

## /Umwelterklärung

nach Verordnung (EG) Nr. 1221/2019  
mit Verordnung (EU) 2018/2026

Verbindung leben

# M

Allresto Flughafen München  
Hotel und Gaststätten GmbH



# 1 / Vorwort

Die Allresto Flughafen München GmbH hat Ihren Sitz am Flughafen München. Als Tochterunternehmen der Flughafen München Gesellschaft betreibt sie rund 85 % der Gastronomie am Standort. Das innovative Unternehmen mit Vorreiterposition in der Gastronomiebranche setzt auf eine Mischung aus Tradition und stetiger Weiterentwicklung. Durch die attraktiven Konzepte und die anspruchsvollen Serviceleistungen erhielt Allresto 2016 die wichtigste Branchenauszeichnung, die in den Fachkreisen als Oscar der Profi-Gastronomie gilt: den begehrten Hamburger Foodservice Preis.

So wichtig wie Attraktivität ist auch die Nachhaltigkeit. Seit 2008 ist die Allresto nach EMAS umweltzertifiziert, registriert und achtet bei den täglichen Abläufen auf eine ressourcenschonende Arbeitsweise, sowohl im Umgang mit den Lebensmitteln als auch bei der Reinigung und Logistik.

Die Verantwortung für nachfolgende Generationen verpflichtet unser Unternehmen, den wirtschaftlichen Erfolg, die Interessen von Umwelt und Gesellschaft und das Wohl der Mitarbeiter im Einklang zu fördern.



Als Ziel hat sich das Unternehmen auf die Visitenkarte geschrieben:

*„Wir werden die attraktivste, effizienteste und nachhaltigste Verkehrsgastronomie Europas.“*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Andreas Reichert'.

Andreas Reichert  
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gerhard Halamoda'.

Gerhard Halamoda  
Geschäftsführer

## Inhaltsverzeichnis

1	/ Vorwort .....	1
2	/ Mutterkonzern Flughafen München .....	4
3	/ Tochtergesellschaft Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH .....	5
3.1	Unsere Markenvielfalt .....	6
3.2	Flächen am Flughafen München .....	7
3.2.1	Flächen im Terminal 1 .....	7
3.2.2	Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05 .....	8
3.2.3	Flächen im Satelliten .....	8
3.2.5	Fläche in Schwaig .....	9
4	/ Umweltpolitik und Umweltleitlinien .....	10
5	/ Umweltmanagementsystem .....	10
6	/ Organisation des Umweltschutzes .....	11
6.1	Kontextanalyse .....	11
6.2	Stakeholderanalyse .....	12
6.3	Beteiligung der Mitarbeiter .....	13
7	/ Umweltrelevante Maßnahmen / Highlights .....	14
7.1	Nutzung erneuerbarer Energien .....	14
7.2	Marketing Konzepte und Projekte .....	14
7.3	To good to go .....	15
7.4	Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau .....	15
7.5	Prozessoptimierungen .....	16
7.5.1	Optimierung im Brauprozess .....	16
7.5.2	Optimierungen ERP System .....	17
7.5.3	Optimierung in Servicequalität Projekt „Smile“ .....	17
7.5.4	Subralott .....	18
8	/ Umweltrelevante Maßnahmen der Allresto .....	18
8.1	Mitarbeiter .....	18
8.1.1	1.1.1 Mitarbeitersensibilisierung .....	18
8.2	Papiereinsparungen .....	19
8.3	Öffentlichkeitsarbeit .....	19
9	/ Umweltaspekte und deren Bewertung .....	20
10	/ Kernindikatoren .....	23
10.1	Energie .....	23

10.1.1	Gesamtstromverbrauch Allresto .....	23
10.1.2	Standort Terminalstraße Mitte 18 (ohne Außenlager Schwaig in der Lohstraße).....	25
10.1.3	Lohstraße 25c, Schwaig .....	26
10.2	Wasser .....	27
10.3	Abfall.....	30
10.4	Emissionen .....	31
10.5	Gefahrstoffe .....	32
10.6	Liefer- und Leistungsbeziehungen .....	32
11	/ Rechtliche Anforderungen .....	33
12	/ Kernindikatoren gemäß EMAS III.....	35
13	/ Zusammenfassung aller Einsparungen .....	36
14	/ Umweltziele / Maßnahmen / Projekte .....	36
14.1	Ziele .....	36
14.2	Maßnahmen .....	37
14.3	Aktuelle / geplante Projekte .....	38
14.4	Kontinuierliche Ziele.....	39
14.5	Meilensteine (abgeschlossene Projekte) der Allresto .....	40
15	Umwelterklärung Zeitplan .....	41
16	Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation .....	41

## 2 / Mutterkonzern Flughafen München

Mit knapp 46,3 Millionen Fluggästen in 2018 ist Bayerns internationale Luftverkehrsdrehscheibe der zweitgrößte Flughafen in Deutschland. Im Vergleich zu 2017 waren es 2018 ca. 1,7 Millionen Passagiere mehr.



Vom Münchner Airport aus werden regelmäßig 266 Ziele in 74 Ländern angefliegen. Bisher wurden insgesamt über 405.500 Starts und Landungen durchgeführt.

### **Auszeichnungen Flughafen München**

#### **5-Star-Airport:**

Im letzten Jahr ist Bayerns Tor zur Welt zum ersten 5-Sterne-Flughafen Europas gekürt worden. Im Rahmen eines diesjährigen Re-Audits durch das Londoner Luftfahrtforschungsinstitut „Skytrax“ wurde dem Flughafen München diese begehrte Auszeichnung zum zweiten Mal verliehen. Seit 1999 wird die jährliche Fluggastbefragung durch Skytrax, welches auf Luftfahrt- und Verbraucherthemen spezialisiert ist, durchgeführt.

#### **Bester Flughafen Europas:**

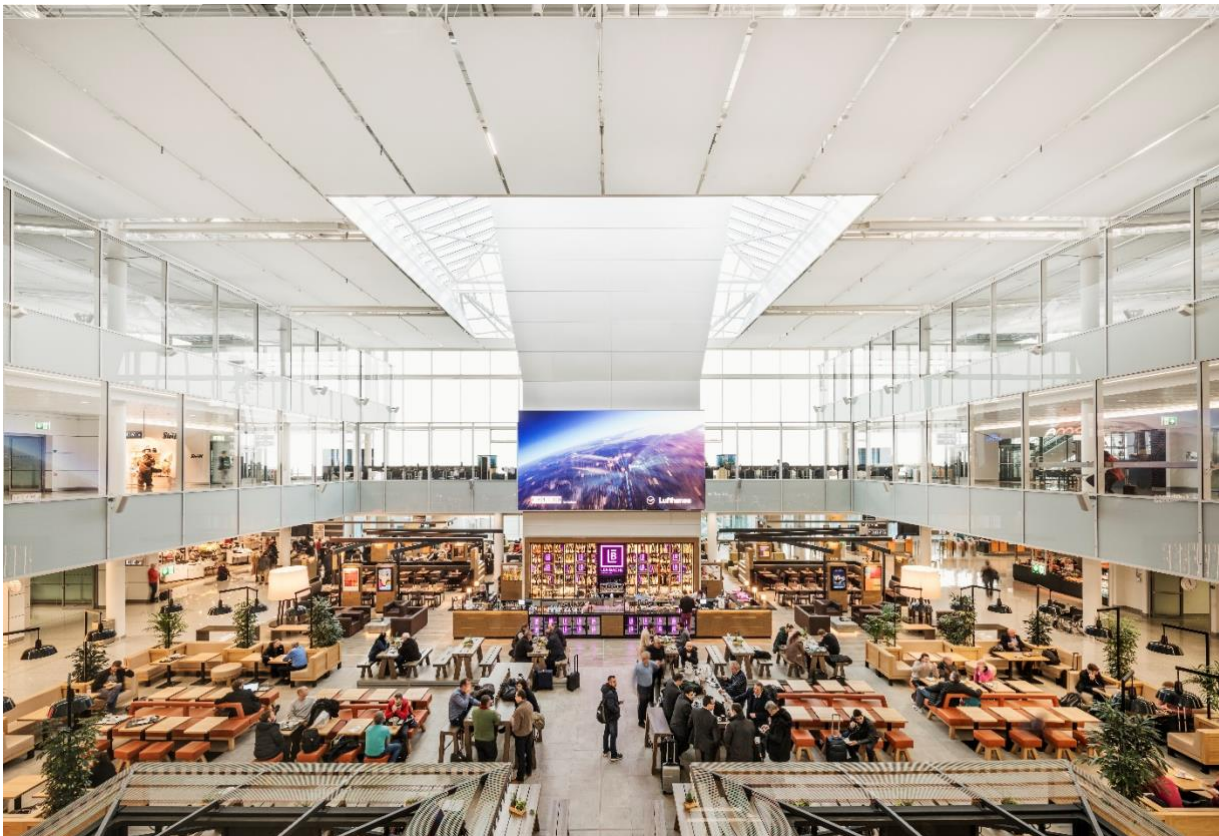
Im Jahr 2019 wurde der Münchner Flughafen bei den „World Airport Awards“ zum zwölften Mal innerhalb von vierzehn Jahren als bester Flughafen Europas prämiert. Im weltweiten Ranking belegt er den siebten Platz. Die Auszeichnungen sind das Resultat von internationalen Passagierbefragungen, an denen sich fast 14 Millionen Fluggäste aus 100 Ländern beteiligt haben und 550 Flughäfen weltweit bewertet wurden.

#### **Bestes Flughafenhotel Europas:**

Ebenfalls im Rahmen der „World Airport Awards“ ist unser Hotel Hilton Munich Airport im Jahr 2019 zum besten Flughafenhotel in Europa auf Platz zwei und im weltweiten Vergleich auf Platz vier gewählt worden.

### 3 / Tochtergesellschaft Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH, eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der Flughafen München GmbH, ist seit 1978 die Verkehrsgastronomie am Münchner Flughafen. Sie betreibt circa 85 % der Gastronomiebetriebe wie Bars, Bistros und Restaurants, ein Tagungszentrum, die Mitarbeiterverpflegung (Casinos) und das Hotel Hilton am Flughafen München. Im Geschäftsjahr 2018 wurden vier neue Betriebe im Gastronomiebereich eröffnet. Erstmals wird die Allresto seit 01.11.2018 von zwei Geschäftsführern dirigiert. Mittel- und langfristig verstärkt ist das Unternehmen in der Lage, auch außerhalb des Flughafens zu wachsen.



Im Bereich Hotel wurde der Anbau mit 162 zusätzlichen Zimmern und ein neuer Konferenzbereich in Betrieb genommen. Der Bereich Gastronomie wird vollumfänglich durch die Allresto betrieben. Mit Hilton besteht ein Managementvertrag für das Hotel. Mit EUREST besteht für den Bereich der Casinos ebenfalls ein Betriebsführungsvertrag.

Der Gastronomiebereich beinhaltet acht Restaurants, eines davon mit eigener Gasthausbrauerei, das Tagungszentrum municon mit einer Cateringabteilung sowie 44 verschiedene Selbstbedienungskonzepte und zwei Bistros.

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH, Terminalstraße Mitte 18, ist alleiniger Bestandteil dieser Umwelterklärung. Die Eurest-Kantinen und das Hilton Munich Airport fließen in diese Umwelterklärung nicht mit ein.

Das Casino bewirtschaftet fünf Verpflegungseinheiten für Mitarbeiter der FMG sowie der am Flughafen ansässigen Fremdfirmen. Das Hotel hat mit dem Anbau 551 Zimmer und 30 Tagungsräume.

Im Jahr 2018 betrug der Gesamtumsatz der Allresto ohne Kantinen und Hotel ca. 93 Mio. €. Der Umsatz der betriebenen Bars und Restaurants beträgt ca. 75,33 Mio. €.



Erlebnisgastronomie ist das Stichwort dafür, was die Allresto am Münchner Flughafen anbietet. Sie bietet ihren Kunden sichere Lebensmittel und eine ausgezeichnete Qualität der Speisen. Mit bestem Service wird hier Heimatgefühl vermittelt und schafft so einen Ort, an den man sich gern erinnert und auch verweilt.

