunkte. Gegebenenfalls werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet. ♦



5. Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen

Unser Umweltmanagementsystem entspricht den Anforderungen der EMAS III Verordnung (VO 1221/2009). Die geforderte Einhaltung rechtlicher Vorgaben in Form von Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien etc. bilden den Rahmen der Umweltpolitik der Klostergaststätten GmbH. Alle relevanten Umweltgesetze, -verordnungen, -richtlinien etc. werden in einem Rechtskataster dokumentiert und permanent auf Aktualität und Gültigkeit geprüft.

Darüber hinaus werden alle wiederkehrenden Verpflichtungen dokumentiert und bearbeitet. Speziell für die Kloster-

gaststätten fallen das Immissionsschutzrecht (Kleinf Feuerungsverordnung) im Hinblick auf die Heizkessel, die Gewerbeabfallverordnung, die kommunale Abwassersatzung und die Gefahrenstoffverordnung auf Grund der eingesetzten Chemikalien für Reinigungsarbeiten ins Gewicht.

Um eine fortlaufende Erfüllung der rechtlichen Bestimmungen zu gewährleisten, führen wir jährliche interne Audits und Rechts-Checks durch. Bis dato konnte eine stete Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen bestätigt werden. ♦



6. Umwelteinwirkungen

Wir sind uns bewusst, dass wir mit unserem Betrieb täglich in die Umwelt eingreifen. Um diese Auswirkungen möglichst gering zu halten, ist es wichtig zunächst umweltrelevante Prozesse der Klostergaststätten aufzudecken, um sie anschließend zu evaluieren und letztendlich zu verbessern.

Dafür prüfen wir alle Umweltaspekte unserer Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen in den Klostergaststätten und entscheiden dann anhand von Kriterien, welche Umweltaspekte wesentliche Auswirkungen haben und daher die Grundlage für die Festlegung unserer Umweltzielsetzungen und -einzelziele bilden. Dabei prüfen wir sowohl direkte als auch indirekte Umweltaspekte.

ABC-ANALYSE – UNSER BEWERTUNGSSCHEMA

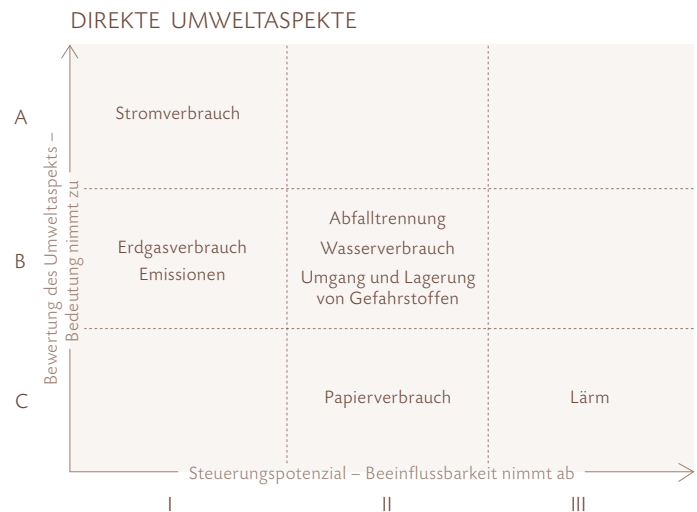
- A** hohe Umweltrelevanz, hohe Umweltbelastung, großer Handlungsbedarf
- B** mittlere Umweltrelevanz, mittlere Umweltbelastung, mittlerer Handlungsbedarf
- C** geringe Umweltrelevanz, geringe Umweltbelastung, geringer Handlungsbedarf

Nach der Einstufung der Umweltaspekte wurde eine Bewertung im Hinblick auf die Einflussmöglichkeit des Betriebes bewertet. Folgende Kategorien wurden festgelegt:

- I** Auch kurzfristig ein relativ großes Steuerungspotenzial vorhanden
- II** Der Umweltaspekt ist nachhaltig zu steuern, jedoch erst mittel- bis langfristig
- III** Steuerungsmöglichkeiten sind für diesen Umweltaspekt nicht, nur sehr langfristig oder nur in Abhängigkeit von Entscheidungen Dritter gegeben.

6.1 Direkte Umweltaspekte

Nach Ermittlung unserer Umweltauswirkungen wurden diese bewertet und nach Relevanz sowie Beeinflussbarkeit gewichtet. Dabei wird deutlich, dass unser Haupthandlungspotenzial im Energieverbrauch liegt. Anschließend folgen Wasserverbrauch, Erzeugung von Abfällen und Umgang mit und Lagerung von Gefahrenstoffen.

