

Umwelterklärung 2024/2025

ALLRESTO - VIELFALT GENIESSEN

NACH VERORDNUNG (EG) NR. 1221/2009
MIT VERORDNUNG (EU) 2018/2026



1 Allresto Rückblick und Highlights 2024

Die Umweltmanagement-Beauftragte der Allresto berichtet nach den Anforderungen der Normen EMAS 1221/2009 an den Vorsitzenden der Geschäftsführung („Oberste Leitung“). Die Darstellung der Verbrauchszahlen Scope 1 und Scope 2 beinhalten den Zeitraum von Januar bis Dezember 2024. Daneben berichtet die Umwelterklärung 2024/2025 über aktuelle und fortlaufende umweltrelevante Themen.

Das Jahr 2024 war für die deutsche Wirtschaft von einem insgesamt schwierigen konjunkturellen Umfeld geprägt. Gestiegene Energiepreise, hohe Lebensmittelkosten sowie eine verhaltene Konsumstimmung stellten die Gastronomie vor besondere Herausforderungen.

Für Allresto wirkte sich insbesondere die positive Entwicklung des Luftverkehrs am Flughafen München stabilisierend aus. Die wachsenden Passagierzahlen führten zu einer steigenden Nachfrage nach gastronomischen Leistungen.

Vor diesem Hintergrund gewinnt ein systematisches Umweltmanagement weiter an Bedeutung. Ressourcenschonender Einsatz von Energie und Wasser, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die verstärkte Nutzung regionaler und saisonaler Produkte sowie Investitionen in moderne, energieeffiziente Technik tragen nicht nur zur Erreichung unserer Umweltziele bei, sondern sind zugleich wesentliche Faktoren zur Sicherung der Wirtschaftlichkeit.

Mit der vorliegenden Umwelterklärung dokumentieren wir transparent unsere Umweltleistung im Jahr 2024, die Fortschritte bei der Umsetzung der gesteckten Ziele sowie neue Maßnahmen zur weiteren Verbesserung. Nachhaltiges Handeln bleibt für Allresto ein zentraler Bestandteil der Unternehmensstrategie und bildet die Grundlage für verantwortungsvolles Wachstum in einem herausfordernden Marktumfeld.

1.1 Umweltinitiativen

Tetrapacks für Community Kitchen

Allresto unterstützt die Aktion der Community Kitchen zur Sammlung von 600.000 Tetrapacks. 60.000 wurden von uns beigesteuert – zur Bewusstseinsbildung und für Kunstprojekte gegen Lebensmittelverschwendungen.

Korken für Kraniche

Seit Ende 2023 beteiligt sich Allresto an der NABU-Aktion. Bereits 13.500 [stand 08/2025] Naturkorken wurden gesammelt und für ökologische Projekte recycelt.



Too Good To Go bei Allresto – Beitrag zur Ressourcenschonung

Seit 2019 haben wir gemeinsam mit *Too Good To Go* über **13.700 Mahlzeiten** vor der Entsorgung bewahrt.

1.2 Mitarbeiterengagement

Frühlingsfest im 90s-Style

Am 16. April 2024 kamen hunderte Mitarbeitende zum Frühlingsfest im Hilton Hotel zusammen – unter dem Motto „Back to the 90s“. Mit Tombola, Gaming Room und einer Retro-Fotobox wurde der Abend zu einem echten Highlight voller Tanz, Nostalgie und guter Laune.

Neues Lohnprogramm: AGENDA

Seit Januar läuft die Lohnabrechnung über das neue Portal „AGENDA“. Es ermöglicht schnellen Zugriff auf persönliche Unterlagen – jederzeit und überall.

Wiesn-Packerl zum Airbräu-Jubiläum

Auch 2024 gab es für alle Mitarbeitenden ein Wiesn-Packerl – mit Jubiläumskrug und Jubiläumsbier zum 25-jährigen Bestehen des Airbräu sowie Schmankerln von Paulaner und Käfer.

Willkommen in der Flughafenfamilie

Im September begrüßte Allresto 14 neue Auszubildende – zwei Köch:innen, sechs Fachkräfte für Restaurants und Gastronomie sowie sechs Kaufleute für Büromanagement.

1.3 Auszeichnungen 2024/2025

Doppel-Gold für Mountain Hub Distillers

Die Bierbrände „Pure“ und „Oaked“ gewannen jeweils Gold bei Meininger's International Spirits Award. Ein Erfolg für Qualität und Handwerk am Flughafen.

FAB Award für die Sandwich Manufaktur 2024

Unsere Sandwich Manufaktur wurde in der Kategorie „Food to Go Angebot des Jahres“ mit „Highly Commended“ ausgezeichnet – dank frischer, regionaler Zutaten und Vielfalt.

Kununu Top Company 2024

Allresto wurde erneut als „Top Company“ auf kununu ausgezeichnet – für eine starke Kultur und ein positives Arbeitsumfeld.

FAB Awards – Airport Food & Beverage + Hospitality Conference & Awards 2025

3 Konzepte der Allresto wurden prämiert – das Airbräu wurde hinsichtlich der Kommunikationskampagne zum 25-jährigen Bestehen mit „Highly Commended“ ausgezeichnet, das Café Aida mit „Airport Food to GO Offer of the Year“ und die Food Hall im Satelliten mit „Airport Food Hall of the Year – Airport>20M passengers“

1.4 Expansion, Innovation & Zukunftsvision /20242025

Breznalzer – Die erste Allresto-Bäckerei

Im Oktober 2024 eröffnete im Munich Airport Center der „Breznalzer“ – mit Brezn-Spezialitäten und hausgemachten Backwaren aus regionalen Zutaten.

LOOKOUT – Restaurant außerhalb des Flughafens

Das neue „Lookout“ in der O₂ Surftown MUC bietet frische Küche, Surfshows und Sommer-Atmosphäre – ein Meilenstein für Allresto außerhalb des Flughafencampus.

Viktualienmarkt im neuen Glanz

Der modernisierte Viktualienmarkt im Terminal 2 bietet mit Marken wie AIDA, dean&david, Subralott und Cucina Popolare eine breite Genussauswahl.

Snackbot – Innovation to go

Der weltweit erste Snackbot an einem Flughafen verkauft automatisiert Snacks und Getränke – mit Touchscreen, Designwechsel, und bargeldloser Bezahlung.



Neuer Partner AIDA

Die traditionsreiche Wiener Konditorei begeistert mit süßen Versuchungen auf dem Viktualienmarkt im Satellit.

Neuer Partner SELL & PICK

Mit diesem Business Intelligence-System können wir Verkaufszahlen, Wareneinsätze, Personalkennzahlen und Passagieraufkommen effizient analysieren. Es liefert uns wertvolle Einblicke, um unsere Geschäftsbereiche gezielt weiterzuentwickeln.

Ausblick

Neue Konzepte wie die Paulaner Bar, Aperol Spritzeria und das 4 FOOD-Konzept mit Pommes Freunde setzen frische Impulse für eine nachhaltige und vielseitige Gastronomie.

1.5 Nachhaltiges Umweltmanagement 2024

Auch im Jahr 2024 und fortwährend ist das umweltschonende und nachhaltige Handeln für die Allresto unverzichtbar. Themen wie das Tierwohl, Abfallvermeidung und Einsatz von Mehrweg stehen neben weiteren Nachhaltigkeitsaspekten im Fokus.

Mit dem Entschluss der „obersten Leitung“ im Jahr 2023 beziehen wir seit dem 01.01.2024 „Grünstrom“ aus regionaler Wasserkraft, so dass alle Betriebe in der Stromnutzung emissionsfrei sind.

Nach den Ermittlungen der Co2 Emissionen der Scopes 1 und 2 über Energieflüsse, hat sich die Allresto für den genauen Blick auf die Co2 Emissionen des Scopes 3 entschieden. Der Scope 3 eines Co2 Fußabdrucks beschreibt nach GHG – Protokoll alle Emissionen, die nicht unmittelbar von der Allresto selbst auf unseren Standort emittiert werden [Scope 1] oder durch Energieeinkauf unmittelbar verursacht werden [Scope 2]. Mit der jährlichen Ermittlung des Co2 Fußabdrucks [Scope 1,2 und inkl. Scope 3] der Allresto sollen weitere Potentiale zur Emissionsreduktion aufgedeckt werden. Daneben sollen Wege geschaffen werden, die Gesamtwerte auf einzelne Standorte herunterbrechen zu können. Dabei soll überlegt werden, wie man zukünftig Co2 Zielvorgaben erstellt, die einzelnen Abteilungsleiter / stellv. Abteilungsleiter standortspezifisch, transparent, nachvollziehbar und effizient umsetzen können, um Co2 Emissionen zu mindern.

Neben dem Ausbau erneuerbarer Energien legt die Allresto zusammen mit der Abteilung Planung und Bau sowie Technik auch ein Augenmerk auf effiziente Kühlgerätschaften oder auch den vermehrten Einsatz von natürlichem Co2-Kühlmittel in unseren Verbundanlagen, die einen deutlich geringen GWP-Wert aufweisen. Die Emissionen im Scope 1+2 [tCo₂e] konnten um ca. 83% reduziert werden. Gründe dafür sind die im Jahr 2024 technischen Ertüchtigungen [Austausch LED] sowie die Sanierung der Kälteanlage im Airbräu und der 100% Bezug von Ökostrom der FMG [HKN liegen vor]. Der effiziente Umgang mit unseren Ressourcen ist ein fester Schulungsbestandteil für unsere Mitarbeiter.

2 Historie

Allresto Flughafen München GmbH – gegründet 1978, zu Hause am Flughafen München und heute einer der führenden Player in der Verkehrsgastronomie. Als Tochterunternehmen der Flughafen München GmbH betreiben wir rund 85 % der Gastronomie am Standort – mit Leidenschaft, Innovationsgeist und dem Anspruch, Gäste aus aller Welt auf höchstem Niveau willkommen zu heißen.