### 3.1 Unsere Markenvielfalt



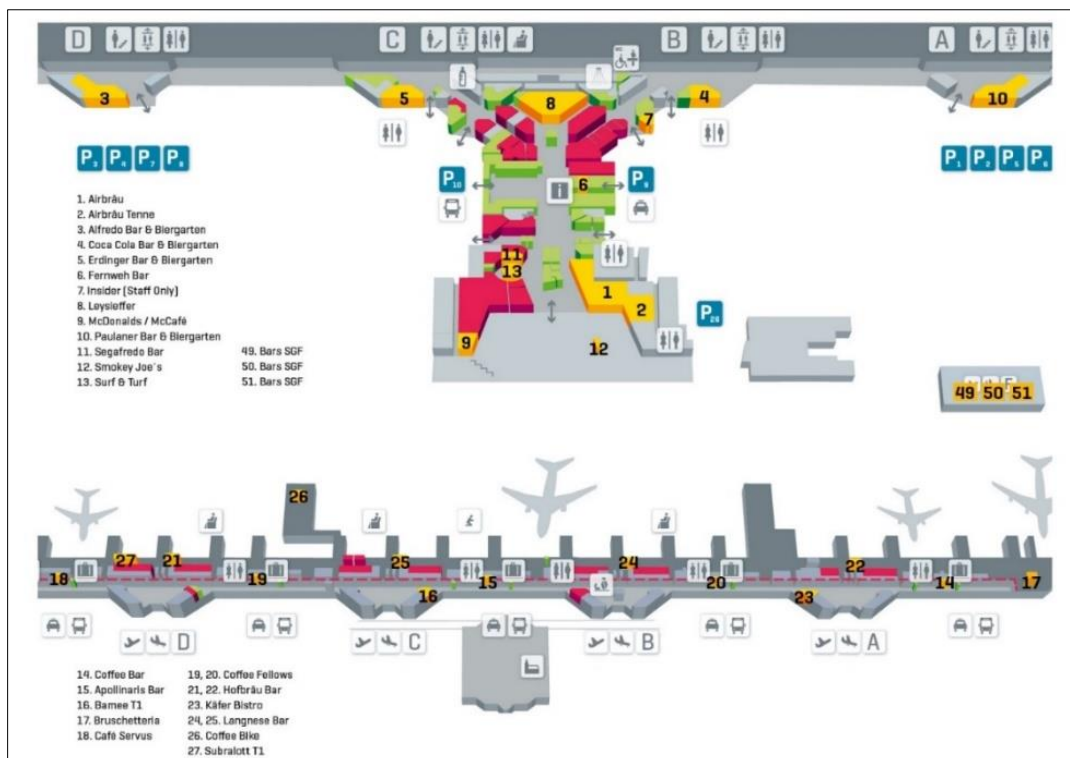
### 3.2 Flächen am Flughafen München

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH agiert als Mieter am Standort Flughafen München. Dazu zählen vereinzelte Flächen im Terminal 1, Terminal 2 sowie der 2016 eröffnete Satellit. Die angemietete Gesamtfläche der drei Bereiche beträgt im Jahr 2018 ca. 13.120 m<sup>2</sup>. Im Vergleich zu 2017 hat sich die Fläche der Allresto durch die Anmietung weiterer Flächen in Terminal 1 und 2 vergrößert.



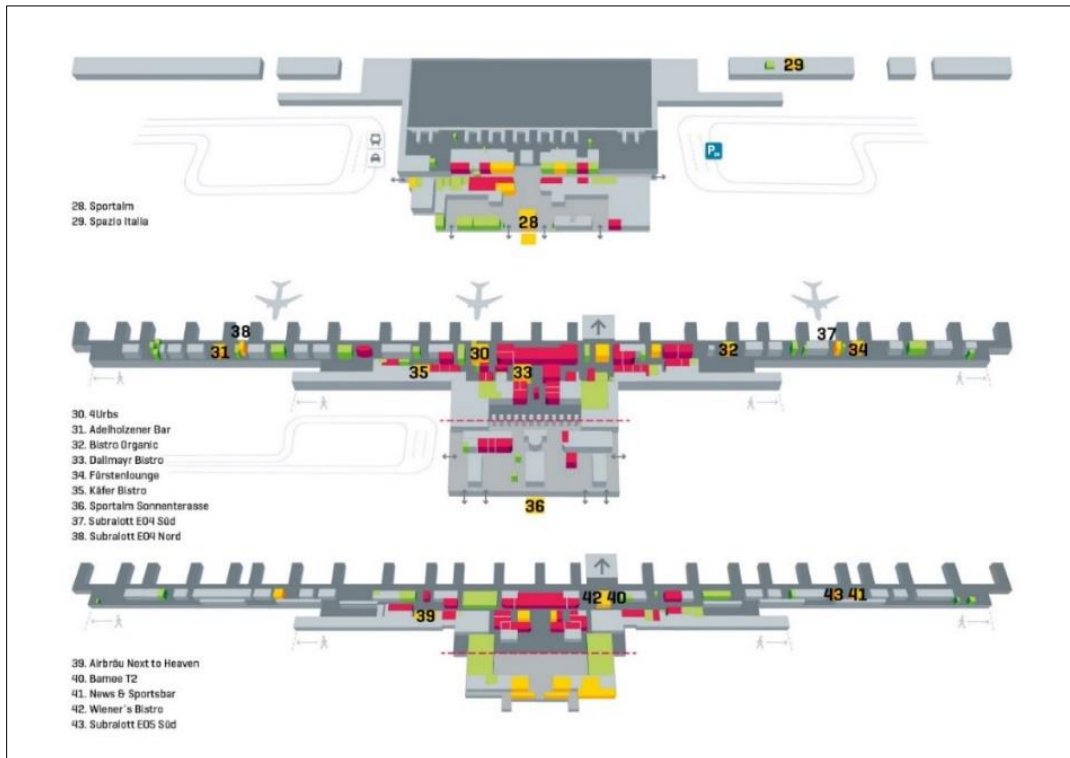
Weitere Flächen befinden sich im Zentrallager der Allresto in Schwaig, siehe 3.2.5. Fläche in Schwaig.

#### 3.2.1 Flächen im Terminal 1

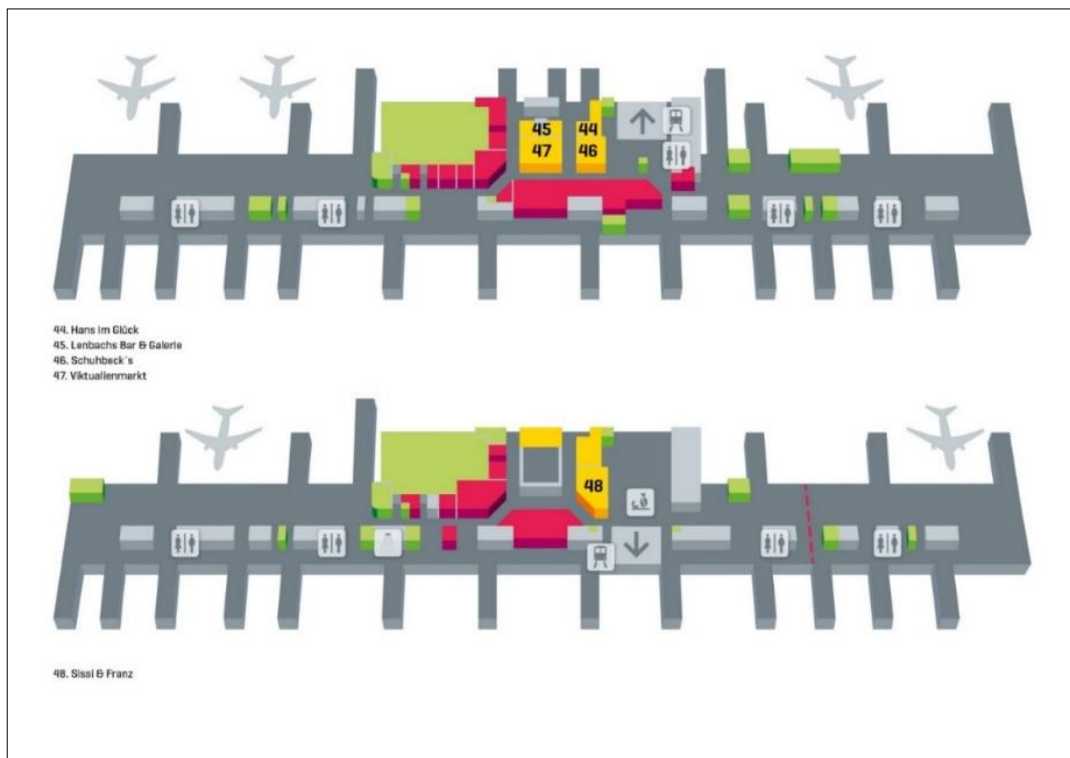




### 3.2.2 Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05



### 3.2.3 Flächen im Satelliten



### 3.2.5 Fläche in Schwaig

Das zentrale Außenlager in Schwaig in der Lohstraße 25c befindet sich ca. 5 km vom Flughafen entfernt. Im März 2016 wurde die Halle 7 als weitere Lagerfläche angemietet. Das Lager umfasst zwei Hallen, Halle 5 und Halle 7, mit jeweils ca. 1250 m<sup>2</sup>.



## 4 / Umweltpolitik und Umweltleitlinien

Die Grundlage der Umweltaktivitäten der Allresto GmbH wird durch die Umweltpolitik der Unternehmensleitung bestimmt. Die Unternehmensleitung verpflichtet sich darauf hinzuwirken, dass diese Politik in allen Bereichen des Unternehmens verstanden und verwirklicht wird.

### 1. Ständige Verbesserung der Umweltleistungen

Schrittweise arbeitet die Allresto - dem Nachhaltigkeitsgedanken folgend - an ständigen Verbesserungen zur Vermeidung von Umweltbelastungen und überprüft regelmäßig die erreichten Umweltziele durch interne Audits. Die Aufmerksamkeit gilt hier besonders den Bereichen Energie, Wasser, Abfall und Gefahrstoffe, da hier starke Einwirkungen auf die Umwelt zu erwarten sind. Das Konzept beinhaltet, Mitarbeiter und Gäste, aber auch Vertragspartner aktiv in das Firmen-Umweltkonzept einzubeziehen und zu informieren, Kritik und Anregungen anzunehmen, Neues zu erproben und Bewährtes beizubehalten.

### 2. Freiwillige Leistungen über gesetzliche Anforderungen hinaus

Die Einhaltung der umweltrelevanten Gesetze bzw. behördlichen Auflagen und die sonstigen Verpflichtungen im Umweltschutz werden von der Allresto als selbstverständlich gesehen. Darüber hinaus strebt die Tochtergesellschaft einen größeren Umfang an Umweltleistungen im Unternehmen an.

### 3. Förderung des Umweltbewusstseins und Engagements der Mitarbeiter

Das Verantwortungsbewusstsein der eigenen Mitarbeiter gegenüber der Umwelt und das Verständnis der natürlichen Wirkungszusammenhänge wird von Allresto gefördert. Sie legt viel Wert auf eine ausführliche Information ihrer Mitarbeiter und motiviert diese zu umweltbewusstem Verhalten und einem Engagement im betrieblichen Umweltschutz, da ein weitreichender Schutz der Umwelt nur mit Hilfe der gesamten Belegschaft möglich ist.

### 4. Sicherung des ökologischen Fortschritts

Durch ein gelebtes Umweltmanagement soll der ökologische Fortschritt im Unternehmen sichergestellt werden. Dies beinhaltet neben den Verbesserungen der Umweltleistungen auch ein Umweltcontrolling, das die Konformität der Unternehmenspraxis mit der Umweltpolitik, den Umweltzielen und einer Verankerung des Umweltschutzes als ganzheitlicher Ansatz in Abläufe und Verfahren innerhalb der gesamten Allresto gewährleistet.

### 5. Kommunikation

Die Umweltpolitik – und Unternehmensleitlinien sind öffentlich einsehbar und werden stets aktualisiert.

## 5 / Umweltmanagementsystem

Seit dem Jahr 2008 ist die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH EMAS zertifiziert und registriert. Die zentrale Einbindung des Umweltschutzes in die Unternehmenskultur ist für den Betrieb als moderne und vielseitige Großgastronomie selbstverständlich. Das betriebsinterne Umweltmanagementsystem (UMS) der Allresto ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von negativen Umweltauswirkungen in den 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 der betrieblichen Abläufe sowie der Energie- und Stoffflüsse wird beispielsweise die Vermeidung von Verpackungsabfall vorausschauend geplant. Dies führt nicht nur zu einer Verbesserung der ökologischen, sondern auch der ökonomischen Leistung des Betriebes.

Das Umweltmanagement der Allresto entspricht den sämtlichen Anforderungen der DIN EN ISO 14001:2015 /EMAS VO (EG1221/2009) im Folgenden ISO 14001/EMAS genannt. Die Struktur des UMS wird im Umweltmanagement Handbuch der Allresto festgelegt.

## 6 / Organisation des Umweltschutzes

Seit Oktober 2018 ist Frau Großhennig von Abteilung „Food Safety“ als Umweltbeauftragte ernannt. Sie erhält fortlaufend Weiterbildungen, um die notwendigen Erkenntnisse im Unternehmen zu implementieren. Um das Umweltteam weiterhin stabil und aufrecht zu erhalten wird eine weitere Mitarbeiterin, ebenfalls aus der Food Safety Abteilung, gleichermaßen in diesem Fachgebiet ausgebildet werden.

Baulich-brandschutztechnische und genehmigungsrechtliche Fragen und Optimierungsideen, z.B. zu Arbeiten an Gebäuden und der Infrastruktur, die für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess notwendig sind, müssen mit der FMG als Besitzer der Gebäude abgestimmt werden.

Die Geschäftsleitung der Allresto GmbH ist grundsätzlich verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen des UMS und die erforderliche personelle, technische und organisatorische Unterstützung. Sie ist zuständig für die Umweltpolitik und die regelmäßigen Überprüfungen der Wirksamkeit des UMS in Form eines jährlichen Reviews. Die Leiter der Geschäftsbereiche sind verantwortlich für die Umsetzung des UMS in ihrem Bereich. Dies beinhaltet das Verständnis, die Befolgung und Beachtung des UMS durch ihre Mitarbeiter sowie die Aktualisierung und Pflege der erforderlichen Dokumentation. Sie tragen die erforderlichen Daten und Informationen zur Messung der Prozessergebnisse für das Review bei.

Neben der Entwicklung und Umsetzung von Umweltschutzkonzepten und -strategien stellt Frau Großhennig die Funktionalität und die Wirksamkeit des UMS sicher. Auch umweltschutzrelevante Öffentlichkeitsarbeit und Kontakt zu Behörden und Verbänden gehören zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie wird dabei von einem Umweltleitungsteam unterstützt.

Die Umweltbeauftragte wurde durch die Geschäftsleitung benannt. Sie stellt die Schnittstelle zwischen der Geschäftsführung und den Funktionsbereichen hinsichtlich aller Fragen des Umweltschutzes dar.