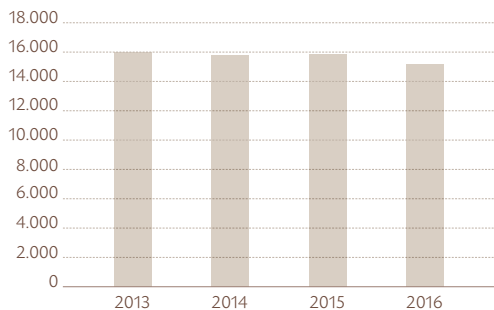


ENERGIE

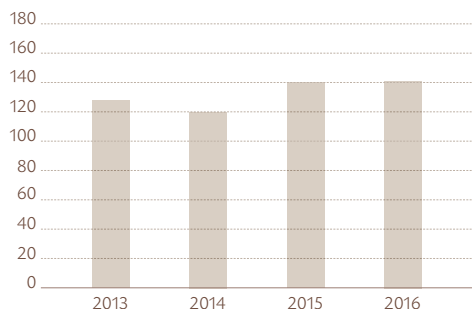
Der Strombedarf ist in 2016 im Vergleich zu den vorhergehenden Jahren trotz umgesetzter Maßnahmen, von geringen Schwankungen abgesehen, konstant geblieben. Dies ist auch durch eine vermehrte Nutzung der elektrischen Grills bedingt. Dieser Schritt wurde aus arbeitsorganisatorischen Erwägungen getroffen, spiegelt sich aber auch in einer Reduktion der Erdgasverbräuche wieder.

Während der absolute Gesamtenergieverbrauch relativ konstant geblieben ist, zeigen die Kennzahlen Gesamtenergieverbrauch pro verkaufter Getränke und Gesamtenergieverbrauch pro Mitarbeiter unterschiedliche Bilder.

Gesamtenergieverbrauch pro Mitarbeiter (kWh / MA)



Gesamtenergieverbrauch pro verkaufter Getränke (kWh/hl)



Während der Gesamtenergieverbrauch pro Mitarbeiter leicht rückläufig ist, muss bei dem Gesamtenergieverbrauch pro verkaufter Getränke eine Steigerung verbucht werden.

Über die Jahre wurde eine leichte Abnahme der Besucher und damit der verkauften Getränke verzeichnet. Für den Betrieb einer Gaststätte ist eine gewisse Grundlast notwendig (Heizung der Räume, Nutzung der Öfen etc.), welche unabhängig von den Besucherzahlen ist. Bei Abnahme der Besucherzahlen wird diese Grundlast also auf weniger Köpfe verteilt, was dazu führt, dass sich die dazugehörige Kennzahl verschlechtert.

Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken haben wir diverse Maßnahmen eingeleitet und auch bereits umgesetzt (siehe Kapitel 7 und Kapitel 8).

Für die Wärmeerzeugung wird bei den Klosterkaststätten Erdgas eingesetzt. Der Verbrauch muss somit witterungsbereinigt werden. Die Veränderungen des Erdgas-Verbrauches liegen im Bereich normaler Schwankungen.

Neben den Emissionen durch den bezogenen Strom fallen vor Ort Emissionen der verbrauchten Kraftstoffe und von Erdgas an. Die Entwicklung ist deswegen direkt mit den Verbrauchsentwicklungen der Energieträger verbunden.



WASSER

Der Wasserbezug der Klosterkaststätten erfolgt aus zwei Quellen, zum einen die öffentliche Wasserversorgung mit Gemeindewasser und zum anderen die »hauseigene« Wasserversorgung mit Weiherwasser. Ersteres wird in der Küche für Spültätigkeiten benutzt. Das Weiherwasser kommt dagegen bei den Toilettenanlagen als Spülwasser, bei der Bewässerung der Außenanlage und zur Reinigung der Terrasse zum Einsatz. Das in den Klosterkaststätten anfallende Abwasser ist häuslichem Abwasser gleichzusetzen und kann daher direkt in die Kanalisation eingeleitet werden.

Durch Sensibilisierung unserer Mitarbeiter und Optimierung unserer Geräte (z.B. Optimierung der Spülmaschine) nutzen wir grundsätzlich alle Möglichkeiten, um Wasser einzusparen und Abwasser zu verringern. Dadurch konnte in den letzten Jahren eine Reduktion der Wasserverbräuche um 35% (2016 im Vergleich zu 2013) erreicht werden.