Wir setzen auf eine starke Mischung: eigene Marken mit Charakter, ergänzt durch internationale Franchise- und Lizenzkonzepte. So schaffen wir Vielfalt, Qualität und ein kulinarisches Erlebnis, das zum Flughafen München passt – modern, weltoffen und einzigartig. Unser Antrieb ist nicht nur Attraktivität, sondern auch Verantwortung. Seit 2009 sind wir nach EMAS umweltzertifiziert und arbeiten konsequent ressourcenschonend – von der Auswahl der Lebensmittel über die Logistik bis hin zu Reinigung und Energieeinsatz. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern Haltung.

Unsere Mission:

Wir wollen **die innovativste, nachhaltigste und gastfreundlichste Verkehrsgastronomie Europas** sein – ein Gastgeber, der Maßstäbe setzt, für unsere Gäste, für unsere Mitarbeiter:innen und für die nächsten Generationen.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "André Dainat".

Inhalt

1	Allresto Rückblick und Highlights 2024.....	2
1.1	Umweltinitiativen	2
1.2	Mitarbeiterengagement	3
1.3	Auszeichnungen 2024/2025.....	3
1.4	Expansion, Innovation & Zukunftsvision /20242025.....	4
1.5	Nachhaltiges Umweltmanagement 2024	5
2	Historie	6
3	Mutterkonzern Flughafen München.....	9
3.1	Auszeichnungen Flughafen München	9
3.1.1	World Airport Awards [Skytrax].....	9
4	Tochtergesellschaft Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH.....	10
4.1	Beschreibung der Organisation.....	10
4.2	Historie und Ausblick.....	11
4.3	Allresto Markenvielfalt	12
4.3.1	Eigenmarken.....	12
4.3.2	Partnermodelle - Lizzenzen	13
4.3.3	Partnermodelle – Branding	13
4.3.4	Partnermodelle – Franchise.....	14
4.4	Flächen am Flughafen München	14
4.4.1	Flächen im Terminal 1	15
4.4.2	Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05	15
4.4.3	Flächen im Satelliten	16
4.4.4	Fläche in Schwaig.....	16
4.5	Allresto Organigramm.....	17
5	Umweltmanagementsystem	18
5.1	Organisation des Umweltschutzes	18
6	Umweltpolitik und Umweltleitlinien	19
6.1	Kontextanlayse	20
6.2	Stakeholderanlayse	21
6.3	Beteiligung der Mitarbeiter: innen.....	21
7	Umweltrelevante Themen der Allresto	22
7.1	Nutzung erneuerbarer Energien seit 2019	22
7.2	Dauerhaft CO2-frei gebrautes Bier im Airbräu	22
7.3	Allresto Projektgruppe Plastikfree	23

7.4	Entwicklung Plastikverbrauch innerhalb der Allresto	23
7.4.1	Entwicklung Verpackungsverbrauch von Green und Plastik in g pro Passagier	23
7.5	Too Good To Go	25
7.6	Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau	26
7.6.1	Beleuchtung.....	26
7.6.2	Rückbauten.....	26
7.6.3	Neubauten und Eröffnungen.....	26
8	Umweltrelevante Maßnahmen der Allresto	27
8.1	Mitarbeitende	27
8.1.1	Personalsensibilisierung.....	27
8.2	Papiereinsparungen	27
8.3	Öffentlichkeitsarbeit.....	28
9	Umweltaspekte und deren Bewertung.....	29
10	Kernindikatoren.....	32
10.1	Energie	32
10.2	Gesamtstromverbrauch Allresto inkl. eigenerzeugter Strom aus der PV-Anlage, Terminalstraße Mitte 18 (inkl. Lager Schwaig, Lohstraße)	32
10.2.1	Lohstraße 25c, Schwaig	35
10.3	Wasser	36
10.4	Abfall	38
10.5	Emissionen	41
10.6	Gefahrstoffe	42
10.7	Liefer- und Leistungsbeziehungen	43
11	Rechtliche Anforderungen	44
12	Kernindikatoren gemäß EMAS III	47
13	Zusammenfassung aller Einsparungen	48
14	Umweltziele/Maßnahmen/Projekte	49
14.1	Ziele	49
14.2	Maßnahmen	49
14.3	Ziel- und Maßnahmenplan 2024/2025 (2026)	51
14.4	Kontinuierliche Ziele	54
15	Ziel- & Maßnahmenpaket 2025–2028	55
15.1	Energie & Kälte	55
15.2	Wasser	55
15.3	Abfall	56

15.4	Papier.....	56
16	Umwelterklärung Zeitplan	57
17	Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation	57

3 Mutterkonzern Flughafen München

Am 17. Mai 1992 ging der Flughafen München am neuen Standort im Erdinger Moos mit einem Terminal und zwei Start- und Landebahnen in Betrieb. Seitdem hat er sich kontinuierlich weiterentwickelt und ist mit mittlerweile zwei Terminals und einem zusätzlichen Satellitenterminal der zweitgrößte Flughafen Deutschlands und einer der verkehrsreichsten Flughäfen Europas.

Der Flughafen München ist der erste Flughafen in Europa, der für seine Qualität als 5-Star-Airport im Jahr 2015 ausgezeichnet wurde. Im Bereich der Umwelt leistet der Flughafen München überdurchschnittlich viel. Der Mutterkonzern hat sich das Ziel „CO2-Neutralität bis 2035“ gesetzt. Als Tochtergesellschaft des Flughafen Münchens setzt sich die Allresto hierbei ebenfalls in den Bereichen der Nachhaltigkeit, wie Auswahl regionaler Lieferanten und Produkte, Mehrwegangebote sowie Einsatz biologischer Reinigungsmittel das Ziel, den CO2-Ausstoß langfristig zu reduzieren.

Im Jahr 2024 konnten 41,5 Millionen Passagiere ihre Reise antreten.

3.1 Auszeichnungen Flughafen München

3.1.1 World Airport Awards [Skytrax]

Bei den jährlich verliehenen World Airport Awards des Luftfahrtinstituts Skytrax wurde der Flughafen München 2025 erneut mit dem Titel "Best Airport in Central Europe" ausgezeichnet. Im weltweiten Ranking ist die bayerische Luftverkehrsdrehscheibe auf den neunten Platz. Neben dem Erfolg im Gesamt-Ranking erzielte der Münchner Airport auch in verschiedenen Einzelkategorien ausgezeichnete Bewertungen. Nach Ansicht der Befragten zählt München zu den besten Umsteigeflughäfen und gehört auch bei den Einreise-Modalitäten weltweit zur Spitzengruppe. Bestwerte gab es darüber hinaus auch bei den Serviceeinrichtungen und den gastronomischen Angeboten am Airport.

4 Tochtergesellschaft Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH

4.1 Beschreibung der Organisation

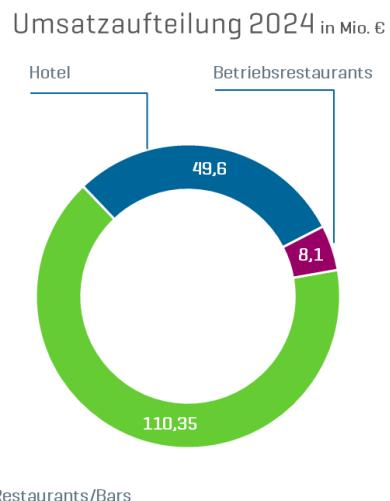
Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Flughafen München GmbH. Seit dem 01.01.2023 wird das Unternehmen von Herrn Andreas Reichert als Geschäftsführer geleitet.

Allresto verantwortet am Flughafen München einen großen Teil der gastronomischen Angebote: Dazu gehören 45 gastronomische Betriebe [Bars, Bistros, Restaurants – darunter auch ein Gasthaus mit eigener Brauerei], das Tagungszentrum Municon mit eigener Cateringabteilung sowie die Mitarbeiterverpflegung [Casinos].