### 6.1 Kontextanalyse

Der Kontext des Unternehmens stellt die Handlungsspielräume dar. Durch eine Analyse der Tätigkeiten innerhalb der Allresto wurden externe sowie interne Themen bestimmt. Für jedes einzelne Thema wurden gleichzeitig Chancen und Risiken, die Umweltrelevanz, Einflussnahme sowie Maßnahmen zur Umsetzung festgehalten.

#### Interne Themen

- Mitarbeiterzufriedenheit
- Kapazitäten [Personal/Finanzen]
- Kundenzufriedenheit
- Umweltbewusstsein der Beschäftigten
- Wissensmanagement
- Leistungsfähigkeit von Technik und Prozessen
- Unternehmensstrategie
- Kapazität Logistik

#### Externe Themen

- Produktpalette  
regional / saisonal
- Ökonomische Faktoren  
Nachhaltigkeit/ Umweltschutz als Unternehmensziel –  
Konzernvorgaben FMG Kunden/ Gäste aus aller Welt  
Verfügbarkeit Lieferanten überwiegend aus der Region
- Umweltbedingungen  
Hitze / Frost / Emissionen /  
Wasser - Abwasser / Naturkatastrophen
- Foodtrends
- Servicegeschwindigkeit
- Entsorgungskosten
- Medienberichtserstattung
- Technische Anforderungen  
Lebensmittelhygiene

## 6.2 Stakeholderanalyse

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH pflegt mit allen Ihren Partnern am Flughafen München sowie deren Lieferanten und Dienstleistern eine vertrauensvolle Beziehung. Alle bindenden Verpflichtungen, die sich aus der Erwartungshaltung der Stakeholder ergeben, werden im Rahmen des Umweltmanagementsystems integriert und deren Realisierung im internen Audit überprüft.

Diese ermittelten und interessierten Parteien wurden in den nachfolgenden Kriterien unterteilt:

- Interesse am Umweltmanagementsystem
- Relevanz bzw. Einflussnahme

Im gleichen Zug werden Chancen und Risiken analysiert, die im laufenden Umweltmanagementprogramm implementiert werden.



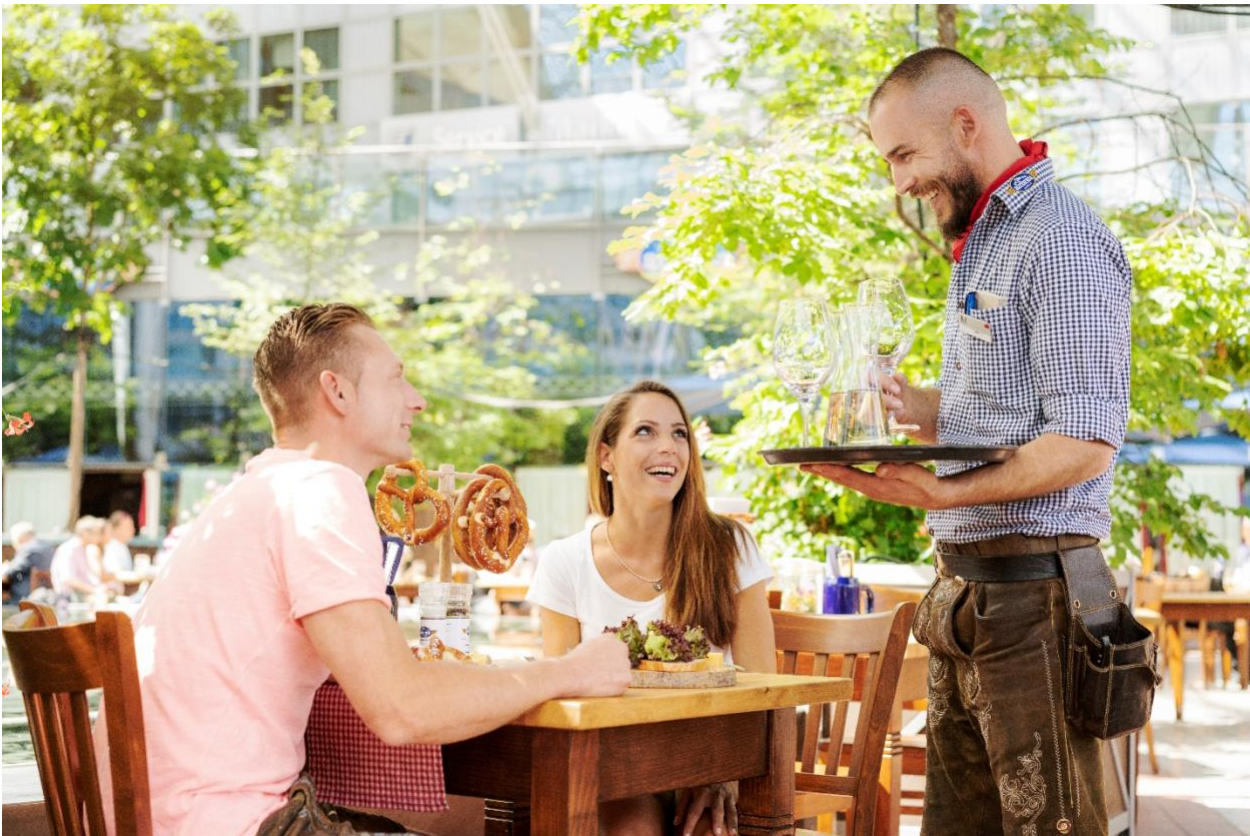
### 6.3 Beteiligung der Mitarbeiter

Die Einbindung der Mitarbeiter in das Umweltmanagementsystem ist für die Allresto unabdingbar. Denn nur gemeinsam kann das Thema Umweltschutz erfolgreich umgesetzt werden. Jeder der neu eingestellten Mitarbeiter wird im Rahmen des „Check In’s“ mit dem Thema Nachhaltigkeit bzw. Umweltschutz vertraut gemacht.

Ideen oder Vorschläge der Mitarbeiter zum Thema Nachhaltigkeit werden in der Allresto geprüft und in deren Umweltprogramm bei Möglichkeit der Umsetzung mitberücksichtigt.

Die Mitarbeiter werden über die Flughafenzeitschrift „Motion“ oder dem Intranet „eMotion“ des Flughafens über Aktivitäten und Projekte fortwährend informiert.

In den jährlichen Hygiene-Schulungen von Januar bis April werden die Mitarbeiter über umweltrelevante Themen, z.B. Abfalltrennung oder Umgang mit Chemikalien, regelmäßig geschult. Aber auch in den Tagesschulungen „Smile“ wird das Thema Umwelt angesprochen und in der Gruppe diskutiert.



## 7 / Umweltrelevante Maßnahmen / Highlights

### 7.1 Nutzung erneuerbarer Energien

#### Photovoltaik-Anlage

Die Geschäftsführung der Allresto hat sich im Juli 2018 dazu entschlossen, eine Photovoltaikanlage zu kaufen. Der erzeugte Strom aus der Anlage mit einer Gesamtleistung von 1.132,21 kWp wird zu 100% von der Allresto selbst genutzt. Der Fremdbezug wird dadurch deutlich reduziert.



### 7.2 Marketing Konzepte und Projekte

#### Projekt „Plastic Free“

Im November 2018 wurde das Projekt „Allresto goes plastic free“ ins Leben gerufen. Beteiligt sind die Bereichsleiter und Mitarbeiter aus den Abteilungen Einkauf, Lager, Marketing und Operative. Diese Projektgruppe recherchiert über Ersatzmöglichkeiten von Plastik, Optimierungsmöglichkeiten in der Waren-Präsentation sowie auch im To-go-Geschäft. Ganz und gar auf Einwegplastik zu verzichten ist schwer umzusetzen, jedoch werden alle Schritte gegangen, um das Problem mit den Einwegartikeln wie Trinkhalme, Rührstäbchen etc. bis 2021 zu vermeiden.

### 7.3 To good to go

In den Medien ist immer mehr von „Lebensmittelverschwendung“ zu hören. Auch die Allresto als Lebensmittelunternehmen am Flughafen München steht vor diesem Problem und steuert dagegen. Deshalb wurde in Verbindung mit „Too good to go“ ein Weg gefunden, die Produkte vor dem „Wegwerfen zu schützen“. In einigen Verkaufsständen der Allresto wurde die Zusammenarbeit mit „Too Good to go“ bereits gestartet.

### 7.4 Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau

#### Beleuchtung

Beim Facelift der Airbräu Tenne sowie dem Neubau der vier Betriebe „Subralott“ wurden sparsame LED-Lampen verwendet. Zudem wurde die gesamte Beleuchtungsschaltung optimiert. Die Kreise für die Lichtsteuerung wurden so ausgelegt, dass das Licht je nach Bedarf in den Shop-Bereichen an und aus geschaltet werden kann, so dass die Beleuchtung nur in den Bereichen Strom verbraucht, in denen Licht benötigt wird.

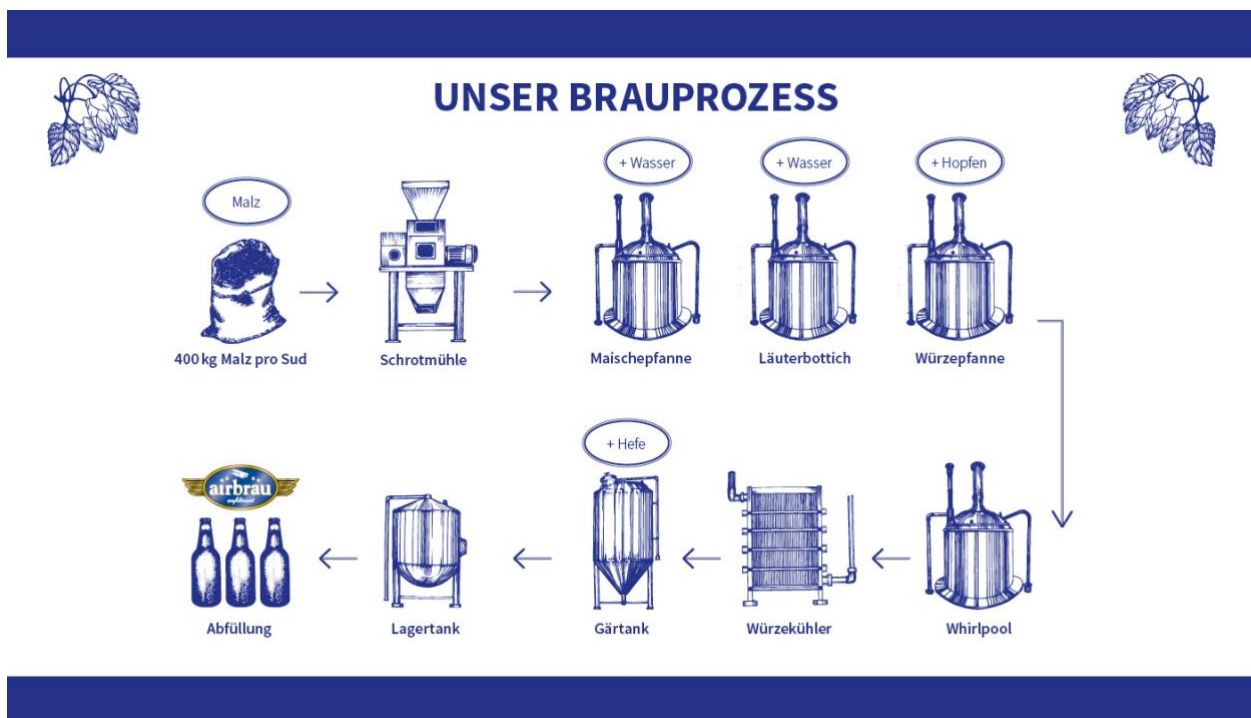




## 7.5 Prozessoptimierungen

### 7.5.1 Optimierung im Brauprozess

Der Brauprozess wurde in allen Schritten analysiert und es wurden sich Gedanken gemacht, wo Einsparpotenzial ist. Durch eine automatische Programmierung konnten morgens 30 Min eingespart werden, da das Schrotten nun automatisch startet. Ebenso startet das Vorspülen der Geräte automatisch, so dass hier bereits vor Braubeginn ca. 60 Min eingespart werden konnten. Darüber hinaus wurden Folgesudrezepte programmiert, so dass das System selbst optimal reagiert. Die Geräte fragen nun selbst systematisch an den richtigen Stellen den Status gegenseitig ab und starten just in time. Dadurch wird ca. 20 Min Wartezeit gespart, die entstanden ist, bis der Brauer den Prozessschritt manuell weitergeschaltet hat. Durch verschiedene kleine Verbesserungen im Prozess wurde Strom eingespart sowie die Zeit optimiert.



Durch den Austausch und den Einbau einer modernen und leistungsfähigeren Heiß-Wasserpumpe wurde der gesamte Prozess darüber hinaus um ca. 60 Minuten beschleunigt. Die Nachgüsse werden schneller gegeben und das Spülen der Geräte ist ebenfalls schneller erledigt. An einem Arbeitstag mit zwei produzierten Suden von 20 hl werden insgesamt ca. 140 Minuten gespart.

Nach dem Suden wird das gesamte System grundgereinigt. Die Sudhausreinigung wurde vor der Umstellung an einem Tag erledigt und dauerte ca. 7 bis 8 Stunden. Nun wird das Reinigungsmittel direkt nach dem letzten Sud der Woche angesetzt. Dadurch wird zum einen Energie zum Aufheizen gespart, da die Geräte noch warm sind und zum anderen ist der Dampfkessel aktiv vom Sieden. Die Kessel werden über Nacht mit einem Reinigungsmittel, sog. Natronlauge, befüllt, sodass die heiße Lauge über Nacht einwirken kann. Sollte diese Reinigung ausreichend gewesen sein muss man den Dampfkessel meist gar nicht einschalten. Dieses spart im Schnitt 150 Minuten für jede Reinigung.