Die Verbrauchsreduzierung spiegelt sich nicht nur in den absoluten Zahlen wieder, sondern schlägt sich auch in den entsprechenden Kennzahlen deutlich nieder.

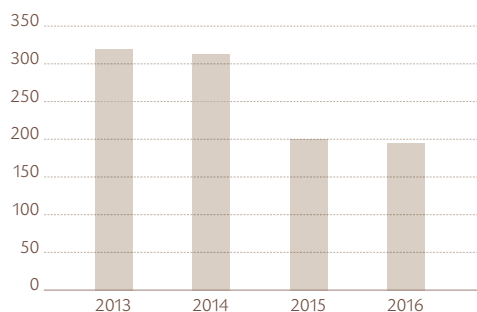
UMGANG UND LAGERUNG VON GEFAHRENSTOFFEN – REINIGUNGSMITTEL

Wenn möglich vermeiden wir die Verwendung von für Mensch und Umwelt gefährlichen Stoffen. Dennoch lässt sich ein hundertprozentiger Verzicht allein aus hygienischen Gründen nicht realisieren. Um den Überblick über verwendete und gelagerte Gefahrstoffe zu behalten, aktualisieren wir fortlaufend unseren Gefahrstoffkataster.

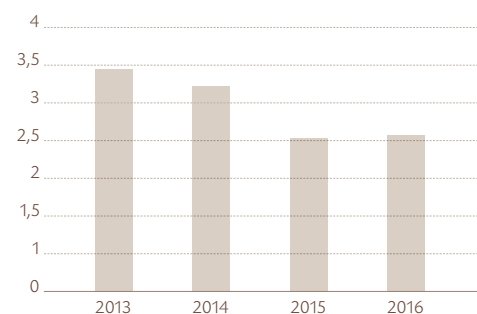
Ebenso bringen wir unsere Sicherheitsdatenblätter sowie Betriebsanweisungen nach der Gefahrstoff-Verordnung (GefStoffV) auf den neuesten Stand, um somit mögliche Betriebsunfälle mit umweltschädigenden Folgen vorzubeugen.

Der Einsatz von Reinigungsmittel und Reinigungsschemie ist in der Lebensmittelindustrie, zu der auch die Gastronomie gezählt wird, unabdingbar. Wir legen großen Wert auf die Einhaltung der hygienischen Standards und sind uns bewusst, dass wir an Reinigungsmitteln rein als Vorsorgemaßnahme nicht sparen können. Andererseits stellen diese Mittel ein Umweltrisiko dar. Um sowohl den hohen hygienischen Standards unseres Betriebes, als auch der Umwelt gerecht zu werden, haben wir eine Reihe an Maßnahmen umgesetzt, um die Nutzung möglichst effizient zu gestalten.

Wasserverbrauch pro Mitarbeiter (m^3/MA)



Wasserverbrauch pro verkaufter Getränke (m^3/hl)



Damit konnten wir im Bräustüberl im Vergleich zu 2012 eine Einsparung an Reinigungschemikalien von 15% erreichen.

ABFALL

Alle Abfallarten werden getrennt sowie standardgemäß entsorgt und verwertet. Der gemischte Siedlungsabfall (Abfall zur Verwertung) fällt dabei am meisten ins Gewicht und kommt durch den täglichen Gastronomiebetrieb zustande. Die Schwankungen der letzten Jahre machen deutlich, dass kontinuierlich Wert auf eine gezielte Trennung gelegt werden muss.

Der starke Anstieg beim Fettfang des Bräustüberls ist auf einen Umbau der Fettabscheider zurückzuführen. Dieser arbeitet einerseits effizienter, andererseits muss neben dem Fett auch mehr unbelastetes Abwasser abgefahren werden.

LÄRM

Das Betreiben einer Gaststätte ist immer mit einer Lärmemission verbunden. Dank unserer Lage beeinträchtigt dies unsere Nachbarn aber nicht. Da wir unseren Verkauf um 20 Uhr beenden, ist eine Lärmbelastung während der gesetzlichen Ruhezeiten ausgeschlossen.

