

„Nachhaltige Qualität überzeugt - Best Practise Beispiele



Hofheim
14.11.2023

FUTOUR Tourismusberatung Dr. Peter Zimmer

Haus Neuilly

Sedanstr. 35

50668 Köln

Tel.: 0221/73293600

Mob.: 01714417863

E-Mail: peter.zimmer@futour.com

www.futour.com

www.tourcert.org

FUTOUR & Haßberge



**Megathemen:
Kulinarik/Regionale Produkte
Nachhaltigkeit**

Regionale Produkte – kurze, nachhaltige Wege, langer Genuss



60 km auf dem Teller versus 60.000 km

Gutes Beispiel: Gutshof Andres



Unsere Enten, Gänse, Göger, Perlhühner:

- Familie Nitter, Buch am Forst

Wild aus heimischen Wäldern:

- Familie Steppert
- Familie Sieghörtner
- Familie Elflein
- Freiherr von Rotenhan

Milchlamm, Lamm:

- Stammzuchtschäferei Gebrüder Kieser, Eisfeld

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch:

- Metzgerei Konrad Böhnlein, Bamberg
- Bio Angushof-Schauer in Bramberg
- Auenland-Beef in Hofheim

Saiblinge, Zander, Lachsforelle, Waller etc. aus dem Frischwasserbassin:

- Fischzucht Schaaf Tretzendorf
- Fischzucht Seidmannsdorf – Familie Vorndran Seßlach

Mehl:

- Mühle Wunderlich, Hofheim/Sulzbach

Gemüse, Obst von eigenen Streuobstwiesen,

Kartoffeln, Kraut, Möhren, Wirsing....:

- Familie Eichhorn, Kemmern
- verschiedene Märkte der Gärtnerstadt Bamberg
- Familie Steppert: Steinpilze
- Gemüse-Karl, Gochsheim

Gutes Beispiel: Brauerei Hartleb

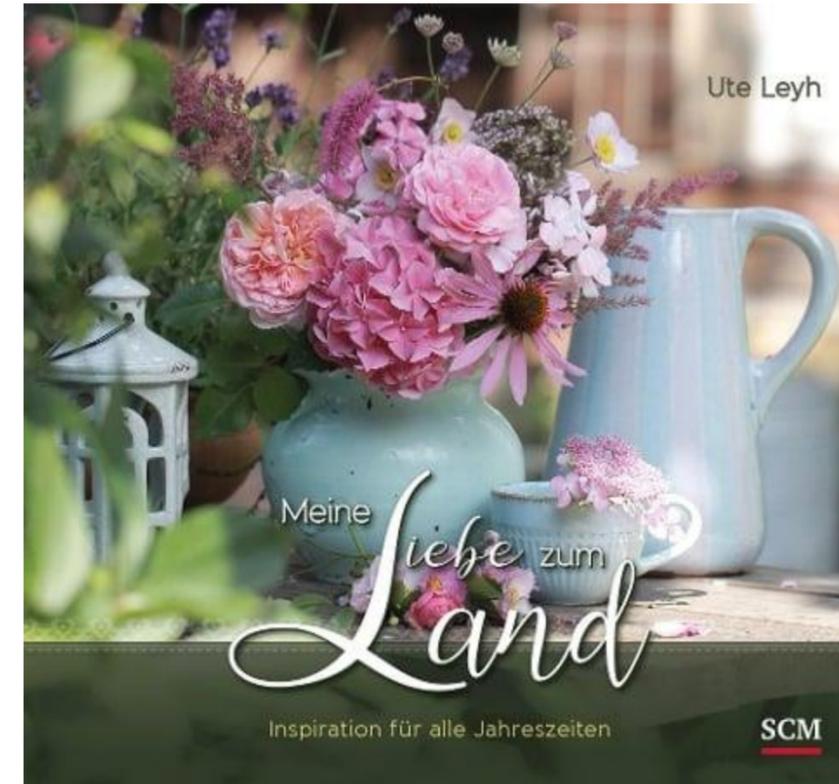


Gutes Beispiel: Brauerei-Gasthof Bayer

Eine der 100 besten Heimatwirtschaften Bayern's



Gutes Beispiel: Erlebnisbauernhof Ley



<https://www.leyhhof.de>

Gutes Beispiel: Weingut Nico Scholtens



Seit über 30 Jahren baue ich hochwertige Weine an. 30 Jahre lang trotze ich modischen Trends. Meine Weine werden auch in Zukunft ausschließlich nach unserer strikten Betriebsphilosophie ausgebaut: absolut trocken, 100% sortenrein und ohne Schönungsmittel.
Entdecken Sie die alte fränkische Tradition wieder und probieren Sie meine ehrliche Weine, die nichts zu verbergen haben.