Eine normale Arbeitswoche in der Brauerei besteht aus Sudtagen (Montag, Dienstag) und der Sudhausreinigung (Mittwoch) sowie Abfüllung und Reinigung (Donnerstag, Freitag). Nach dieser Prozessoptimierung spart man sich in einer Arbeitswoche (Montag bis Sonntag) ca. 430 Minuten (7 Stunden) in denen der Dampfkessel nicht betrieben werden muss.

Der Dampfkessel hat eine Leistung von 213 kwh. Durch den oben genannten optimierten Prozess konnten im Jahr 2018 ca. 77.532 kwh im Brauprozess der Airbräu Brauerei eingespart werden.

## 7.5.2 Optimierungen ERP System

Um den Wachstumspfad der Allresto systemseitig effizient und effektiv gestalten zu können, startete im Jahr 2018 ein Projekt, um das bestehenden ERP System zu aktualisieren.

Die ganzheitliche Optimierung der Allresto stärkt die Bedeutung des gastronomischen Geschäfts im Konzern. Das Projekt ist eine wesentliche Maßnahme zur Umsetzung des strategischen Unternehmensziels: „Wir werden die attraktivste, effizienteste und nachhaltigste Flughafengastronomie Europas.“

In Bezug auf die Umweltrelevanz können durch die Optimierungsmaßnahmen des ERP Systems, wie z.B. automatisierter Bestellvorgang in den Betrieben und Ressourcen, wie z.B. Lebensmittel aller Art, geschützt und zusätzlich Papier eingespart werden.

## 7.5.3 Optimierung in der Servicequalität: Projekt „Smile“



Die Allresto kam 2016 in den Genuss der wichtigsten Branchenauszeichnung, dem begehrten Hamburger Foodservice Preis, der in den Fachkreisen als Oscar der Profi-Gastronomie gilt. Die Jury hob insbesondere das breitgefächerte Angebot von der einfachen Küche bis zum Fine Dining und das Inhouse-Modell hervor, bei dem rund drei Viertel aller Gastronomie-Einheiten am Münchner Flughafen von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betrieben werden.

Daraufhin wurde 2016 das entwickelte Projekt „Smile“, eine Eigeneinitiative zur stetigen Verbesserung der Servicequalität, ins Leben gerufen um noch besser zu werden.

Dabei wurden folgende vier SMILE Servicewerte entwickelt:

- Erscheinungsbild
- Serviceperformance
- Professionalität
- Teamgeist



Im Thema SMILE werden, wie auch im OPS und Training on the Job, Umweltrelevante Aspekte wie richtige Mülltrennung, Dosierung der Reinigungsmittel und der richtige Umgang mit Rohstoffen angesprochen.

## 7.5.4 Subralott



Im Dezember 2018 eröffnete die Allresto Subralotts im nichtöffentlichen Bereich des Terminal 1 sowie Terminal 2 auf den Ebene 04 und 05. Nach dem Motto „Gesund, regional, frisch, authentisch und köstlich“ berufen sich die Neuzugänge auf handgemachte Produkte und setzen dabei einen unverwechselbaren Trend mit bayerischen Einflüssen.

## 8 / Umweltrelevante Maßnahmen der Allresto

### 8.1 Mitarbeiter

Es wird nicht nur ein umweltschonendes Arbeiten der Mitarbeiter gefordert, sondern es wird auch die Nutzung von Öffentlichen Verkehrsmitteln gefördert. Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, ein Jobticket über die Allresto GmbH zu beziehen, wodurch sie Vergünstigungen bei der Nutzung von Bus und S-Bahn erhalten.

#### 8.1.1 1.1.1 Mitarbeitersensibilisierung

Im firmeninternen Schulungssystem (OPS-Operation Standards), welche jeder Mitarbeiter durchläuft, wird in die diversen Arbeits- und Betriebsabläufe das Thema Umweltschutz integriert. Unter Zuhilfenahme von selbst gedrehten Schulungsvideos können auch Mitarbeiter erreicht werden, die noch nicht gut deutsch sprechen bzw. verstehen. Für diese Mitarbeiter werden im Übrigen regelmäßig Deutschkurse angeboten. Auch um internationalen Gästen noch besseren Service bieten zu können, haben alle Mitarbeiter die Möglichkeit, Englischkurse zu besuchen.

Die Mitarbeiter werden dabei sowohl im richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln, aber auch in der korrekten Mülltrennung bzw. der Reduzierung des Abfalls geschult. Die Führungskräfte der einzelnen Bereiche kontrollieren ebenso zusätzlich wie die Hygienebeauftragte und das Umweltteam bei vor-Ort-Begehungen stichpunktartig, ob die

Vorgaben umgesetzt werden oder ob ggf. Bedarf für Nachschulungen besteht. Auf diese Weise kann sowohl die Zielerreichung als auch die Präsenz eines Ansprechpartners für die Mitarbeiter sichergestellt werden.

## 8.2 Papiereinsparungen

Bereits 2007 wurde im Unternehmen mit der elektronischen Verwaltung von Rechnungen, Lieferscheinen und Bestellungen begonnen. Inzwischen wird in diesem Bereich weitestgehend papierlos gearbeitet. Rechnungen und Lieferscheine werden nach Erhalt von der Buchhaltung eingescannt und per Workflow an die jeweiligen Abteilungen zur Bearbeitung weitergeleitet. Vom Rechnungs- bzw. Liefereingang bis zum Zahllauf wird somit kein einziges Blatt Papier mehr benötigt. Auch die internen Monats- und Finanzberichte sowie fast 70 % der Gehaltsabrechnungen werden auf elektronischem Weg versendet. Selbst unter Berücksichtigung des Passagierwachstums und der zusätzlichen Gastronomie Einheiten konnte der Papierverbrauch in 2018 auf 0,021 Blatt/PAX reduziert werden.

## 8.3 Öffentlichkeitsarbeit

Die validierte Umwelterklärung befindet sich für den internen Gebrauch auf dem Laufwerk K. Für alle Externen ist sie auf der Flughafen München Homepage ([munich-airport.de/allresto](http://munich-airport.de/allresto)) und auf [www.EMAS.de](http://www.EMAS.de) zu finden. Fleisch wird aus lokaler Herkunft bezogen, bei dem auf Massentierhaltung und Einsatz von Medikamenten verzichtet wird. Sowohl Umweltschutz, als auch der Schutz der Tiere gilt in der Allresto als oberste Priorität. Durch die Verwendung regionaler und ökologischer Produkte genießen sowohl frische Gerichte als auch der Gastgeber selbst ein hohes Maß an Vertrauenswürdigkeit bei den Gästen.

**Die Allresto ist eine der attraktivsten, effizientesten und nachhaltigsten Flughafengastronomien der Welt.**



## 9 / Umweltaspekte und deren Bewertung

Unter Umweltaspekten versteht man Aspekte der Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen einer Organisation, die Auswirkungen auf die Umwelt haben können. Unterscheiden wird hierbei in **direkte** und **indirekte** Umweltaspekte.

Die Allresto GmbH hat die direkten und indirekten Umweltaspekte ihrer Tätigkeiten in den einzelnen oben genannten Standorten betrachtet und bewertet.

Direkte Umweltaspekte entstehen als unmittelbare Folge der Tätigkeit am Standort und können von der Allresto kontrolliert werden.

Indirekte Umweltaspekte entstehen mittelbar durch die Tätigkeiten der Allresto GmbH, ohne dass die Allresto GmbH die vollständige Kontrolle darüber hat.

Quantitative Bedeutung	Prognostizierte zukünftige Entwicklung	Gefährdungspotential für die Umwelt		
		hoch (A)	durchschnittlich (B)	gering (C)
<b>hoch (A)</b>	zunehmend (A)	A	A	B
	stagnierend (B)	A	B	B
	abnehmend (C)	B	B	B
<b>durchschnittlich (B)</b>	zunehmend (A)	A	B	B
	stagnierend (B)	B	C	C
	abnehmend (C)	B	C	C
<b>gering (C)</b>	zunehmend (A)	B	B	B
	stagnierend (B)	B	C	C
	abnehmend (C)	B	C	C

Anhand der drei Kriterien „quantitative Bedeutung, prognostizierte zukünftige Entwicklung und Gefährdungspotential für die Umwelt“ wird die Umweltrelevanz bewertet.

Nach der Einstufung der Umweltaspekte in diese Kategorien werden die Umweltaspekte im Hinblick auf die Einflussmöglichkeit bewertet. Hierfür werden zusätzlich folgende Kategorien herangezogen:

- I. Auch kurzfristig ist 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

Umweltaspekte und deren Bewertung							
Umweltaspekt aus der EMAS Verordnung	Umweltaspekt im Unternehmen	Umweltauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einfluss-möglichkeit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umwelt-relevanz
<b>Direkte Umweltaspekte</b>							
Rechtsvorschriften und zulässige Grenzwerte in Genehmigungen	Einhaltung von definierten Grenzwerten	Bei Nichtkonformität mögliche Auswirkungen auf Luft, Wasser und Tier	A	II	AII	AII	AII
Emissionen in die Atmosphäre		direkt	A	I	AI	AI	AI
<b>Strom</b>	Co2 Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
<b>Fernwärme</b>	Co2 Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
<b>Fernkälte</b>	Co2 Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
<b>Fuhrpark</b>	Co2 Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
Ein- und Ableitungen in Gewässer	Kein Umweltaspekt für Allresto	Nicht relevant	A	III	AIII	AIII	AIII
Abfallaufkommen	Abfalltrennung, Speisereste	Abfalltrennung	A	II	AII	AII	AII
Nutzung von Böden	Bezüglich der Biodiversität ist die Allresto als Mieter an den genannten Standorten vertreten.						
Nutzung von natürlichen Ressourcen und Rohstoffen	LED Leuchtmittel	Einsparungen Co2	B	II	BII	BII	BII
Umgang mit Gefahrstoffen / Reinigungsmittelverbrauch	Reinigungsmittel	Einsatz von Chemie reduzieren – auf biologische Varianten zurückgreifen	B	II	BII	BII	BII
Nutzung von natürlichen Rohstoffen	Recyceltes Papier	Abholzung der Wälder	B	II	BII	BII	BII
Wasser	Wasserverbrauch	Wassereinsparungen	B	II	BII	BII	BII

## Umweltaspekte und deren Bewertung

Umweltaspekt aus der EMAS Verordnung	Umweltaspekt im Unternehmen	Umweltauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einfluss- möglichk eit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umwelt- relevanz
<b>Indirekte Umweltaspekte</b>							
Anreise Gäste	Co <sub>2</sub> Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	B	III	BIII	BIII	BIII
Anreise Mitarbeiter	Co <sub>2</sub> Ausstoß	Belastung der Atmosphäre / Job Ticket	B	II	BII	BII	BII
Auswahl der verwendeten Produkte /Rohstoffe	Co <sub>2</sub> Ausstoß	Belastung der Atmosphäre / regionale Produkte	A	II	AII	AII	AII
Umweltleistung und Verhalten von Lieferanten	Auswahl der Lieferanten (Transportwege)	Herkunft der Produkte / Leitfaden für den Einkauf	B	I	BI	BI	BI
Produktlebenszyklus bezogene Aspekte (z.B. Bau, Betrieb, Schließung)	Verpackungen, Entsorgung	Belastung durch Abfälle	A	II	AII	AII	AII

## 10 / Kernindikatoren

Im Folgenden werden die Kernindikatoren der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH dargestellt. Die hier nicht genannten Kernindikatoren wie versiegelte Fläche und naturnahe Flächen sind für Allresto nicht relevant, da die gesamte Fläche nur als Mieter genutzt wird.

Zur vereinfachten Darstellung für den interessierten Leser unserer Umwelterklärung haben wir die Verbräuche in Bezug zu Passagieren gewählt. Zusätzlich werden Zahlen auch mit Bezug auf die Anzahl der abgeschlossenen Rechnungen (GC) sowie die Quadratmeter ausgewiesen.

### 10.1 Energie

#### 10.1.1 Gesamtstromverbrauch Allresto

Strom bezieht die Allresto über die FMG nach bundesdeutschem Mix.