6.2 Indirekte Umweltaspekte

Bei den indirekten Umweltaspekten haben wir, wie die Beschreibung schon vermuten lässt, keinen direkten Einfluss. Wir können aber dennoch durch Auswahlkriterien für Lieferanten, Mitarbeiterschulungen und Öffentlichkeitsarbeit zumindest einen Teileinfluss ausüben.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

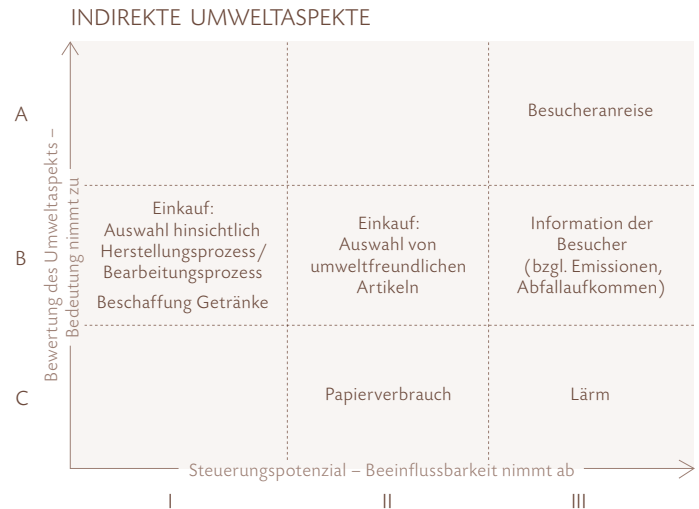
Durch das Herantreten an die interessierte Öffentlichkeit mit der Präsentation von EMAS auf unserer Internetseite und der vorliegenden Umwelterklärung suchen wir über unsere Klosterpforte hinaus den umweltorientierten Dialog. Innerhalb der Klosterpforten GmbH versuchen wir durch Flyer über unser Umweltmanagementsystem, unsere Ziele und Maßnahmen unsere Gäste und Besucher zu informieren.

LIEFERANTEN/VERWENDUNG VON REGIONALEN PRODUKTEN

Unsere Lieferanten bewerten und überwachen wir stets nach unseren Umweltleitlinien. Das bedeutet, dass wir großen Wert auf umweltorientierte Wirtschaftsweise unserer Lieferanten legen und dafür auch gerne vorhandene Umweltzertifikate (EMAS, DIN ISO 14.001) abfragen.

Beim Bezug unserer Getränke sind wir in der glücklichen Lage, den Lieferanten beinahe im Haus zu haben. So erfolgt die Lieferung von Bier und alkoholfreien Getränken durch die Klosterbrauerei Andechs direkt über eine Leitung in die Gaststätten. Dadurch können wir die Lieferwege auf einem Minimum halten und gleichzeitig ein hervorragendes Produkt anbieten.

Neben der kritischen Auswahl unserer Lieferanten achten wir bei unseren Speisen auf die Verwendung von regionalen Produkten. So beziehen wir beispielsweise unsere Milchprodukte direkt aus der Region.



INTERNE KOMMUNIKATION

Schon ein Einzelner kann durch umweltbewusstes Handeln viel zum Umweltschutz beitragen. Kleine Aufmerksamkeiten, wie das Abschalten von Licht beim Verlassen des Raumes, das Abdrehen des Wasserhahnes oder sinnvolles Heizen summieren sich über die Zeit zu einem signifikanten Umwelt-Beitrag unseres Betriebes. Daher sehen wir es als eine wichtige Aufgabe an, unsere Mitarbeiter zu sensibilisieren und ihnen ein umweltorientiertes Arbeiten nahezulegen. ♦