Ihr Nico Scholtens
Winzer aus Leidenschaft



📷 Alle anzeigen (15)



Slow Food*
Deutschland e.V.

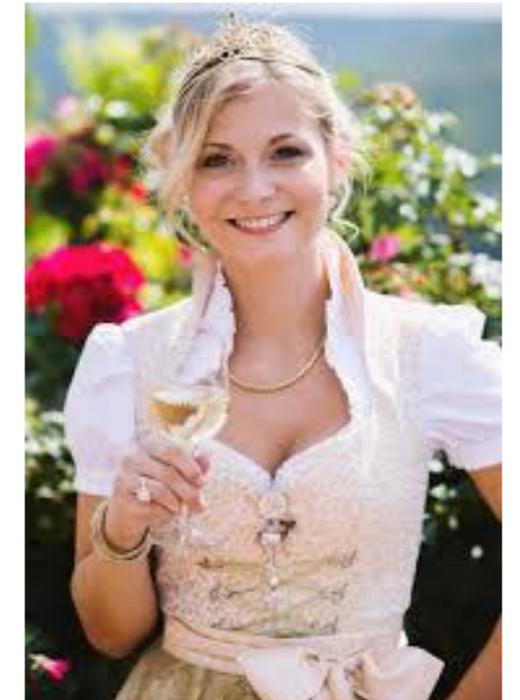
<https://www.weingut-scholtens.com/>

Alleinstellungsmerkmal/USP: In Wert setzen!

Braumeister Helmut Bayer und Winzer Udo Vogt aus den Haßbergen haben gerade den Grundstein für ein neues Getränk gelegt und dafür Wein und Bier "verheiratet"



**Symbolgetränk: Vinator,
Weinkönigin trifft Bierprinz,
Motto: Brauer, Brenner, Bocksbeutel**



Alleinstellungsmerkmal/USP: In Wert setzen!



ABT  DEGEN
WEINTAL
FRANKENS JUNGER STERN

Alleinstellungsmerkmal/USP: In Wert setzen!

- Wein vom östlichsten Anbaugebiet Frankens



Fränkisches
Weinland



Wagner
Weingut

Heckenwirtschaft

02.08.17 - 27.08.17
 Ab 16:30 Uhr
 Montag & Dienstag Ruhetag

Bremserfest

08.09.17 - 10.09.17



- Bier vom westlichsten Brauereigebiet Oberfranken



Benchmark: Slow Food Villages



Slow Food Villages geführte Dorferkundungen

Alte Rezepte neu entdecken. Wertschätzen, was einem die Natur schenkt. Nachhaltige Lebensmittel erzeugen. Mit gutem Gewissen genießen und gemeinsam mit Freunden oder Familie im kleinen Kreis die herzliche Geselligkeit Kärntens spüren: Das alles ist in diesem Sommer mit Slow Food im Süden Österreichs möglich.

[Quelle: Slow Food Villages geführte Dorferkundungen \(kaernten.at\)](http://kaernten.at)

Benchmark: Slow Food Villages



Quelle: [Slow Food Villages gefuehrte Dorferkundungen \(kaernten.at\)](http://SlowFoodVillages.gefuehrteDorferkundungen.kaernten.at)

Benchmark: Slow Food Travel Destination



Benchmark: Öko-Ethno-Dörfer, Region Split/Dalmatien

Die Entwicklung des Konzeptes der **Öko-Ethno-Dörfer** ist für den ländlichen Tourismus in Kroatien von großer Bedeutung. Dabei stehen einige wichtige Komponenten im Fokus:

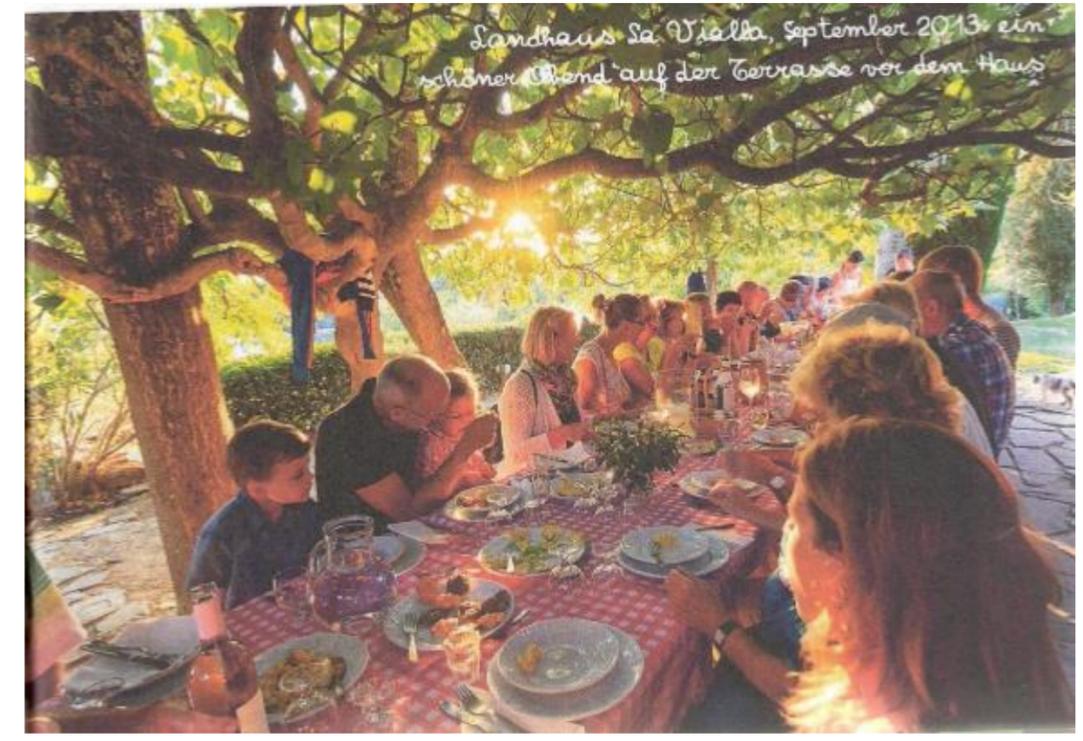
Erhaltung der Natur, architektonisches Erbe, **Förderung traditioneller kroatischer Produkte**, Rückkehr der Bewohner:innen in verlassene Dörfer, Wiederbelebung traditioneller Handwerke und Waren, Renovierung traditioneller dalmatinischer Steinhäuser, Schulen und Kirche.