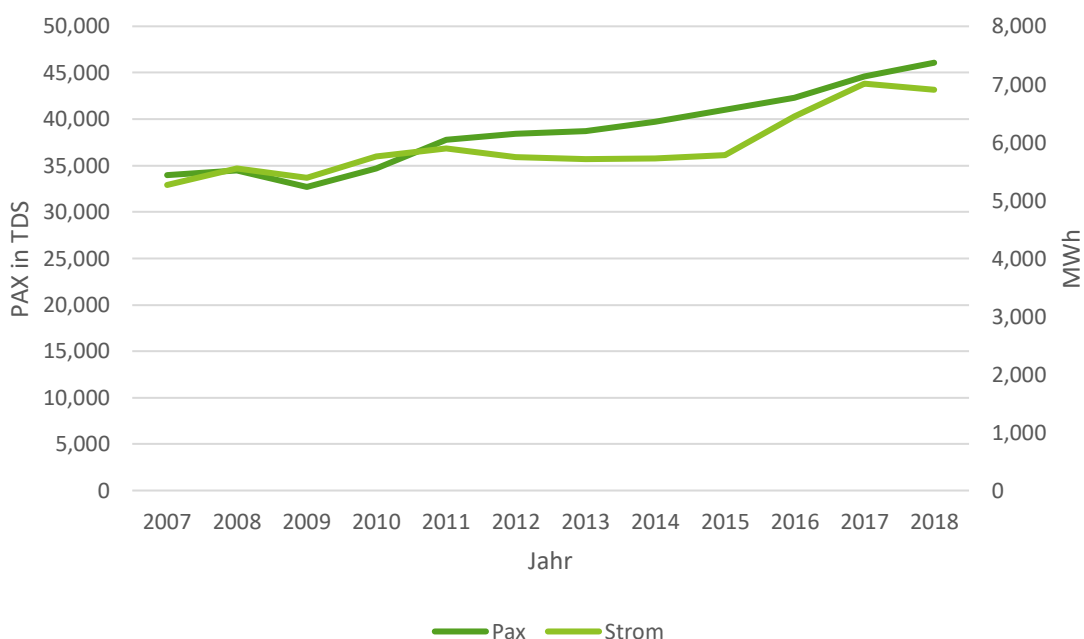
Der aktuelle market based Strommix enthält nach Angabe der FMG 53 % erneuerbare Energien und zusätzlich 11 % sonstige erneuerbaren Energien.

#### Gesamtstromverbrauch

Energie	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Gesamtstromverbrauch	MWh	6.449	7.012	6.912	-1,42%

#### Stromverbrauch pro Passagier (PAX)

Energie	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Passagiere gesamt	In TSD	42.300	44.595	46.081	+3,33%
Strom	in kWh/PAX	0,1524	0,1572	0,1500	-4,60%



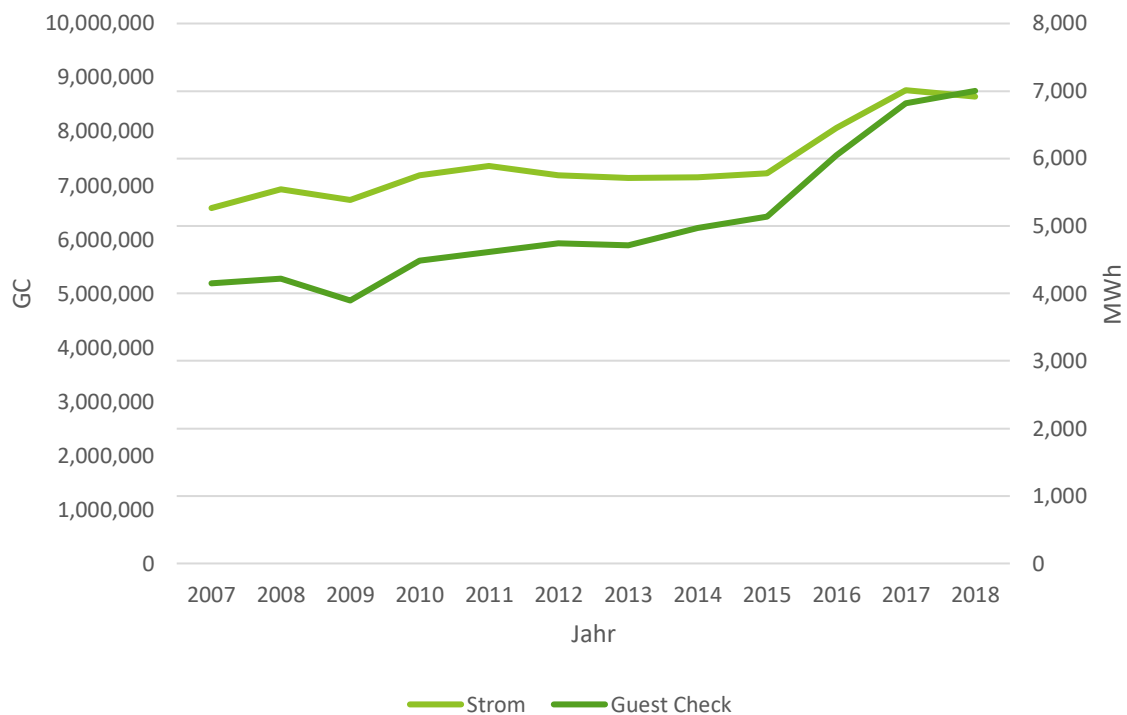


2018 konnte durch Optimierungen im Brauprozess, Austausch diverser Leuchtmittel sowie durch Umbaumaßnahmen bzw. auf Grund der Schließung des Mc Donalds ca. 1,42 % Strom eingespart werden. Weitere Einsparpotentiale werden weiterhin angestrebt.

Vergleich Stromverbrauch - Guestcheck

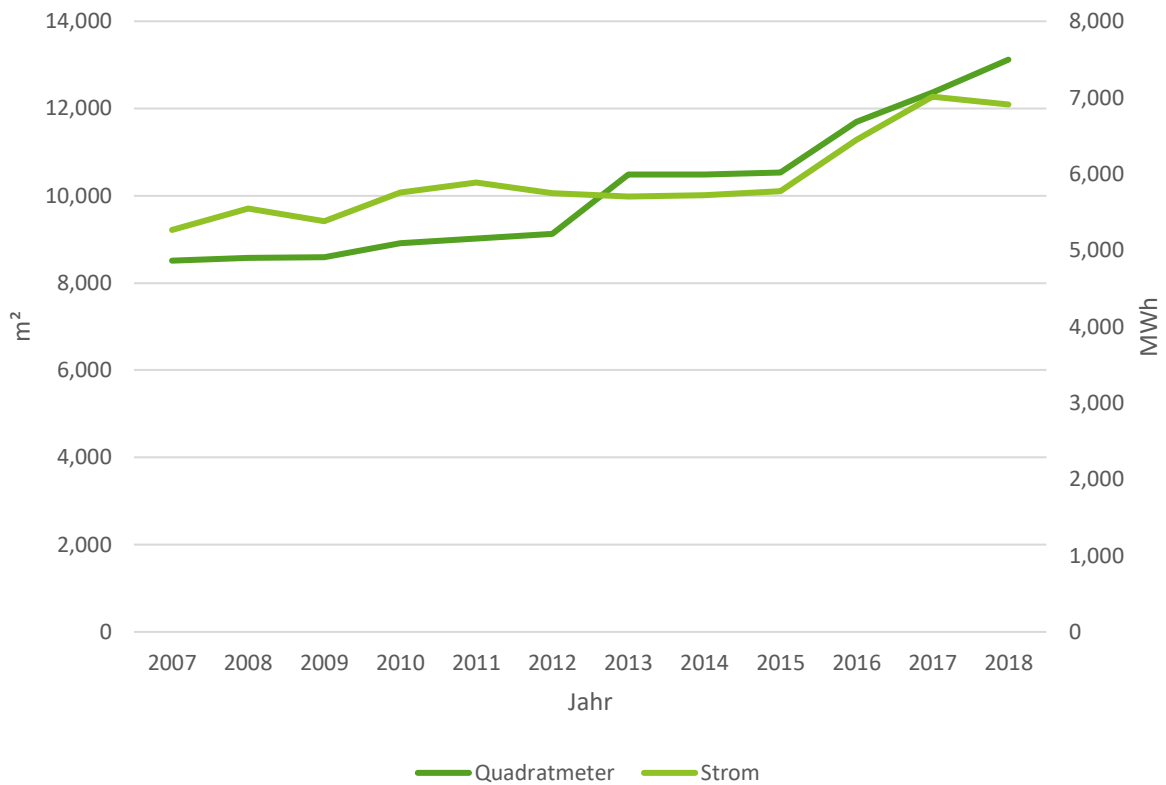
	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Guestcheck gesamt	GC	6.421.005	7.554.139	8.517.930	2,74%
Strom	kWh/GC	0,8537	0,8232	0,7898	-4,05%

Die Anzahl der Guestchecks ist von 2017 zu 2018 um 2,74 % gestiegen, daneben ist der Stromverbrauch je Rechnung um 4,05 % gesunken.



### Vergleich Stromverbrauch pro Quadratmeter

	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Quadratmeter	m <sup>2</sup>	11.698	12.375	13.120	6,02%
Strom	kWh/m <sup>2</sup>	551,31	566,64	526,85	-7,02%



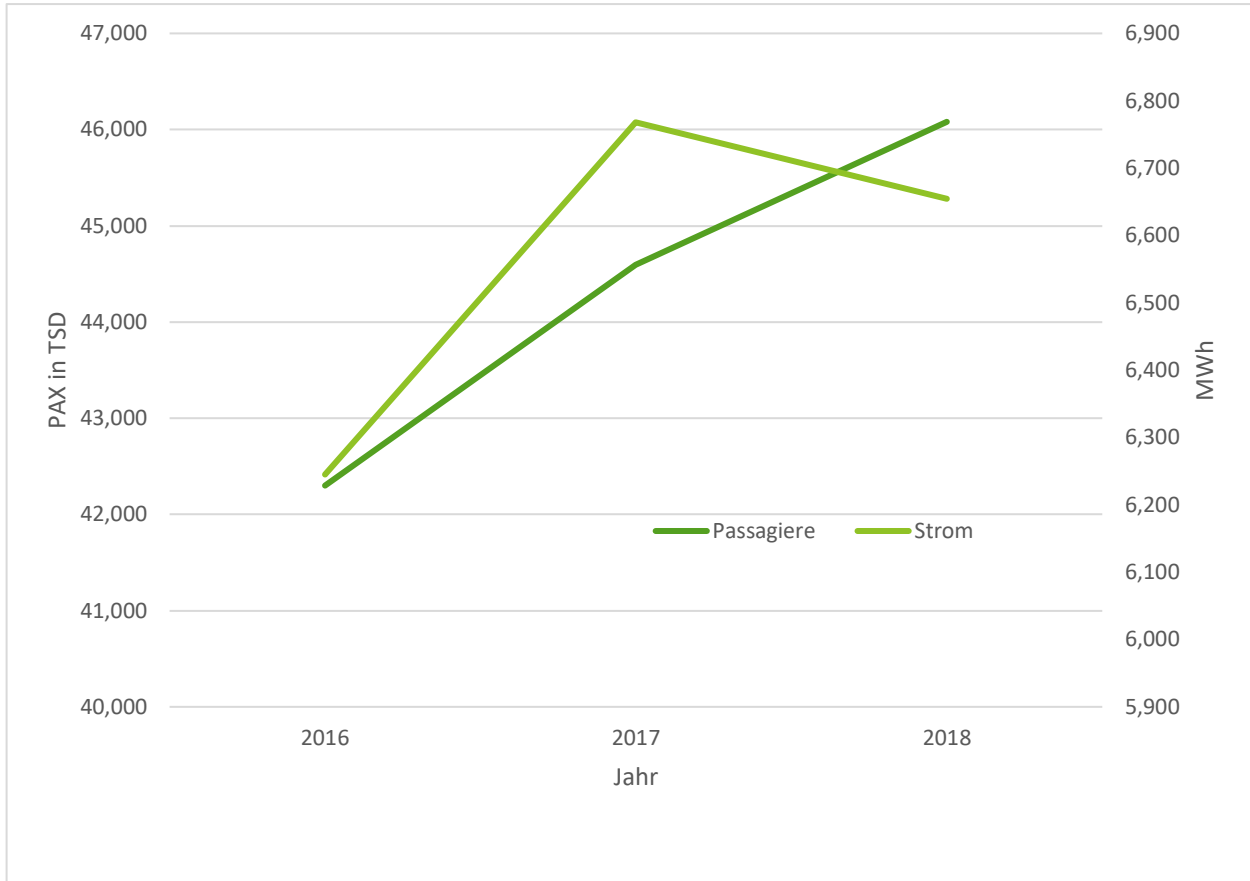
### 10.1.2 Standort Terminalstraße Mitte 18 (ohne Außenlager Schwaig in der Lohstraße)

Obwohl die Allresto neue Flächen im Terminal 1 und Terminal 2 (vier neue Verkaufsstellen) angemietet hat, konnte vom Vorjahr zu 2018 an diesem Standort 1,60% Strom eingespart werden.