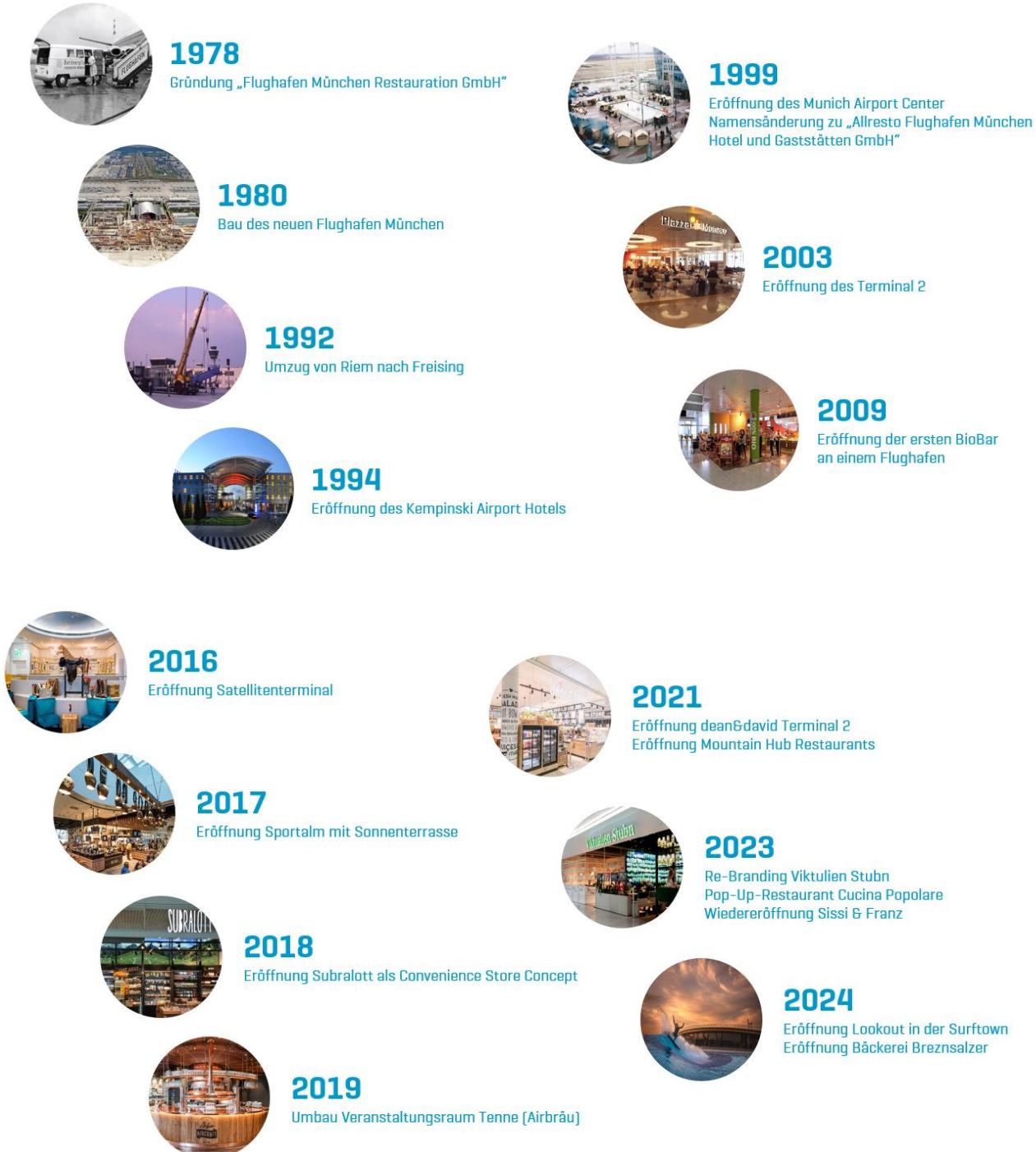
Während der Gastronomiebereich vollständig durch Allresto betrieben wird, bestehen für andere Bereiche Partnerschaften: Das Hilton Munich Airport Hotel wird im Rahmen eines Managementvertrags mit Hilton betrieben, und die Mitarbeiter-Casinos werden auf Basis eines Betriebsführungsvertrags gemeinsam mit Eurest bewirtschaftet. Insgesamt versorgen die Casinos fünf Betriebseinheiten für Beschäftigte der Flughafen München GmbH sowie weiterer Unternehmen am Standort.

Die Umwelterklärung umfasst ausschließlich die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH [Terminalstraße Mitte 18]. Die durch Eurest geführten Kantinen sowie das Hilton Munich Airport Hotel sind nicht Teil dieser Erklärung.

Im Geschäftsjahr 2024 erzielte Allresto – ohne Kantinen und Hotel – einen Gesamtumsatz von 110,35 Mio. Euro [Standorte: Terminal 1, Terminal 2 und Satellit].



4.2 Historie und Ausblick



Erlebnisgastronomie ist das Stichwort dafür, was die Allresto am Münchener Flughafen anbietet. Sie bietet ihren Kund:innen 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.

4.3 All resto Markenvielfalt

4.3.1 Eigenmarken

Kontinuierlich entwickelt die Allresto innovative Markenkreationen für die Verkehrsgastronomie am Standort München. Diese werden vom Konzept über die Logistik bis hin zum Angebot zu 100 Prozent in Eigenregie zum Leben erweckt. Jedes Konzept ist dabei immer mundgerecht auf die Bedürfnisse und Anforderungen der Reisenden und Gäste aus dem Umland zugeschnitten.



4.3.2 Partnermodelle - Lizenzen

Partnermarken die am Flughafen München vertreten sein möchten und sich für das Partnermodell „Lizenzen“ entscheiden möchten Ihre Marken dauerhaft national und international positionieren und etablieren.

Das Modell zeichnet sich dadurch aus, dass die Allresto als erfahrener Partner am Flughafen die Verantwortung der gastronomischen Abläufe trägt.



4.3.3 Partnermodelle – Branding

Marken die sich am Flughafen München präsentieren möchten setzen als Brandingpartner auf die Allresto.

Verschiedene Bars am Flughafen tragen die Marken bekannter Brandingpartner und werden von Allresto geführt.

Langjährige Kooperationen beweisen den Erfolg dieses Partnermodells.



4.3.4 Partnermodelle – Franchise

Die Allresto startet mit erfolgreichen Marken durch. Auch Franchise-Partner gestalten maßgeblich das Restaurant-Erlebnis unserer Gäste.