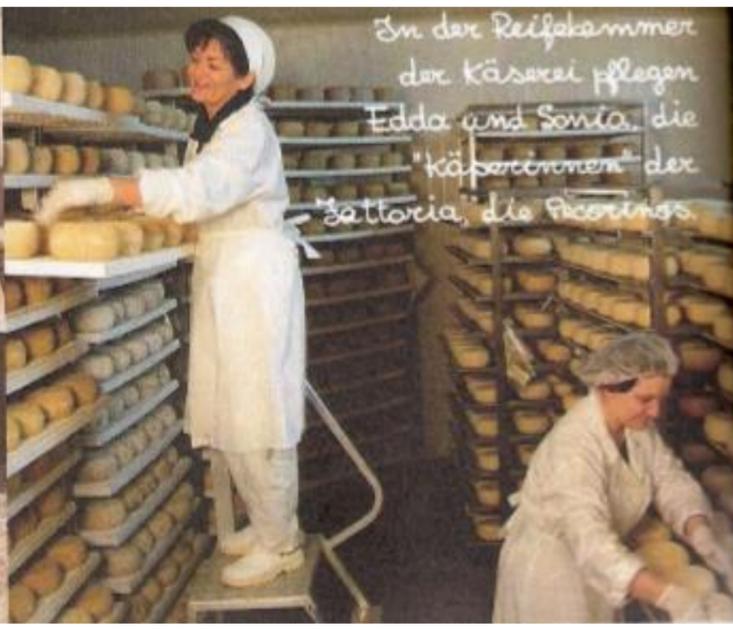
15

Benchmark: Fattoria La Vialla

Und so fahren wir nun mit einer weiteren Prise Stolz mit unserem Spaziergang über diese „etwas besondere“ Fattoria fort (allen gefiel dieser Begriff, den einige Freunde La Vialla gegeben haben). Wir überschreiten den Eingang der Arbeitsräume und entdecken die Getreidemühle und das „Werk“, in dem die Sößen und Konfitüren hergestellt werden. Wir befinden uns auf dem Gut, das der Fattoria den Namen gegeben hat und



deren Mittelpunkt es ist: hier finden wir auch den Weinkeller, den Barriquekeller und die Käseerei.



Benchmark: Fattoria La Vialla

[Menu](#) [Auf der Fattoria](#) [Home](#) [Rezepte](#) [Was wir machen](#) [Webcam](#) [Kontakt](#) [Kataloganfrage \(kostenfrei\)](#)

Fattoria  La Vialla
Famiglia Lo Franco

[Login](#) [Bestellen](#) [Die Erzeugnisse](#)

26. September 2018. Traubenfest, Weinberg Casa Comforto



© 2019 Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco, Società Agricola Semplice | P.IVA: 01760910511 | REA: AR-137253 | [PEC](#) | [Datenschutzerklärung](#)
tel: 0049-(0)8202-90008 : 0039-0575-477720 | fax: 0039-0575-477704 | E-Mail: fattoria@lavialla.it | WhatsApp: 0039-3316108627 | Skvpe: lavialla anrufen

Fattoria La Vialla

Famiglia Lo Franco
Via di Meliciano 26 - 52029 Castiglion Fibocchi - Toscana - Italia
Tel : 0039-0575-477720 * fax : 0039-0575-477704 * fattoria@lavialla.it

 MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C 015216

 RECYCLED AND RECYCLABLE

 Klimaneutral
natureOffice.com | 11-101-131357
Unternehmen

Ziele für Nachhaltige Entwicklung/Klimapakt LK Hassberge



**KLIMAPAKT
 DES
 LANDKREISES
 HASSBERGE**

Unterzeichnet am 10.10.23

Gutes Beispiel: FrankenTherme



<https://www.frankentherme.de>

1.159 m² Dachfläche

WEITERE VIDEOS

Gutes Beispiel: Landhotel Rügheim



Auf dem Weg zur Green
Sign-Zertifizierung



Benchmark: European Tourism Goes Green 2030

70 Betriebe aus sechs Staaten in acht Monaten zur Nachhaltigkeitszertifizierung gebracht.



11 Betriebe aus Deutschland (Fünf aus der Eifel, sechs aus Ostbayern)

Benchmark: Nachhaltiger Brunner Hof



Bäckerei Philipps aus Waldmünchen (18 km)



Wildbret Sigmund aus Furth im Wald (5 km)



Milchhof Irrgang aus Vilzing (20 km)



Imkereibedarf Josef Muhr aus Prackenbach (32 km)



Weindl Gemüsebau aus Pemfling (26 km)



Simandl Fischerei aus Daberg / Furth im Wald (12 km)



Finkenhof aus Waldmünchen (18 km)



Ziegenhof Bergbauer aus Miltach (22 km)



Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith (30 km)



Brauerei Mühlbauer aus Arnschwang (0 km)



Lenzhof aus Schäferei/Waldmünchen (18 km)

WIR KENNEN
UNSERE
LIEFERANTEN
NOCH
PERSÖNLICH



PARTNER-BETRIEB



Kolbeck Mühle aus Chamerau (13 km)



Kaffeerösterei - Chamer Land aus Cham (15 km)

WIR KENNEN
UNSERE
LIEFERANTEN
NOCH
PERSÖNLICH

Unser Küchenchef Florian war mit unserer Nachhaltigkeitsbeauftragten Sabine unterwegs bei unseren Partner-Betrieben.