6.3 Ökobilanz

INPUT

	2013	2014	2015	2016	Einheit
Rohstoffe					
Bier	4.282	4.376	4.054	3.973	hl
Alkoholfreie Getränke	1.486	1.569	1.467	1.380	hl
Energie					
Strom – Gesamt	446.890	467.571	436.004	461.255	kWh
Kiosk	122.286	141.960	115.422	144.150	kWh
Bräustüberl	48.906	48.834	45.180	45.212	kWh
GmbH	145.900	146.788	142.176	135.676	kWh
Parkplatz	19.754	18.309	19.032	23.793	kWh
Bierpumpen, Toiletten, Gärkeller	37.818	36.584	37.076	36.384	kWh
Bäckerei	30.820	32.336	32.036	32.672	kWh
Kühlung GmbH	41.406	42.760	45.082	43.368	kWh
Erdgas Heizung – Gesamt	39.776	34.813	44.718	40.161	m ³
Bräustüberl			16.545	16.553	m ³
Kiosk			20.899	20.909	m ³
Erdgas Grill			7.274	2.699	m ³
Erdgas – Heizung witterungsbereinigt ¹	38.617	42.979	44.052	44.623	m ³
Benzin – Gesamt	684	460	720	759	l
SUMME ²	845.923	815.590	884.183	864.753	kWh
Wasser					
Gemeindewasser Summe	7.933	7.651	7.085	4.845	m ³
Bräustüberl				4.328	m ³
Metzgerei				517	m ³
Weihewasser Summe	9.043	8.503	4.108	6.249	m ³
WC			3.463	5.102	m ³
Parkplatz			645	1.147	m ³
SUMME – Wasser	16.976	16.154	11.193	11.094	m ³
Betriebsmittel					
Kältemittel	0,00	0,00	0,00	0,00	l
Reinigungs- u. Desinfektionsmittel Bräustüberl ³	6.180	6.341	6.925	6.108	kg
Reinigungs- u. Desinfektionsmittel Metzgerei ⁴		517	530	568	kg
Toilettenpapier & Handtuchrollen	7.064	7.305	7417.2	8.042	kg
Sonstige Inputs					
CO ₂	4.109	3.868	2.829	4.290	kg

1) Witterungsbereinigung über IWU-Heizgradtage/langjähriges Mittel; 20/15; Klimastation Hohen Peißenberg (Gasverbrauch des Grills wird vernachlässigt); nur die Erdgasverbräuche für die Heizung werden witterungsbereinigt

2) 1m³ Erdgas = 9,88 kWh; 1l Benzin = 8,84 kWh (Umrechnungsfaktoren nach Gemis 4.93)

3) Ab dem Jahr 2014 sind die Verbräuche der Metzgerei und des Bräustüberls getrennt erfasst, in den vorgehenden Jahren sind beide Verbräuche zusammengefasst.

4) Ab dem Jahr 2014 sind die Verbräuche der Metzgerei und des Bräustüberls getrennt erfasst

OUTPUT

	2013	2014	2015	2016	Einheit
Emissionen CO₂					
Strom ⁵	275.731	288.491	269.014	284.594	kg
Erdgas ⁶	79.210	69.327	89.052	79.977	kg
Benzin ⁷	1.475	992	1.553	1.637	kg
Kältemittel	0,00	0,00	0,00	0,00	kg
Emissionen SO₂					
Strom ⁵	153,73	160,84	149,99	158,67	kg
Erdgas ⁶	0,39	0,34	0,44	0,40	kg
Benzin ⁷	0,00	0,00	0,01	0,01	kg
Kältemittel	0,00	0,00	0,00	0,00	kg
Emissionen NO_x					
Strom ⁵	256,07	267,92	249,83	264,30	kg
Erdgas ⁶	31,44	27,52	35,35	31,74	kg
Benzin ⁷	0,23	0,15	0,24	0,25	kg
Kältemittel	0,00	0,00	0,00	0,00	kg
Emissionen Gesamtstaub (PM)					
Strom ⁵	18,32	19,17	17,88	18,91	kg
Erdgas ⁶	2,75	2,41	3,09	2,78	kg
Benzin ⁷	0,15	0,10	0,15	0,16	kg
Kältemittel	0,00	0,00	0,00	0,00	kg
Abwasser					
Abwasser / Kanal	16.976	16.154	11.193	11.094	m ³

ABFALLBILANZ

	2013	2014	2015	2016	Einheit
Fraktionen					
Abfall zur Verwertung	59.670	47.770	59.430	52.470	kg
Papier / Kartonagen	18.660	17.170	17.690	18.750	kg
Fettfang Bräustüberl ³	58.000	24.000	26.000	106.000	l
Fettfang Metzgerei ⁴		36.000	39.000	42.000	l
Speisefett u. Öl	4.500	2.550	4.050	2.700	kg
Speisereste	78.240	76.080	72.720	69.840	l
Blechdosen	2.580	1.100	1.360	1.260	kg
Glas		1.654			kg
Weißglas			15.550	15.620	kg
Tierische Nebenprodukte Metzgerei			16.800	28.080	l

5) 1 kWh Strom = 0,617 kg CO₂; 0,344 g SO₂; 0,617 g NO_x; 0,041 g Gesamtstaub (PM) (Umrechnungsfaktoren CO₂, SO₂, NO_x und Gesamtstaub (PM) nach Gemis 4.93)

6) 1 m³ Erdgas = 0,202 kg CO₂; 0,001 g SO₂; 0,08 g NO_x; 0,007 g Gesamtstaub (PM) (Umrechnungsfaktoren CO₂, SO₂, NO_x und Gesamtstaub (PM) nach Gemis 4.93)