Aïda

dean & david
fresh to eat



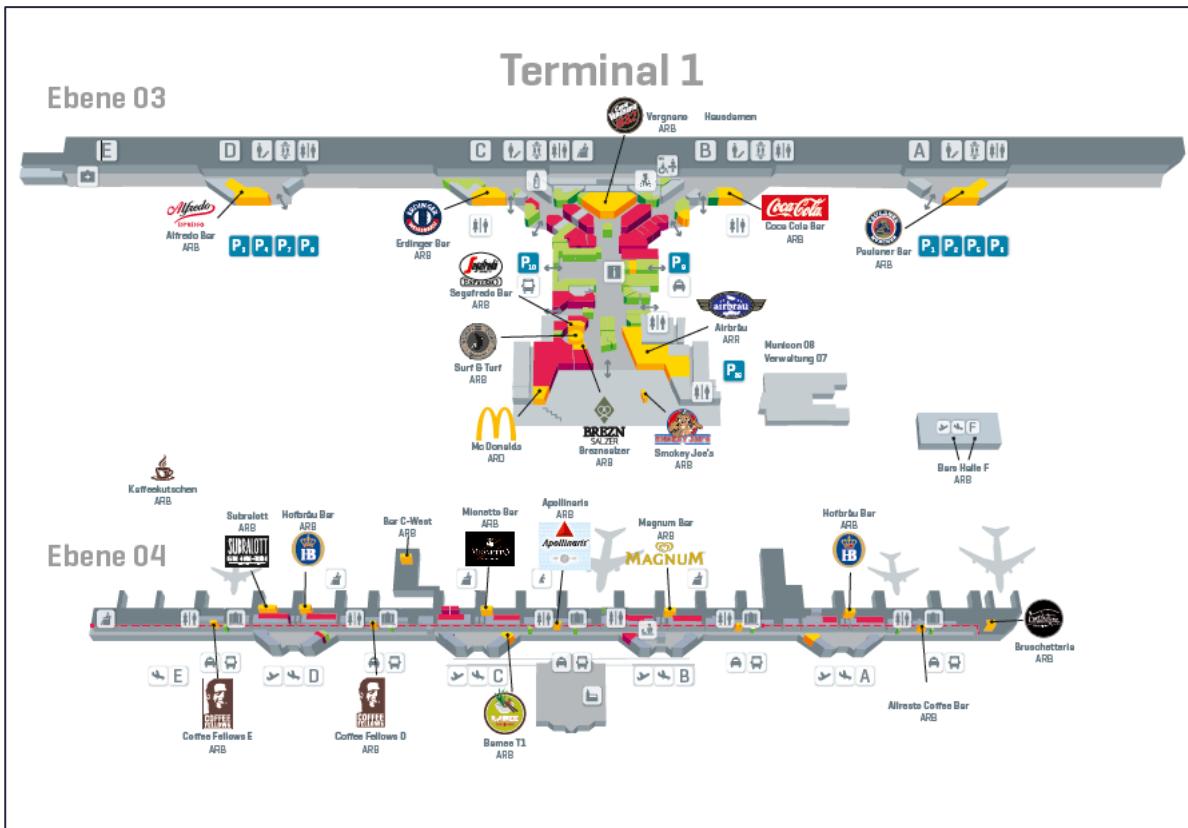
hans im glück
BURGERGRILL·BAR



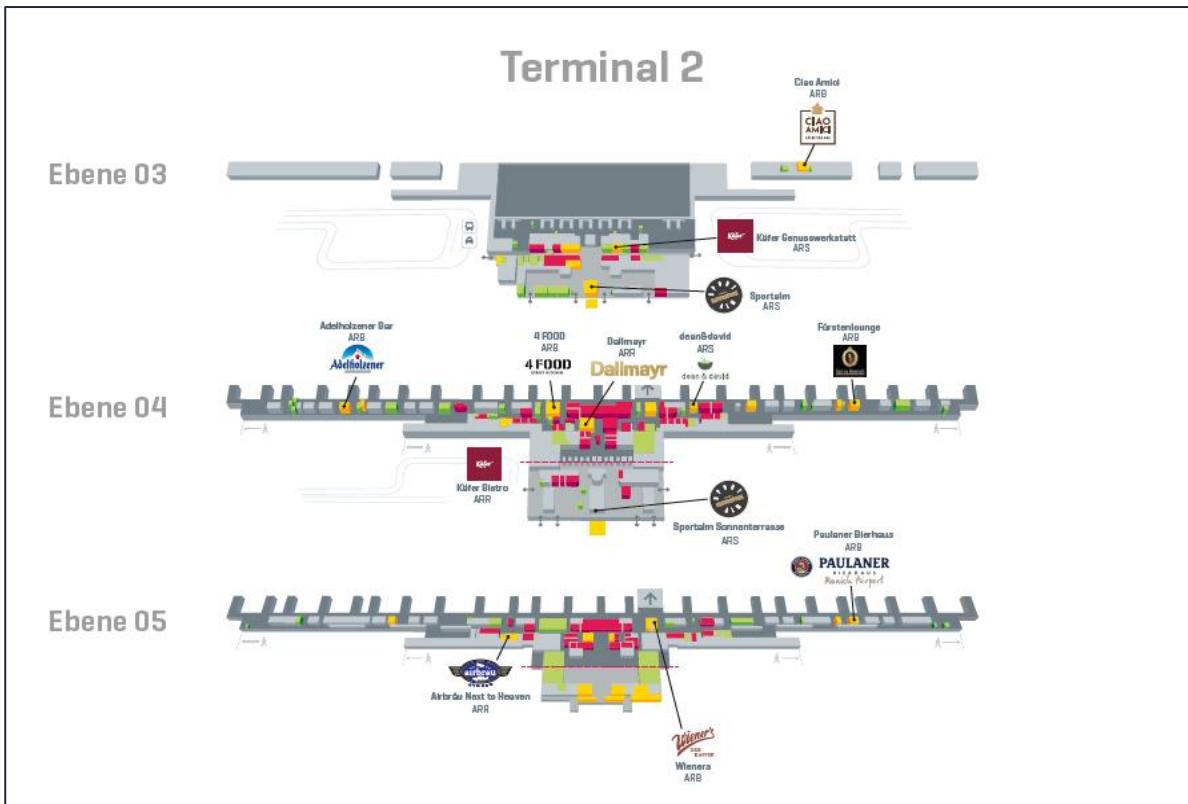
4.4 Flächen am Flughafen München

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH agiert als Mieter am Standort Flughafen München. Dazu zählen vereinzelte Flächen im Terminal 1, Terminal 2 und Satellit und die Fläche im Lookout, Hallbergmoss. Die angemietete Gesamtfläche (Sitzplatzbereich) der drei Bereiche ohne das Außenlager Schwaig beträgt im Jahr 2024 insgesamt 14.037 m².

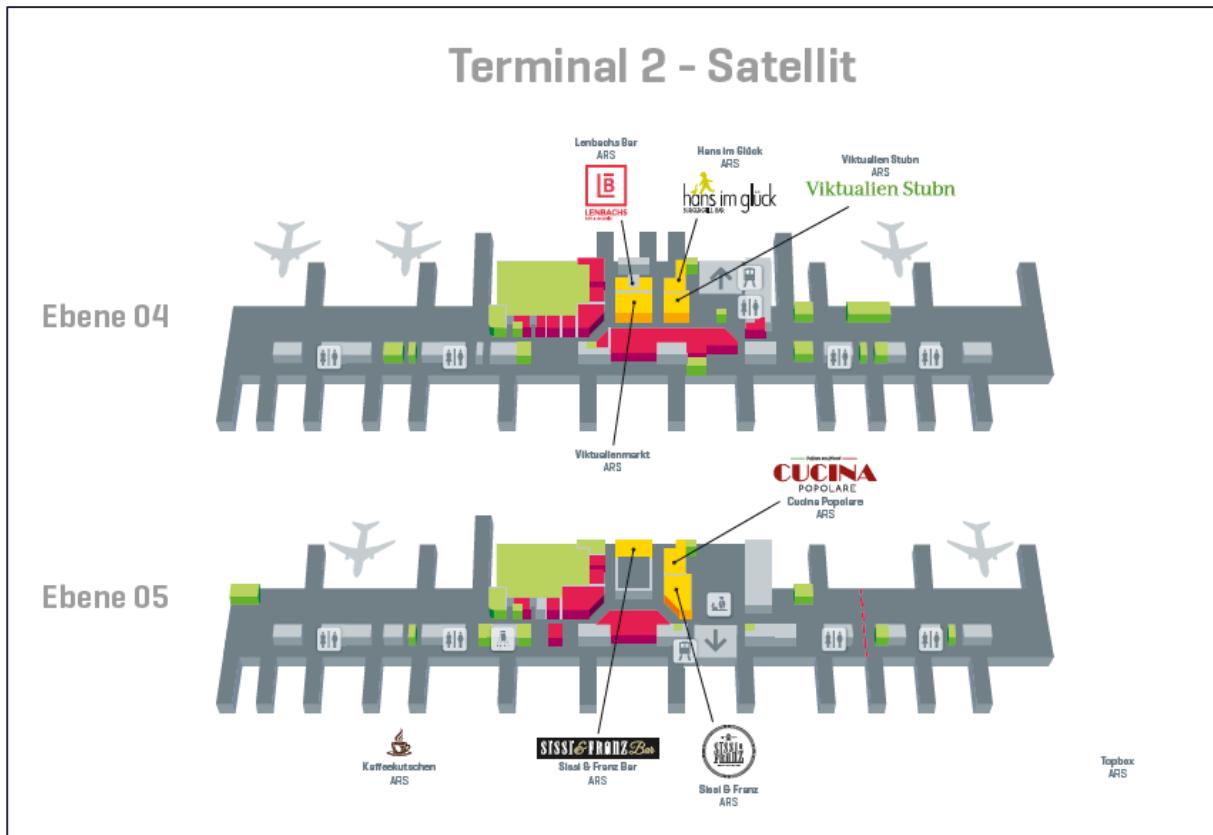
4.4.1 Flächen im Terminal 1



4.4.2 Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05



4.4.3 Flächen im Satelliten



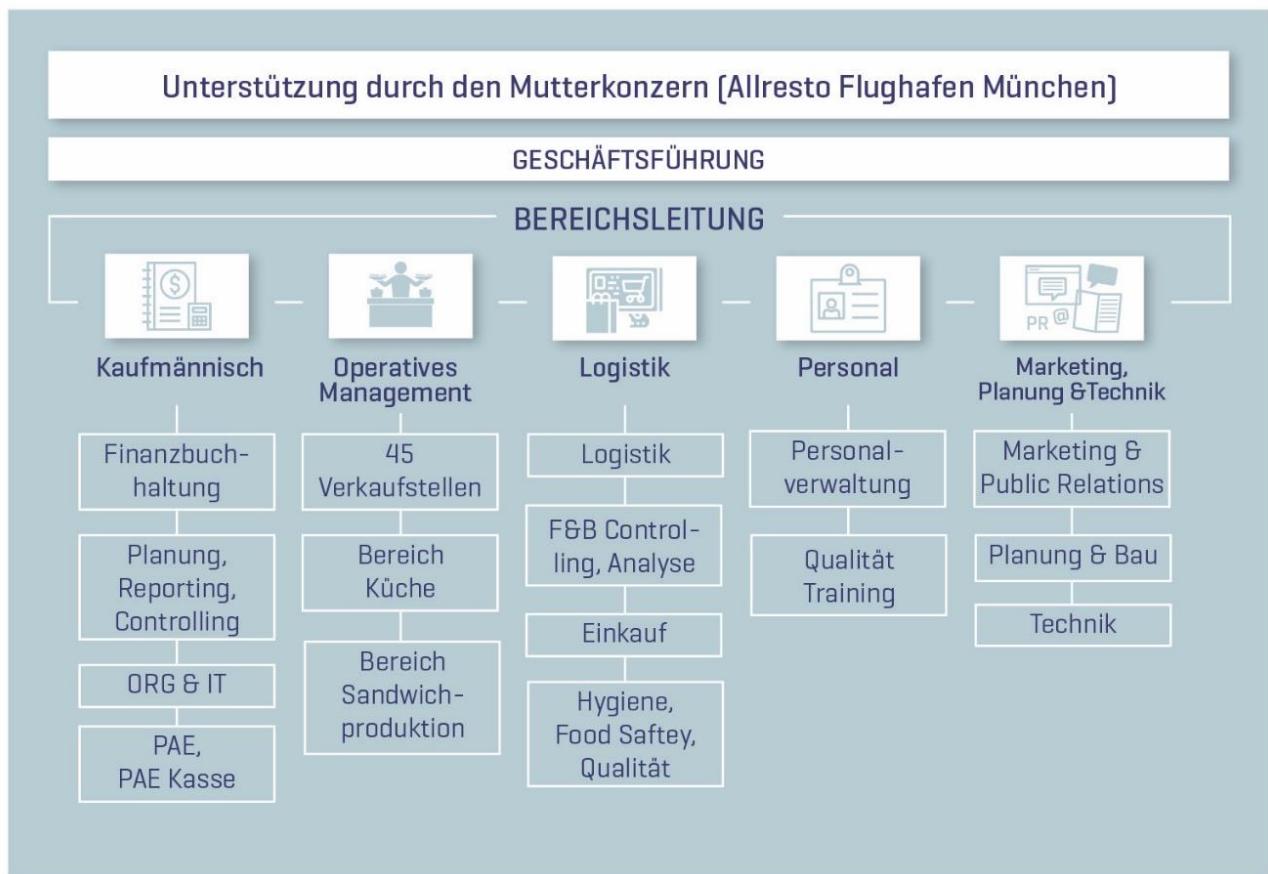
4.4.4 Fläche in Schwaig

Als zentrales Außenlager Schwaig der Allresto, welches sich in der Lohstraße 25c - ca. 5 km vom Flughafen entfernt befindet, konnten Lagerflächen bzw. Hallen angemietet werden.

Während der Pandemiezeit 2020/2021 kam es zu Umstrukturierungen im Bereich der Logistik. Mit einem zentral geführten Logistikzentrum des Flughafen München am Standort Schwaig, welches der Tochter Eurotrade unterstellt ist, erfolgen in Zukunft die Lieferungen an die Töchter am Münchner Flughafen aus einer Hand.

Die im Jahr 2024 weiterhin genutzte Lagerfläche (Halle 5) am Standort Schwaig beträgt 1.250 m².

4.5 Allresto Organigramm



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 Personalführung.

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.