PARTNER-BETRIEB



Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham (15 km)

LandGenuss
Bayerwald
Natürlich BEI UNS



WIR KENNEN
UNSERE
LIEFERANTEN
NOCH
PERSÖNLICH



PARTNER-BETRIEB



Kartoffelhof Hausladen aus Wirnetshof/Schönthal (26 km)

Benchmark: Natur- und Wellnesshotel Brunner Hof

Regionalität

- Bei Lieferanten auf zertifizierte und/oder regionale und/oder Bio-Partner setzen
- Lebensmittellieferanten regelmäßig besuchen, um uns von der Produktherstellung und Qualität zu überzeugen und einen stetigen Austausch zu wahren.
- Regionalität soweit es möglich ist bevorzugen ansonsten einen entsprechenden Ausgleich schaffen.



Brunner Hof

NATUR- & WELLNESSHOTEL

AMER PAUSCHALEN SPA GENUSS EVENTS BAYERISCHER WA
 ute Gründe Historie Philosophie Nachhaltigkeit Inklusivleistungen Auszeichnung

Nachhaltigkeit

Wir haben nur eine Erde - diese muss geschützt werden, damit auch unsere Kinder und Kindeskindern noch auf ihr leben können. Aus diesem Grund haben wir bereits viele Maßnahmen getroffen um Ressourcen zu schonen und nachhaltig zu wirtschaften.

Auf dieser Seite können Sie sich einen Überblick verschaffen.

Unser ausführliches Unternehmensleitbild finden Sie [hier!](#)

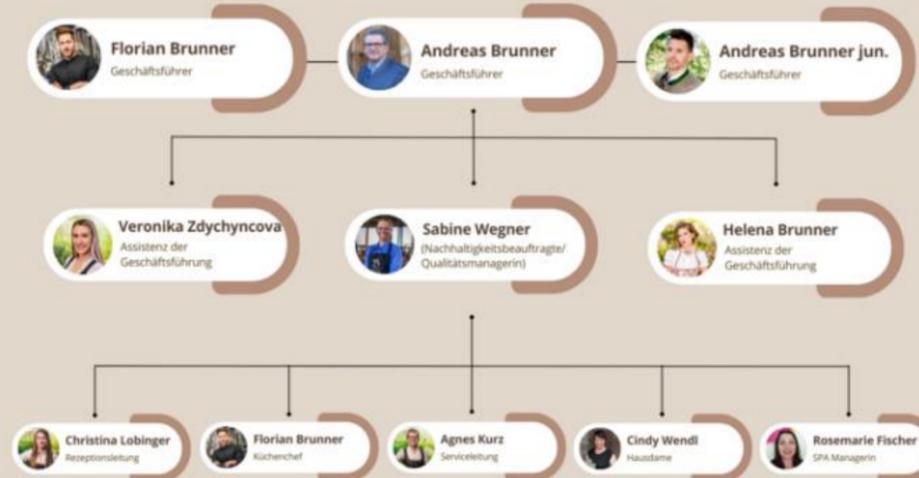
Mitarbeiter



- Wir leben Vielfalt und Inklusion, so dass jeder unabhängig von seinem Glauben und seiner Weltanschauung bei uns eine Anstellung finden kann.
- Wir setzen uns für Inklusion ein und haben Mitarbeiter in unserem Hotel beschäftigt, die körperlich und/oder geistig benachteiligt sind.
- Alle unsere Mitarbeiter werden in entsprechenden Meetings darauf geschult auf nachhaltige Arbeitsweise zu achten und unsere nachhaltige Philosophie zu leben.