7) 1 kWh Benzin = 0,244 kg CO₂; 0,001 g SO₂; 0,038 g NO_x; 0,024 g Gesamtstaub (PM) (Umrechnungsfaktoren CO₂, SO₂, NO_x und Gesamtstaub (PM) nach Gemis 4.93)

6.4 Kernindikatoren

Kernindikatoren beziehen sich auf die direkten Umweltaspekte des Unternehmens oder auf bereits vorhandene Indikatoren der Umweltleistung. Die Kernindikatoren vom Vorjahr werden für den Vergleich mit aufgeführt.

Bereich	Definition des Kernindikators			bezogen auf	bezogen auf	bezogen auf	bezogen auf
		2015	2016	verkaufte Getränke [hl] 2015	verkaufte Getränke [hl] 2016	Mitarbeiter 2015	Mitarbeiter 2016
Mitarbeiter	Mitarbeiter (Vollzeitäquivalent)	55,71	56,83				
Output	Gesamte jährlich verkaufte Getränke (Bier und AfG) in hl	5.521	5.353				
Energieeffizienz	Jährlicher Gesamtenergieverbrauch [kWh]	884.183	864.753	160,15	161,55	15.871	15.216
	Anteil der Energie aus erneuerbaren Energiequellen am jährlichen Gesamtverbrauch (Strom und Wärme) des Unternehmens [-]	16,57%	17,92%				
Materialeffizienz	Reinigungs- und Desinfektionsmittel Bräustüberl	6.925	6.108	1,25	1,14	124	107
	Reinigungs- und Desinfektionsmittel Metzgerei	530	568	0,10	0,11	10	10
Wasser	Gesamter jährlicher Wasserverbrauch [m ³]	11.193	11.094	2,03	2,07	201	195
Abfall	Abfall zur Verwertung [kg]	59.430	52.470	10,76	9,80	1.067	923
	Papier /Kartonagen [kg]	17.690	18.750	3,20	3,50	318	330
	Fettfang Bräustüberl [l]	26.000	106.000	4,71	19,80	467	1.865
	Fettfang Metzgerei [l]	39.000	42.000	7,06	7,85	700	739
	Speisefette und Öl [kg]	4.050	2.700	0,73	0,50	73	48
	Speisereste [l]	72.720	69.840	13,17	13,05	1.305	1.229
Biologische Vielfalt	Versiegelte Fläche [m ²]	ca. 2.000	ca. 2.000	0,36	0,37	36	35
	Unversiegelte Fläche [m ²]	ca. 5.000	ca. 5.000	0,91	0,93	90	88
Emissionen	Jährliche Gesamtemissionen von Treibhausgasen [kg CO ₂ -Äquivalent]						
	CO ₂	359.619	366.208	65,14	68,41	6.455	6.444
	Jährliche Gesamtemissionen in die Luft [kg]						
	SO ₂	150,43	159,07	0,03	0,03	2,70	2,80
	NO _x	285,42	296,30	0,05	0,06	5,12	5,21
	PM ₁₀	21,12	21,85	0,00	0,00	0,38	0,38

Es werden, neben den CO₂-Emissionen, keine weiteren Treibhausgase, wie CH₄, N₂O, Hydrofluorkarbonat, Perfluorkarbonat oder SF₆, freigesetzt.