Energie	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Stromverbrauch	MWh	6.320	6.867	6.757	-1,60%

Energie	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Passagiere gesamt	In TSD	42.300	44.595	46.081	+3,33%
Stromverbrauch	in kWh/PAX	0,1494	0,1527	0,1466	-3,99%

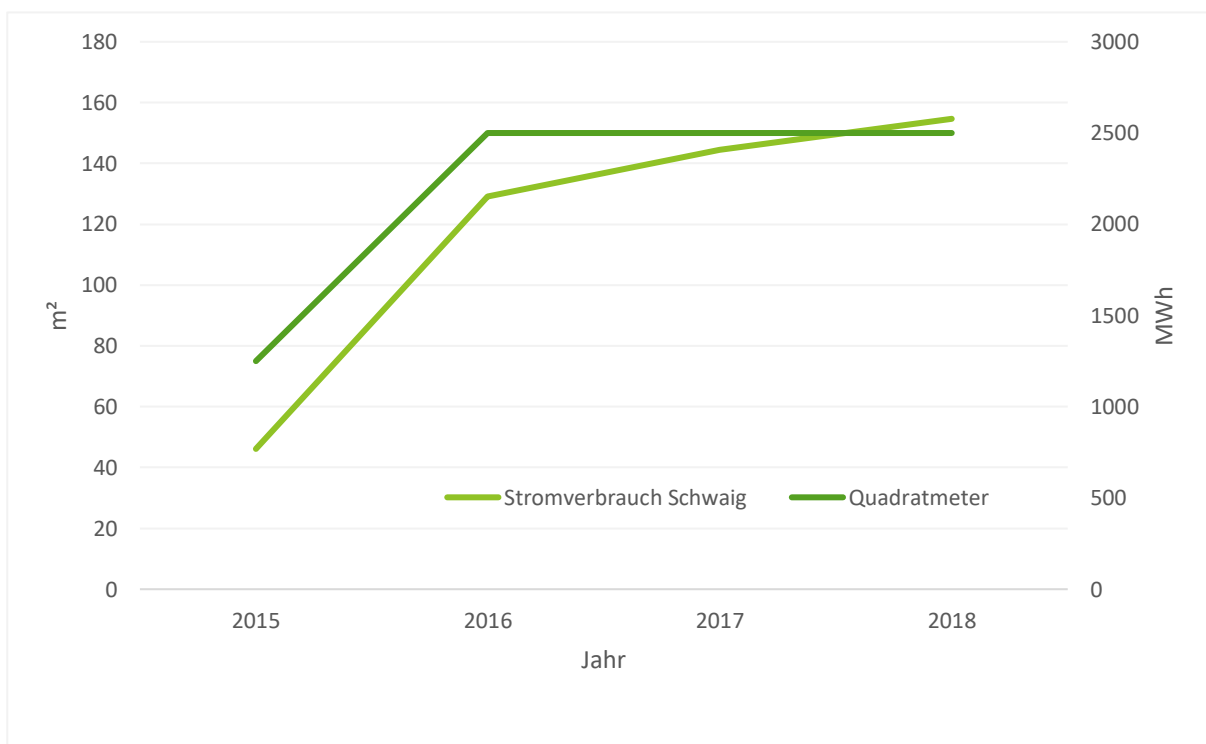
### Stromverbrauch Terminalstraße Mitte - PAX



### 10.1.3 Lohstraße 25c, Schwaig

#### Stromverbrauch Außenlager

Energie	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Stromverbrauch	MWh	46	129	145	+12,40%
Quadratmeter	kWh/m <sup>2</sup>	51,60	57,80	61,86	+7,03%



## 10.2 Wasser

Trinkwasser, einer der wichtigsten Grundstoffe, wird weltweit zunehmend knapper. Deshalb wird versucht, den Verbrauch so weit wie möglich zu senken ohne dabei den Komfort der Gäste einzuschränken. Darüber hinaus werden die gesetzlichen Auflagen und die kommunale Abwasserordnung eingehalten.

Die Zusammensetzung des Abwassers ist unkritisch und nicht überwachungspflichtig. Die Abwässer aus dem Küchenbereich werden über Fettabscheider in die Kanalisation geleitet. Diese Fettabscheider werden regelmäßig überprüft und gereinigt.

Die in dieser Umwelterklärung angegebenen Wasserverbrauchszahlen basieren auf Daten, die der Allresto von deren Vermieterin zur Verfügung gestellt werden. Es bestehen aus verschiedenen Gründen, wie z. B. die Umstellung der Zählerverwaltung vom Zählermanagement oder Probleme bei der Zuordnung getauschter Zähler, Unklarheiten bei den Angaben der Allresto- spezifischen Verbrauchswerte. Diese sind entsprechend den Angaben der FMG in die Umwelterklärung übernommen worden.

In 2018 ist es der Allresto trotz neuer Einheiten und dem allgemeinen Umsatzwachstum gelungen, den Wassergesamtverbrauch gegenüber dem Vorjahr nahezu konstant zu halten. Im Vergleich zum Passagierwachstum ist der Verbrauch sogar gesunken.

### Gesamtwasserverbrauch

Wasser	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
gesamt	m <sup>3</sup>	47.231	47.466	43.248	-8,9%
Frischwasser	m <sup>3</sup>	31.494	34.444	27.706	-19,6%
Warmwasser	m <sup>3</sup>	9.784	6.875	8.109	+18%
Weichwasser	m <sup>3</sup>	5.953	6.146	7.433	+21%
Schmutzwasser	m <sup>3</sup>	46.286	46.516	42.383	-2,6%

### Verbrauch pro Passagier

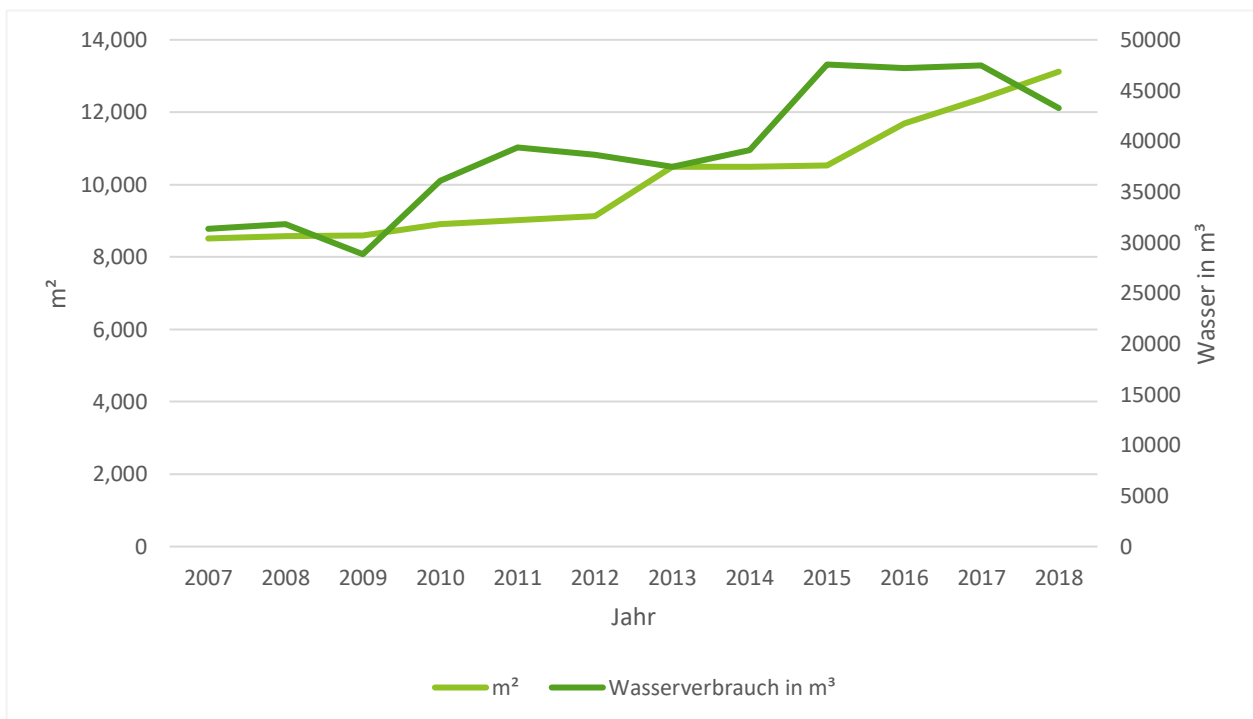
	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Passagiere gesamt	TSD	42.300	44.595	46.081	3,33%
Wasser gesamt	l/PAX	1,1	47.466	43.248	-8,9%
Frischwasser	l/PAX	0,7	1,1	0,9	-11,82%
Warmwasser	l/PAX	0,2	0,8	0,6	-22,16%
Weichwasser	l/PAX	1,1	0,2	0,2	14,14%
Schmutzwasser	l/PAX	0,1	1,0	0,9	-11,82%

Vergleich Wasserverbrauch in m<sup>3</sup> - PAX



Wasser	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Wasserverbrauch	m <sup>3</sup>	47.231	47.465,52	43.248	-8,09%
Quadratmeter	l/m <sup>2</sup>	4.037,7	3.835,7	3.296,4	-14,06%

Vergleich Wasserverbrauch m<sup>3</sup> - Betriebsfläche m<sup>2</sup>



Wasser	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
Wasserverbrauch	m <sup>3</sup>	47.231	47.465,52	43.248	-8,09%
Guest Checks	I/GC	6,3	5,6	4,9	-11,32%

Vergleich Wasserverbrauch - Guestchecks



## 10.3 Abfall

Bei der Allresto GmbH fallen verschiedene Arten von Abfällen an. Die einzelnen Abfallarten wie Kartonagen, Wertstoffgemisch, Glas, Papier, Restabfall und Speisereste sowie Fettabscheiderinhalte, Metalle und Kunststoffe werden bereits am Entstehungsort getrennt und zu den Wertstoffhöfen der FMG/T2 gebracht. Dort werden sie von entsorgungspflichtigen Körperschaften abgeholt.

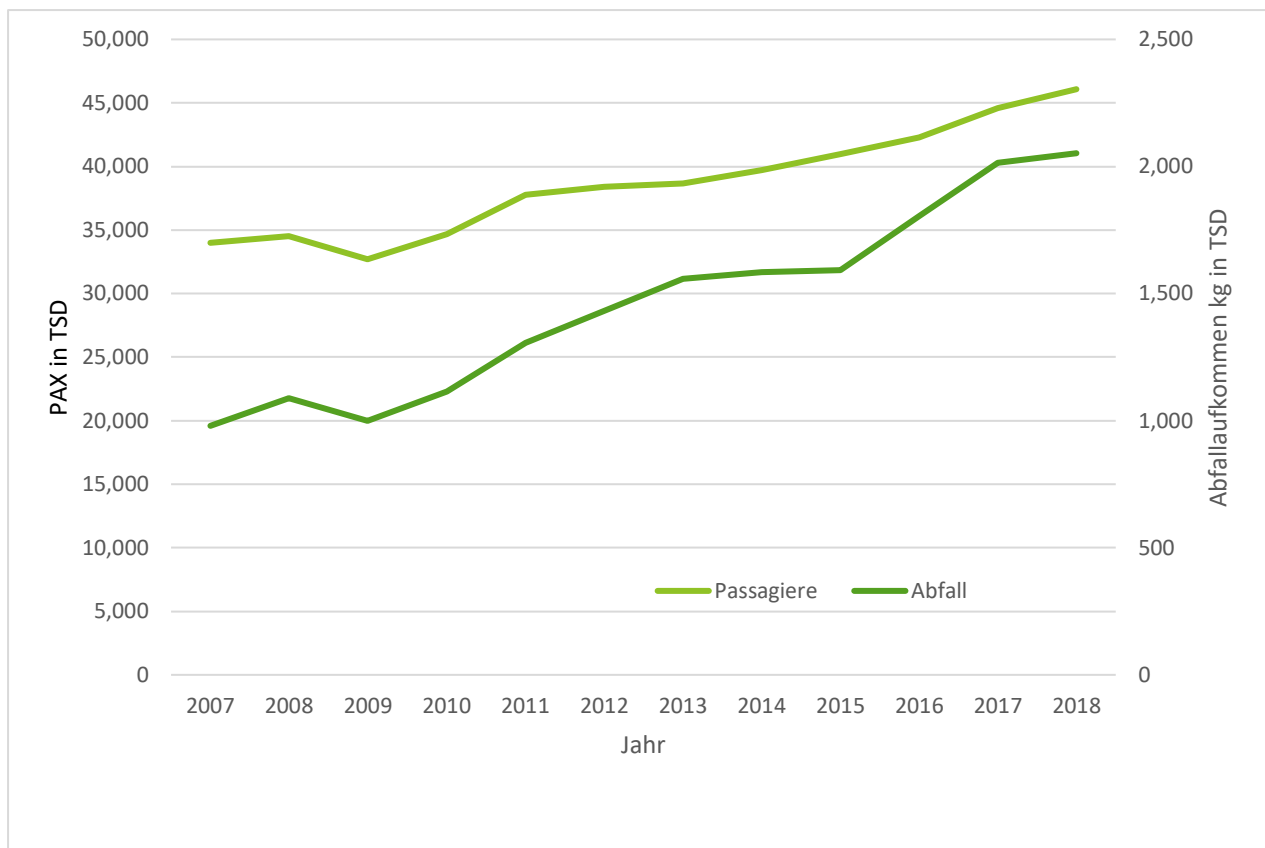
Die Trennung der verschiedenen Abfallsorten ist vorgeschrieben und in einem OPS-Handbuch (betriebsinterne Schulungsunterlagen der Allresto GmbH) geregelt.

Abfall	Einheit	2016	2017	2018	2017/2018
gesamt	kg	1.803.974	2.015.680	2.082.662	+3,32%
Kartonagen, Mischpapier	kg	129.474	119.934	132.068	+10,11%
Wertstoffgemisch	kg	205.680	213.190	178.018	-16,49%
Deinking	kg	2243	633	234	-63,03%
Mischglas	kg	88.710	101.296	92.957	-8,23%
LVP*	kg	216.245	210.152	203.826	-2,99%
Restabfall z. B.	kg	90.102	152.540	174.912	+14,66%
Speisereste	kg	972.330	1.115.728	1.145.295	+2,65%
Treber**	kg	99.190	102.207	124.843	+22,14%

\*LVP = Leichtverpackung; \*\*Treber = Abfall aus Maische in der Brauerei

	Einheit	2014	2015	2016	2017	2018
Passagiere (Pax) gesamt	in TSD	39.717	40.999	42.300	44.595	46.081
Abfall	kg/Pax	0,0399	0,0388	0,043	0,045	0,045
Kartonagen / Mischpapier	kg/Pax	0,0024	0,0029	0,0031	0,0026	0,0029
Wertstoffgemisch	kg/Pax	0,0054	0,0043	0,0049	0,0047	0,0039
Deinking	g/Pax	0,015	0,011	0,053	0,014	0,005
Mischglas	kg/Pax	0,0021	0,0021	0,0021	0,0022	0,0020
LVP*	kg/Pax	0,0036	0,0055	0,0051	0,0047	0,0044
Restabfall	kg/Pax	0,0019	0,0014	0,0021	0,0034	0,0037
Speisereste	kg/Pax	0,0220	0,0205	0,0230	0,0250	0,0248
Treber**	kg/Pax	0,0023	0,0021	0,0023	0,0022	0,0027

## Abfallaufkommen pro PAX



## 10.4 Emissionen

Die nachfolgende Berechnung zu den Stromverbräuchen erfolgt mit dem „Location Based–Wert1“ der FMG TE–E. Zum Vergleich wurden die Stromverbräuche mit den „Market Based – Werten2“ dargestellt.