Organigramm

Natur- Wohlfühlhotel Brunner Hof OHG



Soziale Verantwortung

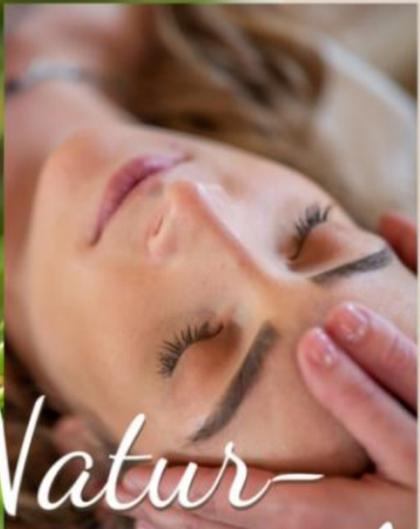


- Vereine - Unterstützung des lokalen Fußballvereins Djk Arnschwang mit neuen Trikots
- Bayerische Wirtshauskultur - besonders wichtig sind uns auch die Einheimischen Gäste, hier haben wir noch einen separaten Zugang zu unserer Wirtsstube und die Stammtische finden noch regelmäßig statt

Naturkosmetik

- Peeling Lotion mit Rizinusöl
- Reinigungs-Pflegeöl mit Johanniskrautöl
- Tagescreme mit Nachtkerzenöl
- Hyaluron Booster mit Malvenextrakt
- Gesichtsol mit Stiefmütterchenextrakt
- Hydrolate aus weißer Rose, Kornblume, Lavendel

In Zusammenarbeit mit der Apotheke Neukirchen b. hl. Blut wird Kosmetik mit oben genannten Inhaltsstoffen exklusiv für uns produziert und ab Juni Beauty Bereich eingesetzt (derzeit in den letzten Zügen der Rezepturerstellung). Es soll zukünftig auch eine noch engere Zusammenarbeit mit dem Verein LandGenuss erfolgen im Beauty Bereich: So ist ein eigenes Feld bei einem Landgenuss Partner geplant, auf dem unsere Kräuter für unsere Kosmetik angebaut wird.



Benchmark: Natur- und Wellnesshotel Brunner Hof

Abfall & Upcycling



Unter Anderem verzichten wir auf Einwegprodukte und auch Kosmetikprodukte in den Zimmern werden nur auf Gästewunsch zur Verfügung gestellt.



Kerzenreste von Spitzkerzen aus Banketts werden gesammelt und zukünftig in sog. "Wachsfressern" wiederverwendet.



An unserem Frühstücksbuffet finden Sie fast keine Einwegverpackungen.



Kaffee kapseln aus den Zimmern werden nach Gebrauch vom Lieferanten zu Kugelschreibern recycelt.



Wir verzichten auf Einwegverpackungen und beziehen unsere Produkte unverpackt bzw. in Großgebinden die wiederum auch wiederverwendet werden können.



Die Teppichböden in den Zimmern und öffentlichen Bereichen bestehen aus alten Fischernetzen, die recycelt wurden und bei uns als Upcycling Produkt eine neue Chance bekommen.



Ressourcen

Wir ergreifen Maßnahmen zu Wassereinsparungen und beheizen unseren Infinity- Pool autark.



Rohstoffe

Unser Hotel besteht zu großen Teilen aus nachwachsenden Rohstoffen wie Holz, welches teilweise recycelt wurde, aus alten Bauernhöfen aus der Region. Die Bretter wurden aufgearbeitet, in unserem Hotel verbaut und spiegeln die lokale Kultur wider.

Abfall

- Müllvermeidung / Mehrweg / unverpackt wo es möglich ist
- Trennsystem erweitern
- Trennsystem in den Zimmern und in den einzelnen Bereichen (Spa / Saunanlage am Teestand / Im Schwimmbad Teestand, Küche und Müllsammelplatz im gekühltem Kellerbereich)



Wasser

- Wassersparer in allen Wasserhähnen/Duschköpfen in Sauna/ Spa-Bereich ergänzen



- Aufgrund unserer stetigen Weiterentwicklung und Bemühungen immer noch einen Schritt besser zu werden konnten wir in diesem Jahr eine Ausschreibung von der ETTG2030 von uns überzeugen. Wir erhalten derzeit fachliche Expertise, die uns bei der Umsetzung weiterer Nachhaltigkeitskriterien unterstützen.
- Wir befinden uns derzeit im Zertifizierungsprozess des Nachhaltigkeitslabels „Green Sign“ welches wir voraussichtlich im Frühjahr 2023 erhalten werden.