7. Umweltprogramm 2009–2016

REALISIERTE UMWELTRELEVANTE PROJEKTE

Maßnahme	Umsetzung	Stand	Verantwortlich
Energie/Strom			
Kontinuierliche Einführung von effizienten Beleuchtungssystemen	Installieren von LED-Beleuchtung in nahezu gesamter Innenraumausstattung	Permanenter Austausch	Betriebsleitung
Einsatz eines neuen energieeffizienten Gasofens, um Stromspitzen zu reduzieren	Ersatz eines Elektrogrills durch einen Gaskonvektomat mit höherem Wirkungsgrad	erledigt	Betriebsleitung
Toilettenanlage auf dem Parkplatz soll kleiner dimensioniert werden	Kleindimensionierung ist umgesetzt; statt 18 nun 4 WCs vorhanden, dadurch Energieeinsparungen	erledigt	Betriebsleitung
Einsatz von LED-Beleuchtung	Ersatz des 2000 W Strahlers im Außenbereich durch LED-Beleuchtung	erledigt	Betriebsleitung
Neue Heizkörper in den Personalräumen.	Umbau im Sommer 2015	erledigt	Betriebsleitung
Aufbau eines detaillierteren Monitorings. Zählerstruktur erstellt mit genauer Zuordnung der Verbraucher	Teilumsetzung erreicht	Fertigstellung Ende 2017	Betriebsleitung
Lastmanagement	Teilumsetzung erreicht An Tagen mit hohen Lastspitzen (Familientag) werden Elektrogrills durch Gasgrills ersetzt.	erledigt	Betriebsleitung
Zusammenlegung von Kühlräumen bei geringerer Auslastung, um einzelne Kühlräume abschalten zu können.	v.a. in den Wintermonaten	erledigt	Betriebsleitung
Anpassung der Laufzeiten des Brunnen → Strom- und Wassereinsparung	Zeiten wurden angepasst	erledigt	Betriebsleitung
Austausch der PCs durch effizientere Modelle	12 PCs wurden ausgetauscht	erledigt	Betriebsleitung
Wärme			
Anschließen der neuen Tiefkühl (TK)-Zelle an das Verbundsystem zur Wärmerückgewinnung	Neue TK-Zelle an das Verbundsystem angeschlossen	erledigt	Betriebsleitung
Überprüfen, ob Abwasserabwärme genutzt werden kann	Nach Einsicht von Angeboten abgelehnt auf Grund von Unwirtschaftlichkeit	verworfen	Betriebsleitung
Effizientere Wärmenutzung bei der warmen Theke	Benutzung von Plattenwärme statt Heizschlangen	erledigt	Betriebsleitung
Reduktion der Heizenergie durch neue Thermostate und neue Pumpen in der Halle	Thermostate und Pumpen wurden erneuert	erledigt	Betriebsleitung
Temperaturreduktion von Warmwasser um 7°C	Wurde wegen Legionellenproblematik verworfen	verworfen	Betriebsleitung
Mobilität			
Umweltfreundliche Anreise	Errichtung einer E-Tankstelle für E-Bikes	erledigt	Betriebsleitung

Maßnahme	Umsetzung	Stand	Verantwortlich
Mitarbeiter			
Erstellen von Mitarbeiterinformationen im Berg-Echo	Informationen sind enthalten	erledigt	Betriebsleitung
Ergonomischer Bodenbelag im Bereich der Theke	Umsetzung Februar 2016	erledigt	Betriebsleitung
Intensivierte Schulungen zu Umweltthemen (Aschemittwochsschulungen)		erledigt	Betriebsleitung
Abschluss eines Servicevertrages zur Prüfung der Augenduschen, Erste-Hilfe-Koffer und Defibrillatoren	Prüfung findet 9x im Jahr statt	erledigt	Betriebsleitung
Abfall			
Reduzierung der Abfallmengen	Die Befüllung und Entleerung der Speiserestetonnen wurde neu geregelt.	erledigt	Betriebsleitung
Neudimensionierung des Fettabscheiders	Inbetriebnahmen Februar 2016	erledigt	Herr Eckl Herr Weikenstorfer
Vermeidung von Plastikverpackungen für Essen- und Getränkemitnahme (Umstellung auf abbaubare Produkte)	Keine Plastiktüten mehr, Krautsalat wird nicht mehr abgepackt (ca. 200 Verpackungen pro Tag)	erledigt	Betriebsleitung
Durchführung der Abnahme des neuen Fettabscheiders		erledigt	Herr Eckl
Chemikalien			
Umstellung auf lösemittelfreie Lacke zur Restaurierung der Gartenmöbel.		erledigt	Betriebsleitung
Der Reinigungsprozess der Grills wurde überarbeitet	Weniger Reinigungsmittel werden eingesetzt	erledigt	Betriebsleitung
Anschaffung Kistenwaschmaschine → Einsparung von Reinigungsmittel und Wasser		erledigt	Betriebsleitung
Wasser			
Wasserverbrauch der Urinale reduzieren bei gleichzeitigem Vermeiden von Geruchsbelästigung	Urinele werden weniger häufig gespült	erledigt	Betriebsleitung
Besucherinformation			
Kundenleitsystem – Informationen werden auf Monitoren für die Besucher dargestellt	Wurde zum Teil umgesetzt, Umweltthemen müssen noch intensiver aufgenommen werden	teilweise umgesetzt	Betriebsleitung