### Umweltkennzahlen der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH (Emissionen) 2018

2018					
	Verbrauch	Umrechnungsfaktor (g/kWh CO <sub>2</sub> )	Menge (tCO <sub>2</sub> e)	g CO <sub>2</sub> e / PAX	t CO <sub>2</sub> e /MA
<b>Strom</b>	<b>6.912.158,00</b>	537 <sub>1</sub> (352 <sub>2</sub> )	3.711,83 <sub>1</sub> (2.433,07 <sub>2</sub> )	80,55 <sub>1</sub> (52,80 <sub>1</sub> )	4,05 <sub>1</sub> (2,66 <sub>2</sub> )
<b>Kältemittelverlust</b>	<b>158,72</b>	*	361,17	7,84	0,39
<b>CO<sub>2</sub> e Gesamt</b>		-	4.084,95	88,83	4,47

#### Umrechnungsfaktoren 2018

Strom: <sub>1</sub>Location Based 537 g CO<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE –E)

<sub>2</sub>Market Based 352 g Co<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE –E)

(\*) Kältemittel: spezifisch, je nach Zusammensetzung

### Umweltkennzahlen der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH (Emissionen) 2017



2017					
	Verbrauch	Umrechnungsfaktor (g/ kWh CO <sub>2</sub> )	Menge (tCO <sub>2</sub> e)	g CO <sub>2</sub> e / PAX	t CO <sub>2</sub> e /MA
<b>Strom</b>	<b>7.012.096,48</b>	580 <sub>1</sub> (370 <sub>2</sub> )	4067,01 <sub>1</sub> (2594,48 <sub>2</sub> )	91,20 <sub>1</sub> (58,18 <sub>2</sub> )	4,62 <sub>1</sub> (2,95 <sub>2</sub> )
<b>Fernwärme (kWh)</b>	<b>121.260</b>	188	361,17	8,10	0,41
<b>Fernkälte (kWh)</b>	<b>20.100</b>	116	2,33	0,05	0,00
<b>Betriebsstrom RLT-Anlagen</b>	entfällt, da in Umwelterklärung FMG enthalten				
<b>Kältemittel</b>	<b>159</b>	*	621,78	13,94	0,71
<b>CO<sub>2</sub> e Gesamt</b>		-	5.052,30	132,32	5,74

### Umrechnungsfaktoren 2017

Strom: <sup>1</sup>Location Based 580 g CO<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE –E)  
<sup>2</sup>Market Based 370g Co<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE E)

Fernwärme: 188 g CO<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE-E)

Fernkälte: 116 g CO<sub>2</sub>/kWh (in Abstimmung mit FMG TE-E)

(\*) Kältemittel: spezifisch, je nach Zusammensetzung

## 10.5 Gefahrstoffe

Gefahrstoffe findet man bei der Allresto GmbH hauptsächlich bei Reinigungsmitteln. Zu ihnen zählen konzentrierte Flüssigkeiten, die allerdings stark verdünnt zur Anwendung kommen. Hier versucht die Geschäftsleitung den Einsatz dieser Mittel auf das notwendige Maß zu beschränken oder, wenn möglich, ungefährliche Ersatzprodukte einzusetzen. Dosierstationen gewährleisten ein optimales und ungefährliches Mischungsverhältnis.

Durch eine zentrale Ausgabestelle, in der ausschließlich geschultes Fachpersonal beschäftigt ist, wird ein kontrollierter und sparsamer Umgang mit diesen Gefahrstoffen sichergestellt. Die Anwendung der verschiedenen Reinigungsmittel ist im OPS-Handbuch beschrieben, das in den verschiedenen Outlets ausliegt und regelmäßig aktualisiert wird. Zusätzlich werden die Mitarbeiter geschult und müssen sich einer jährlichen Prüfung unterziehen, um einen sparsamen Verbrauch und einen sicheren Umgang mit den Putzmitteln zu gewährleisten.

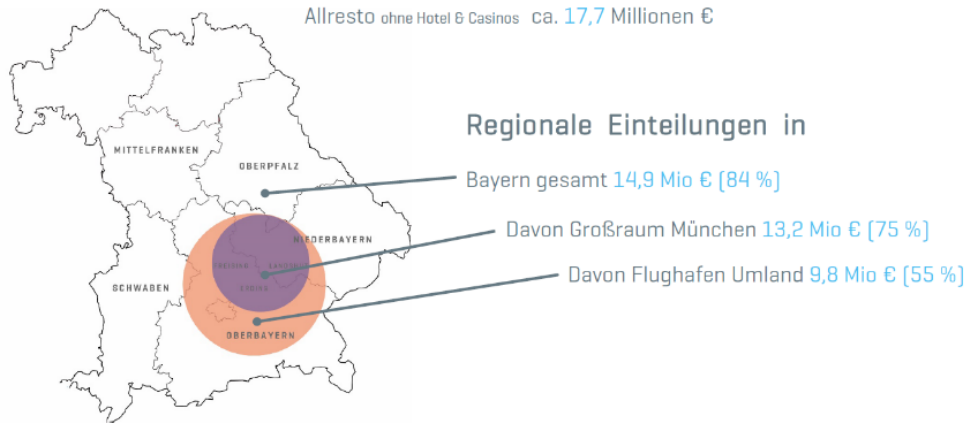
## 10.6 Liefer- und Leistungsbeziehungen

2017 hat die Allresto ohne Hotel und Casinos für insgesamt ca. 16,5 Mio. € Lebensmittel eingekauft, wobei hier größten Wert auf einen regionalen Bezug gelegt wird.

Durch die Optimierung des Einkaufs und die Verwendung von vorrangig regionalen Lebensmitteln und saisonalen Produkten werden nicht nur Transportvorgänge gesenkt, sondern auch die regionale Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel unterstützt, ein Beitrag zur Wirtschaftlichkeit in der Region geleistet und Arbeitsplätze gesichert. Bei der Allresto GmbH findet dieser Punkt immer größere Beachtung bei der Auswahl von geeigneten Produkten. Ziel ist es, den Anteil von regionalen Lebensmitteln weiterhin zu erhöhen und neben regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiter auch Umwelt-/Biozertifizierungen als Kriterium bei der Lieferantenauswahl zu berücksichtigen.

## Einkaufsvolumen Food 2018

Allresto ohne Hotel & Casinos ca. 17,7 Millionen €



Aktuell werden ca. 82 % des gesamten Einkaufsvolumens in Bayern umgesetzt, ca. 71 % im Großraum München und ca. 40 % im direkten Flughafen Umland.

## 11 / Rechtliche Anforderungen

Die Planfeststellungsbeschlüsse, ihre Ergänzungen und die übrigen Baubescheide werden über die FMG verwaltet. Die umweltrelevanten Vorschriften sowie deren Auswirkungen für die Allresto wurden mit Hilfe des Fachberaterbüros, der Arqum GmbH, ermittelt. In einer Liste sind alle für die Allresto GmbH geltenden Rechtsvorschriften aufgeführt.

### Für den Betrieb besonders bedeutsame Gesetze:

- Wasserhaushaltsgesetz (WHG)  
Schutz und Nutzung oberirdischer Gewässer und des Grundwassers, Genehmigungsverfahren
- Landeswassergesetz  
Anzeigepflichten für die Lagerung wassergefährdender Stoffe, Einstufung nach Gefährdungsklassen
- Abwasser VO  
Einleiten von Abwässern aus bestimmten Herkunftsbereichen: Grenzwerte, Anforderungen an die Minimierung der Schadstofffrachten
- Anlagenverordnung – AwSV  
Anforderungen für das Lagern, Abfüllen und Umschlagen sowie Herstellen, Behandeln oder Verarbeiten von wassergefährdenden Stoffen
- Kreislaufwirtschafts- KrWG  
Förderung der Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung
- Gewerbeabfall VO  
Getrennthaltung von gewerblichen Siedlungsabfallfraktionen
- Abfallverzeichnis VO  
umweltverträgliche Beseitigung von Abfällen
- Betriebsbeauftragter für Abfall VO  
VO für die Bestellung eines Abfallbeauftragten
- Chemikaliengesetz  
Schutz von Mensch und Umwelt vor schädlichen Einwirkungen gefährlicher Stoffe und Zubereitungen, ihre Erkennbarmachung und Abwendung sowie Vorbeugung ihres Entstehens
- Chemikalien Klimaschutz Verordnung  
Schutz des Klimas vor Veränderungen durch den Eintrag bestimmter fluorierte Treibhausgase (Kältemittel)
- VO zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)

- VO über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP VO / GHS VO)
- Technische Regeln Gefahrstoffe (TRGS)
- Gefahrstoff VO  
Gefährdungsbeurteilung und Schutzmaßnahmen für Beschäftigte im Umgang mit Chemikalien
- Umweltmanagement nach EMAS - Energiedienstleistungsgesetz über Energiedienstleistungen und andere Energieeffizienzmaßnahmen
- Arbeitsstätten VO
- Umweltschadengesetz (USchadG) - Anforderungen an das Unternehmen beim Eintreten von Umweltschäden
- Baugesetzbuch
- Landesbauordnung
- Verordnung über genehmigungspflichtige Anlagen - Festlegung, welche Anlagen genehmigungsbedürftig nach BImSchG sind
- Verpackungsgesetz
- Altholzverordnung
- Kommunale Abfallsatzung
- Abscheideranlagen für Leichtflüssigkeiten

Durch regelmäßige Aktualisierungen werden Änderungen der für die Allresto relevanten Rechtsvorschriften durch die FMG ermittelt und bei Bedarf mitgeteilt. Im Rahmen der jährlich durchgeführten, internen Audits wird die Einhaltung der gesetzlichen Pflichten überprüft. Die dazu eingesetzten Rechtschecklisten werden bei rechtlichen Änderungen durch die dafür beauftragte externe Stelle aktualisiert.  
Die Allresto GmbH hält alle relevanten rechtlichen Anforderungen ein.

## 12 / Kernindikatoren gemäß EMAS III

Gemäß EMAS III werden im Folgenden die Kernindikatoren für die Umweltaspekte dargestellt. Diese Kennzahlen werden von Allresto zum größten Teil als nicht sinnvoll erachtet, daher werden in dieser Umwelterklärung unsere eigenen Kennzahlen ausführlicher erläutert. Die hier nicht genannten Kernindikatoren aus EMAS III (versiegelte Fläche und naturnahe Flächen) sind für Allresto nicht relevant, da die gesamte Fläche nur als Mieter genutzt wird.

Allresto	Einheit	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Gesamter direkter Energieverbrauch Strom</b>	MWh/PAX	0,1440	0,1409	0,1525	0,1572	0,1500
Anteil der erneuerbaren Energie am Gesamtenergieverbrauch (Strom & Wärme)	%	23	38,3	38,3	45,84 <sup>(2)</sup>	53 <sup>(2)</sup>
Anteil der erneuerbaren Energie aus der PVA (ab Januar 2019)	-	-	-	-	-	-
<b>Materialeffizienz</b>						
Einwegplastikartikel	g/PAX	-	-	-	-	0,978
Reinigungsmittel 1 (Trump XL 5 )	ml/GC	2,95	2,92	2,81	2,87	2,95
Reinigungsmittel 2 (Clear Dry)	ml/GC	0,24	0,29	0,38	0,42	0,57
Papierverbrauch	Blatt/MA	1.694,03	1.415,29	1.275,33	1.119,32	1.026,20
<b>Wasserverbrauch</b>	l/PAX	1,0	1,2	1,1	1,1	0,93
<b>Gesamtabfallmenge</b>						
Restmüll	kg/PAX	1,918	1,383	2,13	3,421	3,796
Papier/Kartonagen	kg/PAX	2,438	2,921	3,061	2,689	2,866
LVP	kg/PAX	3,64	5,49	5,112	4,712	4,423
Wertstoffgemisch (AZV)	Kg/PAX	5,395	4,320	4,862	4,781	3,863
Speisereste	kg/PAX	22,040	20,535	22,987	25,019	24,854
Mischglas	kg/PAX	2,124	2,069	2,097	2,271	2,017
<b>Emissionen (Strom, Kältemittel)</b>						
CO2 -Äquivalente	g CO2e/PAX	144,47	128,54	129,54	105,26	88,83
SO2	kg/PAX	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>
NOx	kg/PAX	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>
PM (Feinstaub)	kg/PAX	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>

1. Wärme/Kälte & Strom für RLT Anlagen entfällt ab 2017, da über die EMAS vom FMG im Gebäude miterfasst
2. Nach Angaben der verantwortlichen Fachabteilung der FMG
3. Diese Emissionen fallen nicht direkt am Standort an und werden deshalb nicht ausgewiesen

## 13 / Zusammenfassung aller Einsparungen





### CO<sub>2</sub> Reduzierung 2018: 326,11 t

(Einsatz optimierter Kältemittel, Optimierung im Brauprozess, Recycling Speiseöl)