Zertifizierung



Benchmark: Natur- und Wellnesshotel Brunner Hof



Handbuch
Nachhaltigkeits-
 Management-System

Natur- Wellnesshotel Brunner Hof OHG
 Kirchgasse 13, 93473 Arnschwang
 E-Mail: info@brunner-hof.de
 Website: www.brunner-hof.de
 Brunner Hof App: brunner-hof.guestnet.info
 (derzeit noch im Aufbau)

Nachhaltigkeitsprogramm

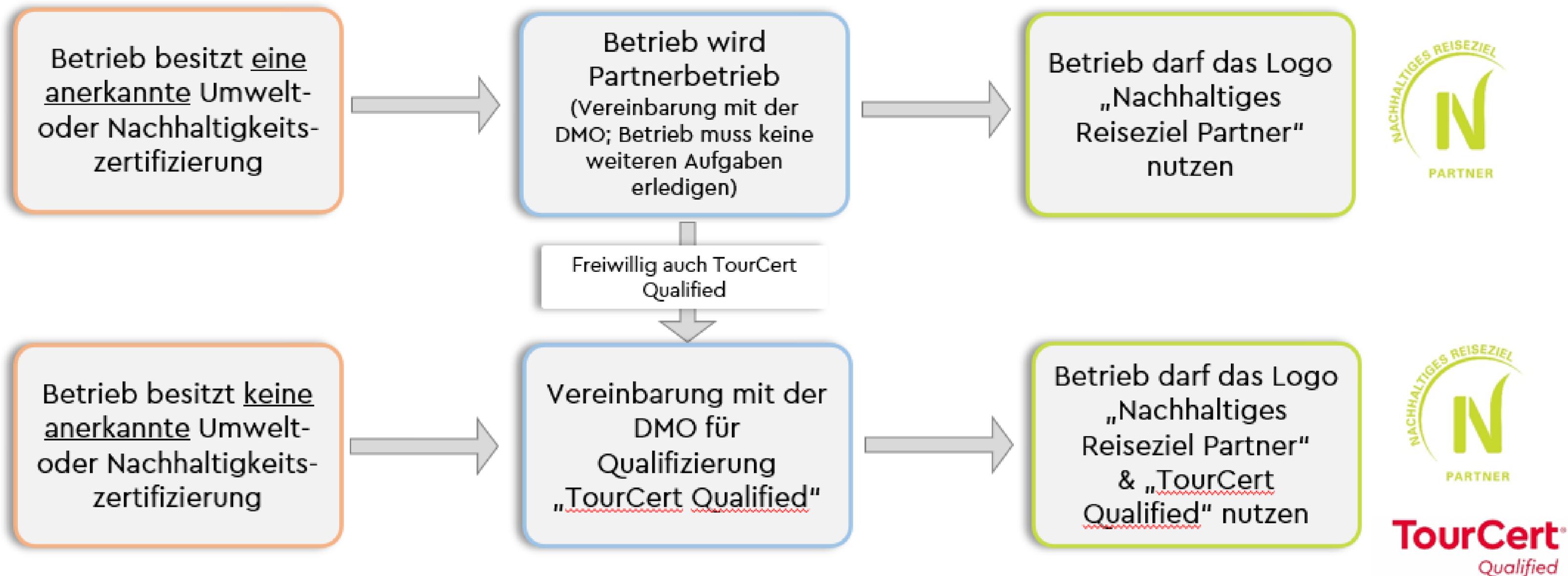
Bitte die Maßnahmen für das Hotel in diese Tabelle eintragen. Wir empfehlen zwei Maßnahmen pro Kernbereich zu definieren. Pro Maßnahme gibt es 10 Punkte, maximal 160 Punkte.