5.1 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 sowie organisatorische Unterstützung. Sie ist zuständig für die Umweltpolitik und die regelmäßigen Überprüfungen der Wirksamkeit des UMS in Form eines jährlichen Reviews. Die Leitungen 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: innen 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 sowie 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 Umweltpolitik und Umweltleitlinien

Die Grundlage der Umweltaktivitäten der Allresto GmbH wird durch die Umweltpolitik der Unternehmensleitung bestimmt. Die Unternehmensleitung verpflichtet sich darauf hinzuarbeiten, 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 überprüfen 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 Personal und Gäste, aber auch Vertragspartner: innen, 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: innen

Das Verantwortungsbewusstsein der eigenen Mitarbeiter: innen gegenüber der Umwelt und das Verständnis der natürlichen Wirkungszusammenhänge wird von Allresto gefördert. Sie legt viel Wert auf eine ausführliche Information ihrer Beschäftigten und motiviert diese zu umweltbewusstem Verhalten sowie 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 ganzheitlichen Ansatz in Abläufe und Verfahren innerhalb der gesamten Allresto gewährleistet.

5. Kommunikation

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

6.1 Kontextanlayse

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.



6.2 Stakeholderanlayse

Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH pflegt mit all ihren Partner: innen 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.

Interne Themen	Externe Themen
<ul style="list-style-type: none">• Mitarbeiterzufriedenheit• Kapazitäten (Personal/Finanzen)• Kundenzufriedenheit• Umweltbewusstsein der Beschäftigten• Wissensmanagement• Leistungsfähigkeit von Technik und Prozessen• Unternehmensstrategie• Kapazität Logistik	<ul style="list-style-type: none">• 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

6.3 Beteiligung der Mitarbeiter: innen

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

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

Die Mitarbeiter: innen werden über das Intranet „Homebase“ des Flughafens über Aktivitäten und Projekte fortwährend informiert. In den jährlichen Hygiene-Schulungen von Januar bis April werden die Mitarbeiter: innen über umweltrelevante Themen, z.B. Abfalltrennung oder Umgang mit Chemikalien, regelmäßig geschult. Aber auch in den Tageschulungen „Smile“ wird das Thema Umwelt angesprochen und in der Gruppe diskutiert.

7 Umweltrelevante Themen der Allresto

7.1 Nutzung erneuerbarer Energien seit 2019

Photovoltaikanlage bis 2024 & Grünstrombezug seit 2024

Mit der in 2018 erworbenen Photovoltaikanlage setzte die Allresto konsequent auf erneuerbare Energien und konnte seither eigene Betriebe anteilig mit 100 % Solarstrom versorgen. Dadurch wurde der Fremdbezug reduziert, wenngleich der erzeugte Strom für eine vollständige Deckung des Gesamtstrombedarfs nicht ausreichte.

Die Anlage verfügte über eine Gesamtleistung von 1.132,21 kWp und der erzeugte Strom wurde zu 100 % von der Allresto selbst genutzt. Seit 2019 wurde die Leistung der Photovoltaikanlage regelmäßig in den Umwelterklärungen berücksichtigt.

Die Airbräu-Brauerei konnte ihren Strombedarf in 2024 von 117.640 kWh vollständig über die Photovoltaikanlage decken, wodurch eine CO₂-neutrale Bierproduktion ermöglicht wurde.

Im Jahr 2024 lag die Stromproduktion der PV Anlage Anlage bei 975.380 kWh. Auch in diesem Jahr wurden die Betriebe wie Airbräu, Tante Ju, McDonald's, Surf & Turf, Vergnano sowie die Transitbars A-D anteilig versorgt. Seit dem 01.01.2024 bezieht die Allresto ihren gesamten Reststrombedarf ausschließlich als zertifizierten Grünstrom (HKN liegen vor). Damit konnte der CO₂-Fußabdruck der Stromversorgung nochmals deutlich reduziert und ein wichtiger Schritt in Richtung Klimaneutralität vollzogen werden.

Zum 01.01.2025 wurde die Photovoltaikanlage in das Eigentum des Flughafens München (FMG) übergeben. Damit wird die Anlage künftig zentral betrieben und leistet so einen noch größeren Beitrag zur nachhaltigen Energieversorgung des gesamten Flughafens.

7.2 Dauerhaft CO₂-frei gebrautes Bier im Airbräu

Die eigene Airbräu Brauerei der Allresto erhielt erstmalig in 2020 ein Zertifikat für die „CO₂-neutrale Produktion“ unseres beliebten Airbräu-Bieres.

In 2024 hat die PV-Anlage 975.380 kWh erzeugt, dies ist mehr als die Brauerei im Jahr 2024 an Strom [117.640 kWh] verbraucht hat. Wärme und Kälte wird nicht explizit von der Brauerei aus dem Fernwärme bzw. Fernkältenetz bezogen, sodass nur der Stromverbrauch anzusetzen ist.

7.3 Allresto Projektgruppe Plastikfree

Seit 2018 verfolgt die Allresto konsequent das Ziel, Einwegplastik zu vermeiden. Vollständig lässt sich dies am Flughafen München zwar nicht umsetzen, dennoch konnte der Anteil von Einwegplastikverpackungen in den letzten Jahren deutlich reduziert werden.

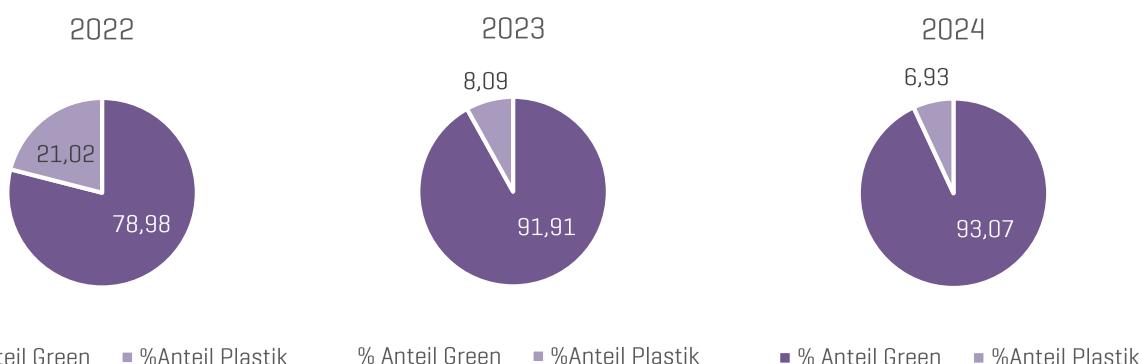
Um den Einsatz von Einwegmaterialien insgesamt zu senken, findet ein regelmäßiger Austausch mit Einkauf, Operative und Lieferanten zu nachhaltigen Alternativen statt. Neben der Qualität unserer Speisen steht dabei eine verantwortungsvolle Verpackung im Fokus.

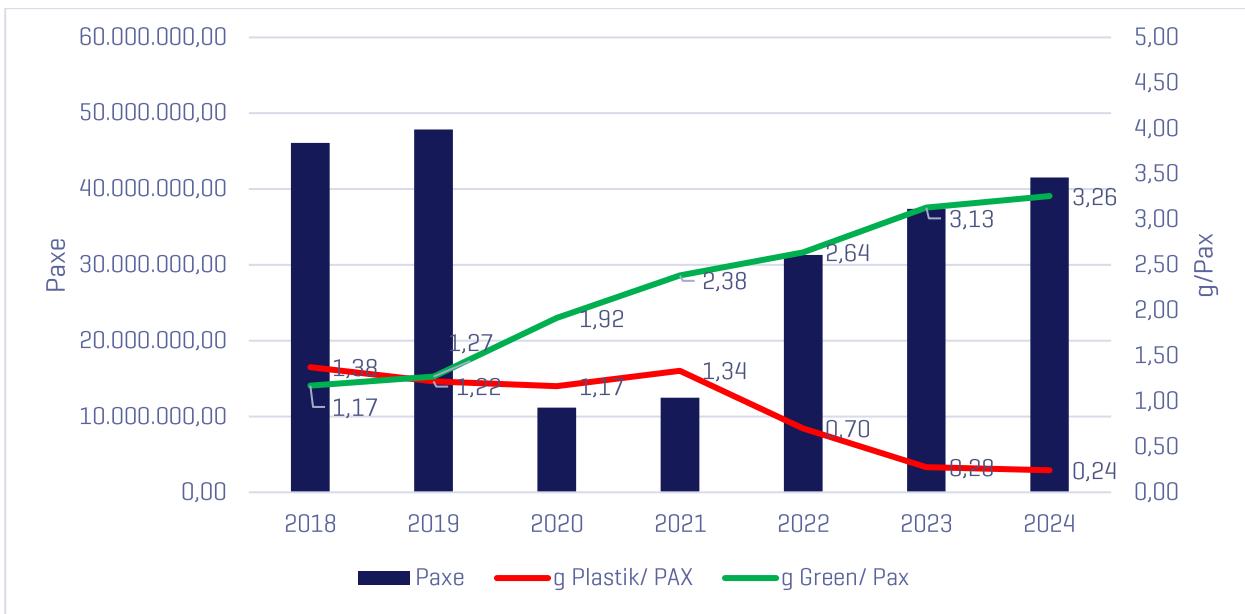
Bereits seit Juni 2021 bieten wir unseren Gästen und Mitarbeitenden Mehrwegbecher und -schalen an, wodurch der Bedarf an Einwegverpackungen kontinuierlich gesenkt wird. Der Großteil der im To-Go-Bereich eingesetzten Verpackungen besteht mittlerweile aus Papier, Pappe, Grasfaser oder Pergamin – komplett ohne Kunststoffanteil.