Co2 Reduzierung 2017:	409,09 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2016:	119,71 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2015:	362,31 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2014:	71,783 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2013:	72,793 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2012:	65,157 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2011:	98,054 t/Jahr
CO <sub>2</sub> Reduzierung 2010:	12,979 t/Jahr

## 14 / Umweltziele / Maßnahmen / Projekte

### 14.1 Ziele

Thema	Ziele 2017 für 2018	Erreichter Wert 2018	Ziel- erreichung	Neues Ziel bis 2021
Strom	Verbrauch ≤ 0,15 kWh/Pax	0,15 kWh/Pax (0,7898 kWh/GC)		0,14 kWh/Pax 0,75 kWh/GC <sup>(1)</sup>
Wasser	Verbrauch ≤ 1,35 l/Pax	1,064 l/Pax		0,9 l/Pax <sup>(1)</sup>
Abfall	Verbrauch ≤ 51 g/Pax	44,5 g/Pax		42 g/Pax <sup>(1)</sup>
Kältemittel <sup>(2)</sup>	Verlust ≤ 95kg	161 kg Äquivalent 373,12 tCO <sub>2</sub> vgl. hierzu 2017: 621,78 tCO <sub>2</sub>		Äquivalent ≤ 350 tCO <sub>2</sub>

<sup>(1)</sup> Sondereffekt durch 3 neue Einheiten -> neutrales Wachstum wird angestrebt

<sup>(2)</sup> Erneuerung der sanierungsbedürftigen Kälteanlage in aktuelle/geplante Projekte mit aufgenommen

## 14.2 Maßnahmen

Maßnahmen	Auswirkung	Stand		Ausblick
<b>Sanierungsplan der festgestellten, bedenklichen Kälteanlagen</b>	Vermeidung von Ausfällen, Leistungsoptimierung, Energieersparnis, Verhinderung von Kältemittelleckagen	Sanierungspläne erstellt und mit Kältefachfirma besprochen		Halbjährliche Durchsprache und Aktualisierung der Sanierungsplanliste jeweils nach den Wartungschecks mit den Fachfirmen
<b>Festlegung sinnvolles Zählersystem im SAT in Zusammenarbeit mit FMG/T2</b>	Zeitnahe Information über Verbräuche, Problemvermeidung bei Datenbeschaffung	Vorschläge und Wünsche sind an FMG/T2 übergeben worden		Optimierungsbedarf bei Informationsfluss seitens T2
<b>Regelmäßiger Austausch mit FMG</b>	Engere Zusammenarbeit mit FMG (Zähler-, CO <sup>2</sup> - und Energie-Management, kurze Wege bei Problemen, schnellere Reaktion, gemeinsame Lösungsstrategie entwickeln, mehr Transparenz schaffen	Für T1/MAC konnten gute Ergebnisse erzielt werden		Weitere Optimierung der Zusammenarbeit mit FMG
<b>Pilotprojekt FMG: Abbildung 100% der Allresto Zähler im Zählermanagementsystem der FMG</b>	Zugriff über Webportal auf sämtliche monatliche Verbräuche	Für Bereich MAC-T1 getestet, T2 noch unvollständig		Eigene Zuordnungstabelle mit Zuordnung d. Zähler zu den Flächen erstellt, Abstimmung mit FMG steht aus
<b>Prüfung Einführung eines Umweltfragentages</b>	MA-Aufklärung, Ideen sammeln, Vorstellung des UM-Teams	Verschieben auf 2019 (neue UMB)		Umsetzung geplant für 2019
<b>Erfassung Papierverbräuche einzelner Abteilungen</b>	Papierverbrauchsverhalten durchleuchten + optimieren (Ziel:-5%)	Ziel erreicht, Reduzierung des Papierverbrauchs um 8%		Reduzierung des Papierverbrauchs um weitere 5%
<b>Prüfung Stromverbraucher in Schwaig</b>	Stromverbrauch senken	In Planung		Umsetzung geplant für 2019
<b>Projekt „plastic free“</b>	Einsparung bzw. Vermeidung von Plastikartikeln (gerade im Bereich Einwegartikel)	fortwährend		Gesetzlich gefordert bis 2021
<b>To good to go</b>	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	fortwährend		kontinuierlich

## 14.3 Aktuelle / geplante Projekte

Thema	Inhalt	Effekt /Ziel	Zeitplan
<b>Facelifting Tenne</b>	Kriterienkatalog bzgl. Geräteauswahl/ Beleuchtung/ Möblierung analog zu SAT erstellen und in Vergabe berücksichtigen	Reduzierung des erwartenden Energiebedarfs um 5% (Nachweis über Berechnung und Zählerwerte)	Verschoben auf 2019 aufgrund personeller Situation
<b>Umstellung auf 100% Recyclingpapier</b>	Erneute Prüfung bei Druckerhersteller	Ressourcenschonung durch Vermeidung von Frischfaserpapier	2019
<b>Sanierung Kälteanlage Hauptküche MAC</b>	Vermeidung von Ausfällen, Leistungsoptimierung, Energieersparnis, Verhinderung von Kältemittelleckagen	Reduzierung des Kältemittelverlustes $\leq 1\%$	2019
<b>Optimierung der Beleuchtungs-schaltung im 4urbs</b>	Prüfung Kopplung Vitrinenbeleuchtung an Gastraum, ggf. über Zeitschaltmechanismen, Bewegungsmelder in Kühlzellen und BOH-Bereichen	Reduzierung des aktuellen Energiebedarfs um 3% (Nachweis über Zählerwerte)	Verschoben auf 2019 aufgrund personeller Situation Abt. Technik
<b>Prüfung Einbau von Türsensoren in bestehende, große Kühlzellen analog SAT</b>	Vermeidung von Energieverlust und Warenbruch, Reduzierung der Abtauintervalle durch Vereisung	Reduzierung des Warenbruchs (Nachweis durch Vorjahresvergleiche), Energieverbrauchs-kontrolle über Zählerwerte	2019
<b>Prüfung der Verschneideanlagen</b>	Prüfung der Notwendigkeit der Verschneideanlagen in diversen Outlets, Ausbau/Leitungsrückbau	Bereinigung der Verbrauchswerte Frisch- und Warmwasser	In Arbeit, 2019
<b>Prüfung Vergabe Müllkontrolle an Labor Dr. Böhm</b>	Verbesserte Kontrolle der Mülltrennung	Reduzierung Müll z. energ. Verwertung 2018 für die bestehenden Bereiche um 2%	2019
<b>Energieverbrauch Außenlager Schwaig</b>	Analyse Stromverbrauch anhand von Zählerwerten	Einsparpotential erkennen	Ende 2019
<b>Projekt „plastic free“</b>	Einsparung bzw. Vermeidung von Plastikartikeln (gerade im Bereich Einwegartikel)	fortwährend	Gesetzlich gefordert bis 2021
<b>To good to go</b>	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	fortwährend	kontinuierlich

## 14.4 Kontinuierliche Ziele

Kontinuierliche Ziele	Maßnahmen kontinuierlich	Verantwortlich/Überprüfung (Intervall)
<b>Reduzierung Stromverbrauch</b>	sukzessiver Austausch von Bestandsleuchten auf LED	Technik/JF Technik/PB, Baumeeting
	Focus auf energiesparende Leuchten bei der Neuplanung von Gastronomie-Einheiten (Energieeinsparung von bis zu 75 % bei Leuchtmitteln möglich)	P&B/ Projekt-JF, Baumeeting
<b>Reduzierung Putzmittelverbrauch</b>	Mitarbeiter-Schulung	PSV,HD/ Hygiene-JF
	Reinigungsmittel werden verdünnt und kontrolliert in die einzelnen Betriebe ausgegeben	HD/ Hygiene-JF, Rundgänge 4xjährlich
<b>Reduzierung Müll</b>	Verstärkte Kontrolle der sortenreinen Trennung	Müllbeauftragter/ Baumeeting/JF Einkauf
	Mitarbeiter-Schulung	PSV/ Tanztee, Hygiene-JF
<b>Steigerung Anteil zertifizierter Lieferanten</b>	Aufforderung der Lieferanten sich zertifizieren zu lassen	Einkauf, Küche/ Einkaufs-JF
<b>Papiereinsparungen</b>	elektronische Verwaltung von Rechnungen, Lieferscheinen und Bestellungen	Buchhaltung, F&B/ KFM-Meeting
	Posteingang wird gescannt und elektronisch verteilt	Buchhaltung, PSV/ KFM-Meeting
	Versendung von Monatsberichten, Finanzberichten und Gehaltsbescheinigungen per Email	GF, KFM, PSV/ Tanztee
<b>Einkauf</b>	Invest-Antrag, Berücksichtigung umweltrelevanter Aspekte bei Neuanschaffungen	KFM/ KFM-Meeting, Einkaufs-JF, Projekt Einkaufsstrategie zur besseren internen Einkaufsstruktur
	Neukauf Geräte: Gegenüberstellung von Lebensdauer, Anschaffungskosten und Kostenersparnis, Energieersparnis von ca. 20 % bei neuen Geräten möglich	Technik , Küche , Controlling/ Einkaufs-JF, Technik-JF, Projekt-JF
	Verstärkter Einkauf bei Erzeugern aus dem Umland, Verkürzung Transportwege	Einkauf , Küche/ Einkaufs-JF, KFM-Meeting
<b>Sensibilisierung der Mitarbeiter für Umweltschutz</b>	OPS (Operation Standards) Schulungen über Arbeitssicherheit, Hygiene, Lagerung, Mülltrennung, Reinigungsmittel	PSV , HD , Lager/ Tanztee, Hygiene-JF
	Jobticket für Mitarbeiter, Vergünstigung bei Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel	PSV/ Tanztee
	Azubiworkshop	UM-Team,/Baumeeting, Tanztee
<b>Interne Prüfung der Outlets/MA bei vor Ort Begehungen</b>	Internes Audit	BBC-JF, RMC-JF, RSA-JF
<b>Synergien mit FMG und Töchtern, Input</b>	Teilnahme an FMG-UMB-Treffen	Umweltteam/ Baumeeting, Tanztee
	Teilnahme an FMG-CO <sub>2</sub> Workshops	Umweltteam/ Baumeeting/Tanztee
<b>Reduzierung Kältemittelerlust</b>	Halbjährliche Durchsprache und Aktualisierung der Sanierungsplanliste jeweils nach den Wartungschecks mit den Fachfirmen	TE, P&B, Wartungsliste und Anlagenbücher
<b>Ressourcenschonung</b>	Wiederverwendung gebrauchter Möbel aus Lagern	P&B/Baumeeting, Tanztee, Projekt-JF
<b>Speiseölverwertung</b>	Abgabe des gebrauchten Speiseöls zur Biodieselproduktion	ELP-Küche, CO <sub>2</sub> Urkunde



## 14.5 Meilensteine (abgeschlossene Projekte) der Allresto

Maßnahmen	Inhalt	Ziel	Stand
<b>Sanierung Airbräu-Theke</b>	Austausch alter Geräte, Optimierung der Kälteversorgung	Sanierung wurde wie geplant im Oktober 2015 durchgeführt	abgeschlossen
<b>Neubau Kälteanlagen Transitbar T1 Modul D</b>	Komplette Erneuerung der Kälteanlagen, Vermeidung von Kältemittelverlust	Sanierung der Anlage im Oktober 2015 durchgeführt	abgeschlossen
<b>Bauausschreibung Satellit</b>	Kriterium bei Geräte- und Materialauswahl sind energie- und umweltrelevante Aspekte	Kriterien wurden bei Anlagenauswahl und Vergabe berücksichtigt	abgeschlossen
<b>Kühlzellen Hauptküche</b>	Abriss der Bestandskühlzellen und Einbau neuer Kühlzellen	Vermeidung von KM-Verlust	abgeschlossen
<b>Neubau: Käfer Genusswerkstatt sowie Sportalm</b>	Kriterienkatalog bzgl. Geräteauswahl/ Beleuchtung/ Möblierung analog zu SAT erstellen und in Vergabe berücksichtigen	Reduzierung des Energiebedarfs um 10% (Nachweis über Berechnung) -	abgeschlossen
<b>Neubau Kälteanlagen Transitbar T1 Modul C sowie Kälteanlagen öffentliche Bars T1 Ebene</b>	Komplette Erneuerung bzw. Ertüchtigungen der Kälteanlagen, Vermeidung von Kältemittelverlust	Vermeidung KM-Verlust	abgeschlossen
<b>Kälteanlagen Erdinger Bar und Coca-Cola Bar</b>	Einbau neuer Aggregate	Entlastung der Bestandskühlanlage und Verbesserung der Kühlleistung	abgeschlossen
<b>Zentralisierte Lagerung Kühlware in Schwaig</b>	3 Normalkühlzellen und 2 Tiefkühlzellen in Betrieb genommen -> Folge: Erhöhter Stromverbrauch (Maßnahme s.u.)	Entlastung -> Stilllegung Bestandskühlzellen T2 Ebene 02	abgeschlossen

## 15 Umwelterklärung Zeitplan

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2022 zur Validierung vorgelegt.

Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2020 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

## 16 Umweltgutachter / Umweltgutachterorganisation

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 Unterzeichnende, Dr. Reiner Beer, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für die Bereiche 11.05 und 56 (NACE-Code Rev. 2) bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation **Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH** am München Airport Center, wie in der aktualisierten Umwelterklärung (mit der Registrierungsnummer DE-155-00273) angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 und Änderungs-VO 2017/1505 vom 28.08.2017 und 2018/2026 vom 19.12.2018 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 und Änderungs-VO 2017/1505 und 2018/2026 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 ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Nürnberg,

Dr.-Ing. Reiner Beer  
Umweltgutachter