Kategorie	Themenbereich	Ziel / Kennzahlen	Maßnahme	Zuständig	Termin
Management/ Kommunikation	Nachhaltigkeitsbericht	Einführung jährliches Berichtswesen	Erstellung Nachhaltigkeitsbericht	Sabine Wegner	03/2023
Management/ Kommunikation	Verstärkte Information der Gäste	Laufende Information über aktuelle Nachhaltigkeitsmaßnahmen	Aktivität auf social Media (IG, FB, Gäste-APP, sowie TV-Infos im Hotel)	Rezeption/Marketing	laufend
Management/ Kommunikation	Information Stakeholder	Information der Kunden und Gäste über die Nachhaltigkeit	Erstellung und Versand einer Email	Sabine Wegner und Florian Brunner	erledigt
Umwelt	Wasser	Wasserverbrauch	Verbau weiterer Perlatoren	Haustechnik/ Josef Amberger	laufend
Umwelt	Energie	Bau eines neuen Energiekonzept für den Brunner Hof mit großer PV Anlage um Hotel 100% CO2 zu führen	Bau der neuen Energiezentrale mit PV mit ca. 430 kWh	Management	Herbst 23/ Frühjahr 24
Umwelt	Abfall	Trennung des Mülls	in Küchenabfall, Glas, Dosen/Weißblech, Kunststoff, Papier	Florian Brunner	erledigt
Biodiversität	Artenvielfalt	Förderung der Artenvielfalt	Pflanzen einer Blumenwiese und Feuchtebiotop für Insekten	Management	erledigt
Biodiversität	Artenvielfalt	mehr Brutplätze	Anbringung von weiteren Brutkästen	Haustechnik/ Josef Amberger	Sommer 23

Benchmark: "Nachhaltiges Reiseziel"



Der Weg zum Partnerbetrieb "Nachhaltiges Reiseziel"



Vorteile für Partnerbetriebe

- Die Teilnahme ist kostenlos.
- Stärken und Potenziale der Unternehmen werden anhand der Checkliste ermittelt.
- Unternehmen können mit dem Partnerlogo werben als wichtiger Akteur des „Nachhaltigen Reiseziels“.
- Vernetzung mit anderen Partnerbetrieben durch Treffen, Erfahrungsaustausch, Infoveranstaltungen, Workshops, Fachgespräche, Schulungen, etc. auf Grundlage der Partnerschaft.
- Partnerbetriebe leisten ihren Beitrag zur Zukunftssicherung und setzen ein Zeichen!



Was bringt es den Haßbergen ?

Nachhaltige Zertifizierung:

- schafft einen **kontinuierlichen Verbesserungsprozess**
- sorgt für eine **klare Strategie**, aus der Wettbewerbsvorteile erzielt werden können
- löst **Wertschöpfung** im Land aus, durch die **Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe**
- trägt zur **Verstärkung der gewachsenen Identität und Regionalität** bei
- **erhöht die Außenwirkung und das Image** für Gäste **UND** EinwohnerInnen
- wird zunehmend als **Qualitätskriterium** im Tourismus angesehen
- **fördert das Gemeinwohl**
- ...

Aktueller Stand 10/2023



- 20 zertifizierte Destinationen in Deutschland
- 4 Destinationen in Lateinamerika
- 12 deutsche und 9 hessische Destinationen im Prozess, Spessart bereits zertifiziert
- Über 400 Partnerbetriebe insgesamt

5 gute Gründe für eine nachhaltige Unternehmensführung



Denn dadurch....

- **...nutzen Sie Ihre Ressourcen effektiver, steigern die Produktivität und senken Ihre Kosten.**
- **...verbessern Sie die Moral, Motivation und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeitenden.**
- **...eröffnen Sie** durch entsprechende Initiativen einen **Dialog mit der breiten Öffentlichkeit** und schaffen Synergien für Gäste und Einheimische.
- **...gewinnen, involvieren und binden Sie** durch die Kommunikation der Nachhaltigkeitsinitiativen zukünftige Gäste.
- **...verbessern Sie Ihr Markenimage.** Hotels mit z.B. TripAdvisor Green Leader-Status werden um 20% höher bewertet als andere Hotelbetriebe (laut Jenny Rushmore, Director of Responsible Travel bei TripAdvisor).

**Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und
viel Erfolg bei der Umsetzung!**

FUTOUR Tourismusberatung Dr. Peter Zimmer

Haus Neuilly, Sedanstr. 35

50668 Köln

Tel.: 0221/73293600

Mob.: 01714417863

E-Mail: peter.zimmer@tourcert.org

www.futour.com

www.tourcert.org