Der Nachhaltigkeitsansatz wird regelmäßig überprüft und weiterentwickelt – von Verpackungslösungen über den Einsatz nachhaltigerer Reinigungsmittel bis hin zur Förderung regionaler Küche und der Unterstützung von Initiativen wie Tierwohl oder „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

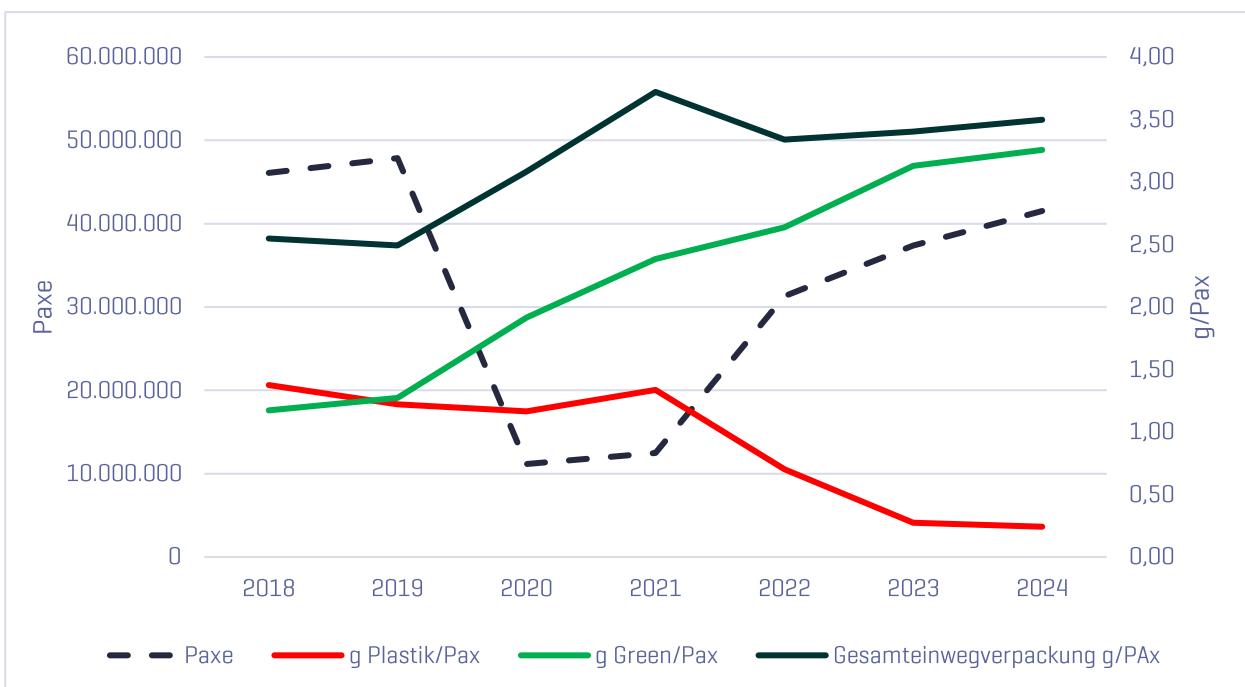
7.4 Entwicklung Plastikverbrauch innerhalb der Allresto

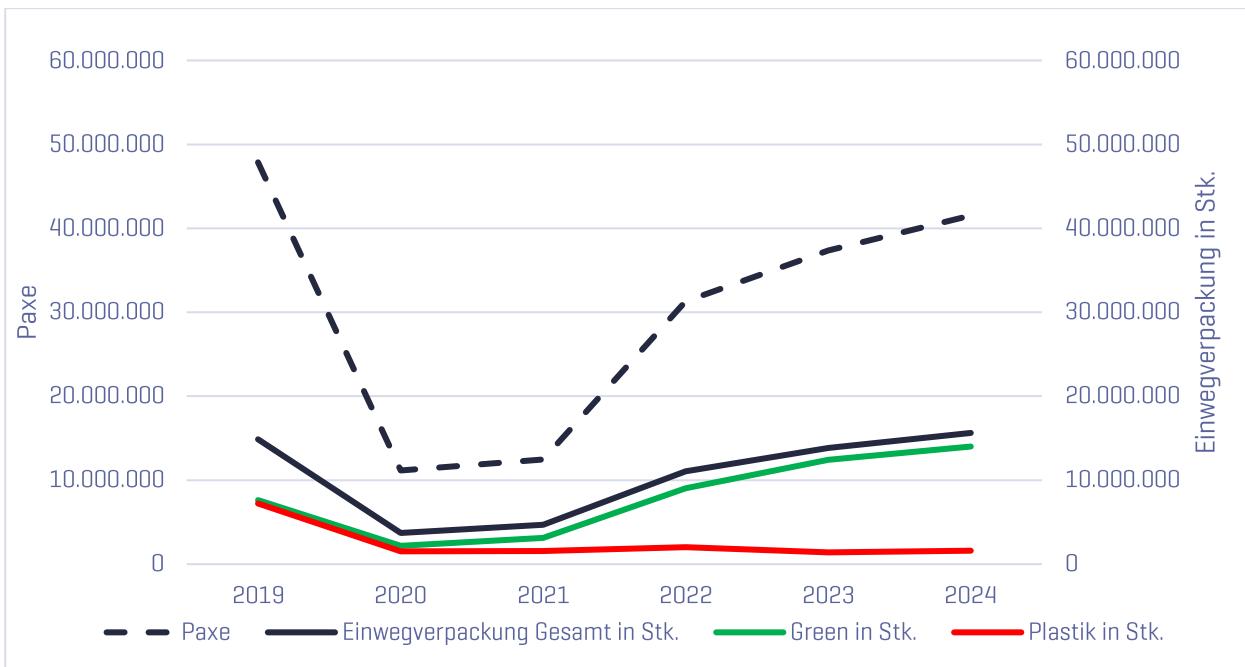
Seit 2018 hat die Allresto damit begonnen, alle Verpackungsmaterialien genauer zu untersuchen. Hierbei wurden alle Artikel genauer bewertet, eine optimale Datengrundlage geschaffen und Kategorien ausgewählt. Folgende Kategorien wie Plastikverpackungen und Greenverpackungen sind für die Auswertungen in den nächsten Jahren ein hilfreiches Instrument und helfen der Allresto bei der weiteren Entwicklung und Entscheidung, welche Verpackungsmaterialien zukünftig eingesetzt werden





In diesem Diagramm ist eine Zunahme an Greenverpackungen in g pro Passagier sowie eine Abnahme an Plastikverpackungen in g pro Passagier seit 2019 zu erkennen. 2024 ist eine Zunahme im Gewicht der Gesamtverpackungen sowie in der Stückzahl zu verzeichnen, die mit der Erweiterung des Angebots in der Sandwichmanufaktur (verpackte Sandwiches und Wraps etc.) sowie der Eröffnung der Bäckerei „Brezensalzer“ einhergeht. Es sei erwähnt, dass mit dem Einsatz nachhaltiger Alternativen zu Plastikverpackungen, diese im Gewicht deutlich schwerer sind, als die noch teilweise angebotenen Plastikverpackungen.





7.5 Too Good To Go

Seit 2019 haben wir gemeinsam mit Too Good To Go über 13.700 Mahlzeiten vor der Entsorgung bewahrt.

Auf Basis branchenüblicher Durchschnittsdaten spart jedes gerettete Kilogramm Lebensmittel rund 2,5 kg CO₂-Äquivalent¹.

Bei einem geschätzten Durchschnittsgewicht von 0,5 kg pro Mahlzeit entspricht das:

- 6,85 Tonnen gerettete Lebensmittel
- rund 17 Tonnen vermiedene CO₂-Emissionen

Damit leistet Allresto einen klar messbaren Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen, zum Klimaschutz und zur Ressourcenschonung. Unser Engagement unterstreicht zugleich unsere Verantwortung für Nachhaltigkeit und gesellschaftliches Handeln.

¹ Quelle: Studie zu Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung [Schott & Andersson, 2021, Sustainability, DOI: 10.3390/su13063288]

7.6 Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau

7.6.1 Beleuchtung

Ziele Co₂ Einsparungen 2024 – Maßnahmen Allresto Flughafen München

Co ₂ Einsparungen			
Beleuchtung	Alt	6,66	t Co ₂
Beleuchtung	Neu	3,84	t Co ₂
	Gesamt :	2,82	t Co ₂

Umrechnungsfaktoren für Maßnahmen in 2024

Ø Strom: Location Based 459 g CO₂/kWh

[in Abstimmung mit FMG TE -E]

7.6.2 Rückbauten

Im Jahr 2024 hat es keine Rückbauten innerhalb der Allresto gegeben.

7.6.3 Neubauten und Eröffnungen

Im Oktober 2024 eröffnete im Munich Airport Center mit dem „BreznSalzer“ die erste eigene Bäckerei von Allresto. Im Mittelpunkt stehen Brezn-Spezialitäten und hausgemachte Backwaren, die aus regionalen Zutaten gefertigt und mit Fokus auf Frische und Qualität angeboten werden.

Ebenfalls 2024 realisierte Allresto erstmals ein Gastronomiekonzept außerhalb des Flughafengeländes: Das „LOOKOUT“ in der O₂ Surftown MUC verbindet frische Küche mit einem außergewöhnlichen Umfeld. Surfevents und eine sommerliche Atmosphäre schaffen hier ein besonderes gastronomisches Erlebnis und markieren einen wichtigen Schritt in der Weiterentwicklung des Unternehmens.

Nach umfangreicher Modernisierung präsentiert sich zudem der Viktualienmarkt im Terminal 2 in neuem Glanz. Mit Marken wie AIDA, dean&david, Subralott und Cucina Popolare bietet er Reisenden und Besuchenden eine breite kulinarische Auswahl in hochwertigem Ambiente.

Ein weiteres Highlight ist der weltweit erste Snackbot an einem Flughafen. Der vollautomatische Verkaufsroboter ermöglicht den Kauf von Snacks und Getränken über einen Touchscreen, bietet bargeldlose Bezahlung und ein flexibel anpassbares Design – ein moderner Ansatz für schnelle Verpflegung unterwegs.