8. Geplante Maßnahmen für die Zukunft

UMWELTPROGRAMM 2017

Maßnahme	Termin	Verantwortlich
Energie		
Einführung einer Lastabwurfabschaltung zur Reduzierung der Laufzeit von Spitzenlastkraftwerken mit geringem Wirkungsgrad	Ziel Q2 2017	Betriebsleitung
Erweiterung der Gasträume – durch höhere Auslastung wird erwartet, dass sich die spezifischen Kennzahlen verbessern	Ziel Ende Q3 2017	Betriebsleitung
Temperatursteuerungen in den Gasträumen überarbeiten	Ziel 2017	Betriebsleitung
Erneuerung der CO ₂ -Tankanlage → Leckagen beseitigen	Ziel 2017	Betriebsleitung
Chemikalien		
Prüfung von Einsatz neuer Technik zur Reinigung von Abluftkanälen – Umstellung von chemischer Reinigung auf mikrobielle Reinigung (Einsparung von Chemikalien)	Ziel 2017	Betriebsleitung
Besucherinformation		
Umwelterklärung auf der Homepage präsentieren	Ab der Revalidierung 2017	Herr Glaab
Kundenleitsystem – Informationen werden auf Monitoren für die Besucher dargestellt → Umweltthemen sollen noch intensiver aufgenommen werden	Ziel 2017	Betriebsleitung
Abfall		
Einführung des gelben Sacks (eigene Müllpresse zum Vorpressen ist vor Ort vorhanden)	Ziel 2017	Betriebsleitung

Umwelterklärung

Die nächste konsolidierte Umwelt-
erklärung wird spätestens im Dezem-
ber 2021 zur Validierung vorgelegt.
Im Dezember 2019 wird eine vom
Umweltgutachter zu validierende
aktualisierte Umwelterklärung bei
der zuständigen Registrierungsstelle
eingereicht.

UMWELTGUTACHTER / UMWELTGUTACHTER- ORGANISATION

Als Umweltgutachter /
Umweltgutachterorganisation
wurde beauftragt:

Dr.-Ing. R. Beer
(Zulassungs-Nr. DE-V-0007)
Intechnica Cert GmbH
(Zulassungs-Nr. DE-V-0279)
Ostendstr. 181
90482 Nürnberg

VALIDIERUNGSBESTÄTIGUNG

Der Unterzeichnete, Dr. Reiner Beer, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE- V-0007, akkreditiert oder zugelassen für den Bereich 11.05 (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob die gesamte Organisation Andechser Klostergaststätten GmbH wie in der konsolidierten Umwelterklärung (mit der Registrierungsnummer D-155-00190) angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221 / 2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221 / 2009 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der konsolidierten Umwelterklärung der Organisation / des Standortes ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation / des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Nürnberg, 3. 7. 2017



DR.-ING. REINER BEER
UMWELTGUTACHTER

Ihre Meinung interessiert uns!

Mit der vorliegenden Umwelterklärung wollen wir die interessierte Öffentlichkeit, insbesondere aber unsere Mitarbeiter, Gäste und Geschäftspartner über den Umweltschutz in unserem Hause informieren.

Wir versichern den Wahrheitsgehalt der in dieser Umwelterklärung enthaltenen Informationen und geben die Umwelterklärung für die Veröffentlichung frei.

Verantwortlich für die Erstellung dieser Umwelterklärung ist Herr Eckl. Sollten Fragen, Anregungen oder Kritik Ihrerseits bestehen, sind wir zu einem offenen Dialog gerne bereit.

Herr Josef Eckl
Bergstraße 2
82346 Andechs
Tel.: 08152-376-261
Fax: 08152-376-265
Mail: eckl@andechs.de

JOSEF ECKL
HAUPTABTEILUNGSLEITER

PHILIPP POFERL
UMWELTMANAGEMENTBEAUFTRAGTER



IMPRESSUM:

V.i.S.d.P.: Fr. Leonhard Winkle
Bergstraße 2, 82346 Andechs
Tel.: 08152/376-0, Fax: 08152/376-267
www.andechs.de

REDAKTION: Josef Eckl, Philipp Poferl,
Martin Glaab

GESTALTUNG: Mellon Design GmbH,
Augsburg

DRUCK: Agentur Beckenbauer,
Weidmannstraße 5, 80997 München
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

BILDNACHWEIS:

Alle Bilder: Benediktinerabtei
Sankt Bonifaz in München und
Andechs KdöR, außer
ARGUM Falk Heller (Seite 4, 5, 6, 9)
ARGUM Thomas Einberger (Seite 8)