Für die kommenden Jahre setzt Allresto weiterhin auf Vielfalt und Innovation. Neue Konzepte wie die Paulaner Bar, die Aperol Spritzeria oder das 4 FOOD-Konzept mit Pommes Freunde sollen frische Impulse geben und

zugleich die nachhaltige Weiterentwicklung der Gastronomie am Flughafen München unterstützen.

8 Umweltrelevante Maßnahmen der Allresto

8.1 Mitarbeitende

Es wird nicht nur ein umweltschonendes Arbeiten der Mitarbeitenden gefordert, sondern es wird auch die Nutzung von Öffentlichen Verkehrsmitteln gefördert. Die Beschäftigten 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 Personalsensibilisierung

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

Die Mitarbeiter: innen werden dabei sowohl im richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln, in der korrekten Abfalltrennung aber auch zu Maßnahmen zur Energieeinsparung 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 einer Kontaktperson für die Beschäftigten sichergestellt werden.

8.2 Papiereinsparungen

Der absolute Papierbedarf sank von 500.000 Blatt im Jahr 2023 auf 450.000 Blatt im Jahr 2024 und damit um rund 10 %. Besonders erfreulich ist, dass diese Reduzierung auch bei steigenden Passagierzahlen und einer wachsenden Mitarbeiterzahl erreicht wurde. So verringerte sich der spezifische Verbrauch je Passagier von 0,013 Blatt im Jahr 2023 auf 0,011 Blatt im Jahr 2024 [-15 %]. Auch bezogen auf die Belegschaft ist ein klarer Fortschritt erkennbar: von 573 Blatt pro Mitarbeiter im Jahr 2023 auf 482 Blatt im Jahr 2024, was einer Reduktion von knapp 16 % entspricht.

Diese Entwicklung zeigt, dass die eingeleiteten Maßnahmen – insbesondere die verstärkte Digitalisierung interner

Prozesse, die Sensibilisierung der Beschäftigten, der verstärkte Einsatz elektronischer Dokumente sowie die Einführung des digitalen Bons in allen Allresto-Betrieben – erfolgreich greifen.

Für den weiteren Zeitraum bis 2028 strebt Allresto an, den Papierverbrauch kontinuierlich weiter zu senken. Ziel ist es, den Gesamtverbrauch auf maximal 350.000 Blatt pro Jahr zu begrenzen. Gleichzeitig soll der spezifische Kennwert auf unter 0,010 Blatt pro Passagier bis 2026 und auf 0,008 Blatt pro Passagier bis 2028 gesenkt werden. Der Verbrauch pro Mitarbeiter soll langfristig auf ≤ 300 Blatt pro Jahr 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) und auf www.emas.de zu finden.

9 Umweltaspekte und deren Bewertung

Unter Umweltaspekten versteht man Aspekte der Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen einer Organisation, die Auswirkungen auf die Umwelt haben können. Unterschieden 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 Umwetaspekte 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]
hoch [A]	zunehmend [A]	A	A	B
	stagnierend [B]	A	B	B
	abnehmend [C]	B	B	B
durchschnittlich [B]	zunehmend [A]	A	B	B
	stagnierend [B]	B	C	C
	abnehmend [C]	B	C	C
gering [C]	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 Umwetaspekt nicht, nur sehr langfristig oder nur in Abhängigkeit von Entscheidungen Dritter gegeben

Umwetaspekte und deren Bewertung							
Umwetaspekt aus der EMAS Verordnung	Umwetaspekt im Unternehmen	Umwetauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einfluss-möglichkeit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umwelt-relevanz
Direkte Umwetaspekte							
Rechtsvorschriften und zulässige Grenzwerte in Genehmigungen	Einhaltung von definierten Grenzwerten	Bei Nichtkonformität mögliche Auswirkungen auf Luft, Wasser und Tier	A	II	All	All	All
Emissionen in die Atmosphäre		direkt	A	I	AI	AI	AI
Strom	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
Fernwärme	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
Fernkälte	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
Fuhrpark	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	A	I	AI	AI	AI
Ein- und Ableitungen in Gewässer	Kein Umwetaspekt für Allresto	Nicht relevant	A	III	All	All	All
Abfallaufkommen	Abfalltrennung, Speisereste	Abfalltrennung	A	II	All	All	All
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

Umwetaspekte und deren Bewertung							
Umwetaspekt aus der EMAS Verordnung	Umwetaspekt im Unternehmen	Umweltauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einflussmöglichkeit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umwelt-relevant
Indirekte Umwetaspekte							
Anreise Gäste	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	B	III	BIII	BIII	BIII
Anreise Mitarbeiter: innen	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre/Job Ticket	B	II	BII	BII	BII
Auswahl der verwendeten Produkte/Rohstoffe	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre/regionale Produkte	A	II	All	All	All
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	All	All	All
„Plastic free“ Umweltleistung und Verhalten von Lieferanten	Auswahl der Lieferanten [Verpackungen]	Herkunft der Produkte/Leitfaden für den Einkauf	B	I	BI	BI	BI
Dienstreisen	CO2-Ausstoß	Belastung der Atmosphäre	B	I	BI	BI	BI
[Nachgelagerte Wertschöpfungskette:] To Go Verpackungen	Recycelfähigkeit / Trennung	Belastung durch Abfälle	A	II	All	CII	All
Wäsche / Dienstkleidung	Ressourcenschonend	Wasserverbrauch	B	III	BIII	CIII	BIII

10Kernindikatoren

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/die interessierte:n Leser:in unserer Umwelterklärung haben wir die Verbräuche in Bezug zu Passagieren bzw. Beschäftigten gewählt. Zusätzlich werden Zahlen auch mit Bezug auf die Anzahl der abgeschlossenen Rechnungen (GC) sowie die Quadratmeter (m^2) ausgewiesen.

10.1 Energie

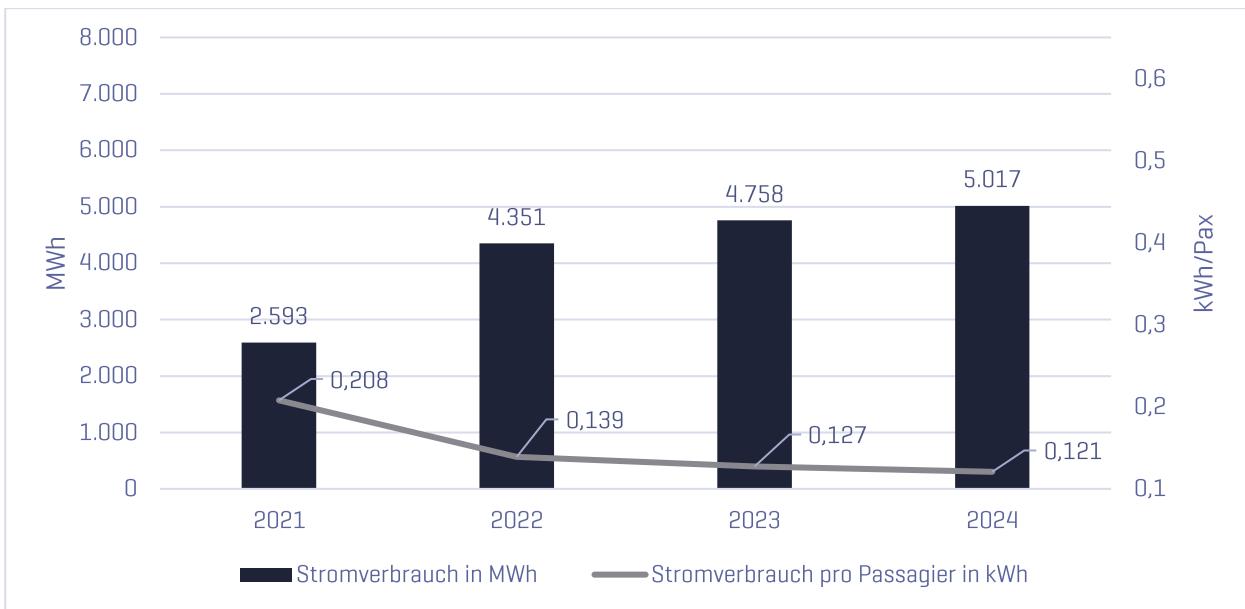
10.2 Gesamtstromverbrauch Allresto inkl. eigenerzeugter Strom aus der PV-Anlage, Terminalstraße Mitte 18 [inkl. Lager Schwaig, Lohstraße]

Strom bezieht die Allresto über die FMG nach bundesdeutschem Mix.

Energie	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Strom, gesamt	MWh	2.593	4.351	4.758	5.017	+5,44%
- Strom (zugekaufte Menge)	MWh	1.523	3.833	3.703	4.042	+8,47%
- PV-Anlage (eigenerzeugter Strom)	MWh	670	516	1.055	975	-7,58%

Stromverbrauch pro Passagier (PAX)

Energie	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Passagiere gesamt	In TSD	12.471	31.295	37.385	41.524	+11,07%
Strom	in kWh/PAX	0,207	0,139	0,127	0,121	-5,07%



Im Jahr 2024 betrug der Gesamtstromverbrauch der Allresto in den Bereichen Terminal 1, Terminal 2 [inkl. Satellit] sowie Außenlager Schwaig 5.017.983 kWh. Im Vergleich zum Vorjahr (2023: 4.757.866 kWh) entspricht dies einer Zunahme um 5,44 %. Hauptursachen sind die steigende Passagierzahl sowie die Inbetriebnahme weiterer gastronomischer Betriebe.

Trotz des absoluten Mehrverbrauchs zeigt die Betrachtung in Relation zur Passagierzahl eine deutliche Effizienzsteigerung:

Passagieraufkommen: 37.385.067 [2023] → 41.524.648 [2024] = + 11,06 %

Stromverbrauch pro Passagier:

2023: 0,1273 kWh/PAX

2024: 0,1208 kWh/PAX

Dies entspricht einer Reduzierung des spezifischen Verbrauchs um ca. 5,1 %.

Seit 2024 bezieht Allresto ausschließlich Grünstrom. Zudem wurde die im Jahr 2018 erworbene Photovoltaikanlage im Jahr 2024 weiterhin für die Versorgung umliegender Betriebe genutzt. Mit der im Jahr 2024 erzeugten Solar - Strommenge von 975.380 kWh konnten rund 412 t CO₂ eingespart werden. Mehrere nahegelegene Betriebe wie „Tante Ju“, „Airbräu“, „McDonald’s“, „Surf & Turf“, „Vergnano“ und die Transitbars A-D wurden mit diesem Solarstrom mitversorgt.

Besonders hervorzuheben ist die CO₂-neutrale Bierproduktion im Airbräu, da der Strombedarf der Brauerei (117.640 kWh) vollständig aus Photovoltaik gedeckt wurde.

Zum 1. Januar 2025 ging die PV-Anlage in das Eigentum der Flughafen München GmbH (FMG) über.

Die Allresto bekräftigt ihr Ziel, bis spätestens 2035 CO₂-Neutralität zu erreichen und die Energieeffizienz kontinuierlich zu verbessern.

Vergleich Stromverbrauch – Guestcheck

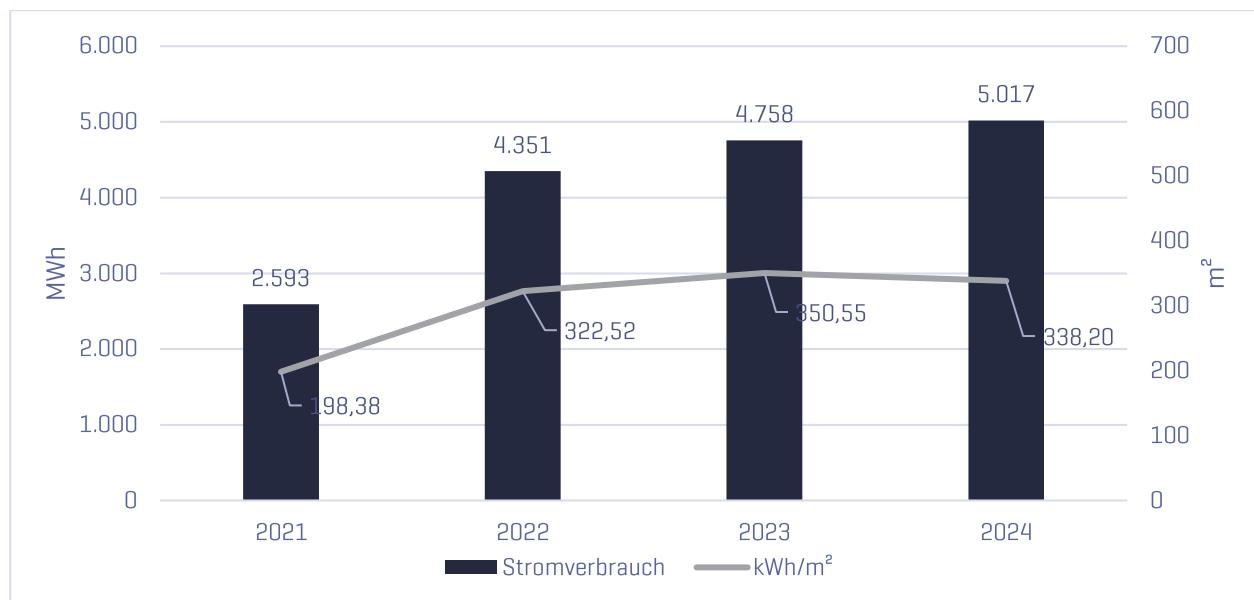
	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Guestcheck gesamt	GC	1.592.775	5.927.551	8.557.215	8.928.277	+4,34 %
Strom	kWh/GC	1,620	0,734	0,556	0,561	+1,06 %



Im Jahr 2024 konnte die Anzahl der Guestchecks im Vergleich zum Vorjahr um +4,34 % gesteigert werden. Damit zeigt sich ein erfreulicher Zuwachs an Gästen. Parallel dazu erhöhte sich der Stromverbrauch je Rechnung lediglich um +1,06 %. Dies bedeutet, dass das gestiegene Gästeaufkommen nur mit einem sehr moderaten Anstieg des spezifischen Energieverbrauchs verbunden war. Insgesamt konnte somit eine weitgehend stabile Energieeffizienz im Verhältnis zur Leistungserbringung erreicht werden. Dies verdeutlicht, dass der zusätzliche Ressourcenbedarf im Wesentlichen im Verhältnis zum Mehr an Gästen steht und nur geringfügig überproportional angestiegen ist.

Vergleich Stromverbrauch pro Quadratmeter m³

	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Quadratmeter	m ²	13.256	13.490	13.573	14.834	+9,29 %
Stromverbrauch	in kWh/m ²	198,37	322,52	351,00	338,20	-3,52 %

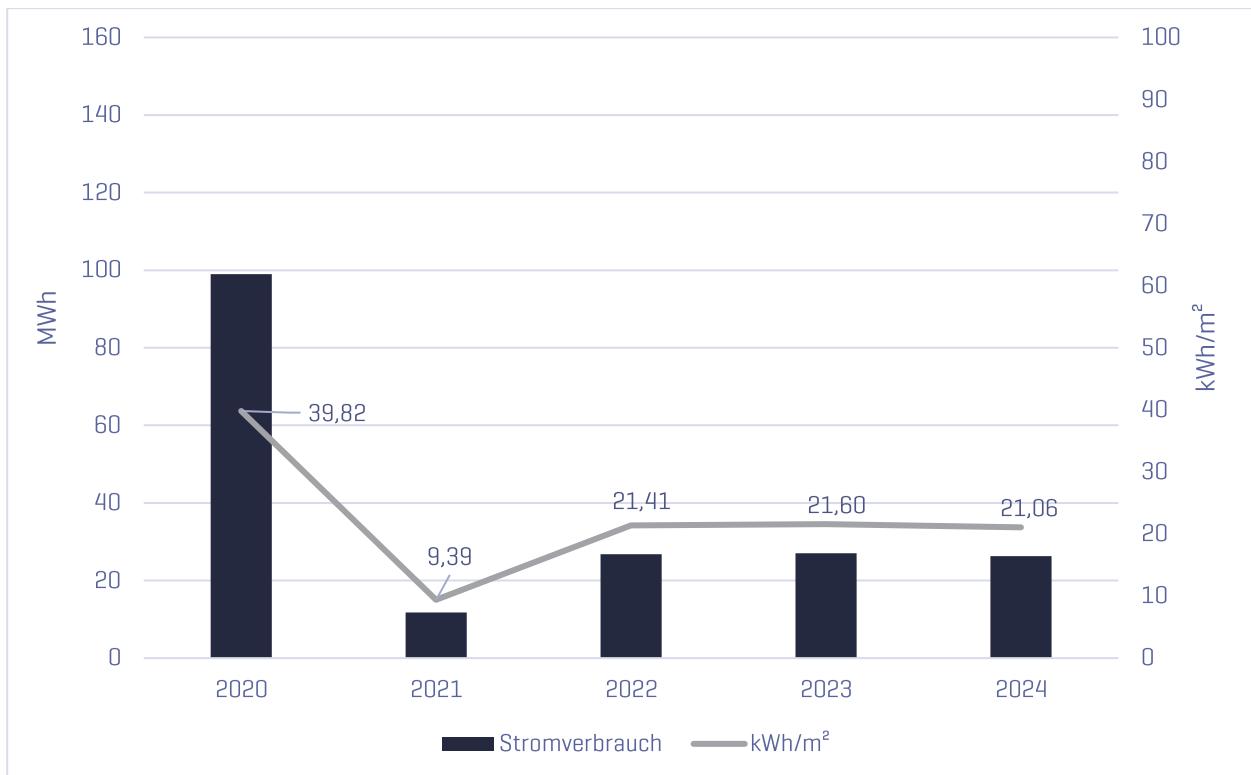


Diese Darstellung zeigt den Gesamtstromverbrauch pro Quadratmeter [zur Berechnung Sitzplatzbereich in m³] innerhalb der Allresto inklusiv dem Außenlager Schwaig in der Lohstraße sowie der neuen Bäckereifläche „Breznalzer“. Der Stromverbrauch pro Quadratmeter ist im Jahr 2024 um -3,52 % gesunken.

10.2.1 Lohstraße 25c, Schwaig

Die Lagerflächen bzw. die Logistik der Allresto für den Großteil der benötigten Waren übernimmt seit 2021 die Tochtergesellschaft Eurotrade. Hierfür wurde ein zentrales Logistikzentrum erbaut, sodass Lieferungen zukünftig nur noch von einem Standort und Dienstleister erfolgen.

Energie	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Stromverbrauch	MWh	12	27	27	26	-2,54 %
Quadratmeter	in kWh/m ²	9,39	21,40	21,60	21,05	-2,51 %



10.3 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 Abwasserverordnung 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 angegeben Wasserverbrauchsdaten basieren auf Daten, die der Allresto von deren Vermieter 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.

Gesamtwasserverbrauch

Wasser	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Gesamt	m³	30.121	40.791	42.751	53.562	+25,29%
Frischwasser	m³	12.704	22.486	28.318	32.375	+14,33%
Warmwasser	m³	15.146	13.934	8.570	14.172	+65,37%
Weichwasser	m³	2.272	4.372	5.864	7.016	+19,64%
Schmutzwasser	m³	29.519	39.975	41.897	52.492	+25,29%

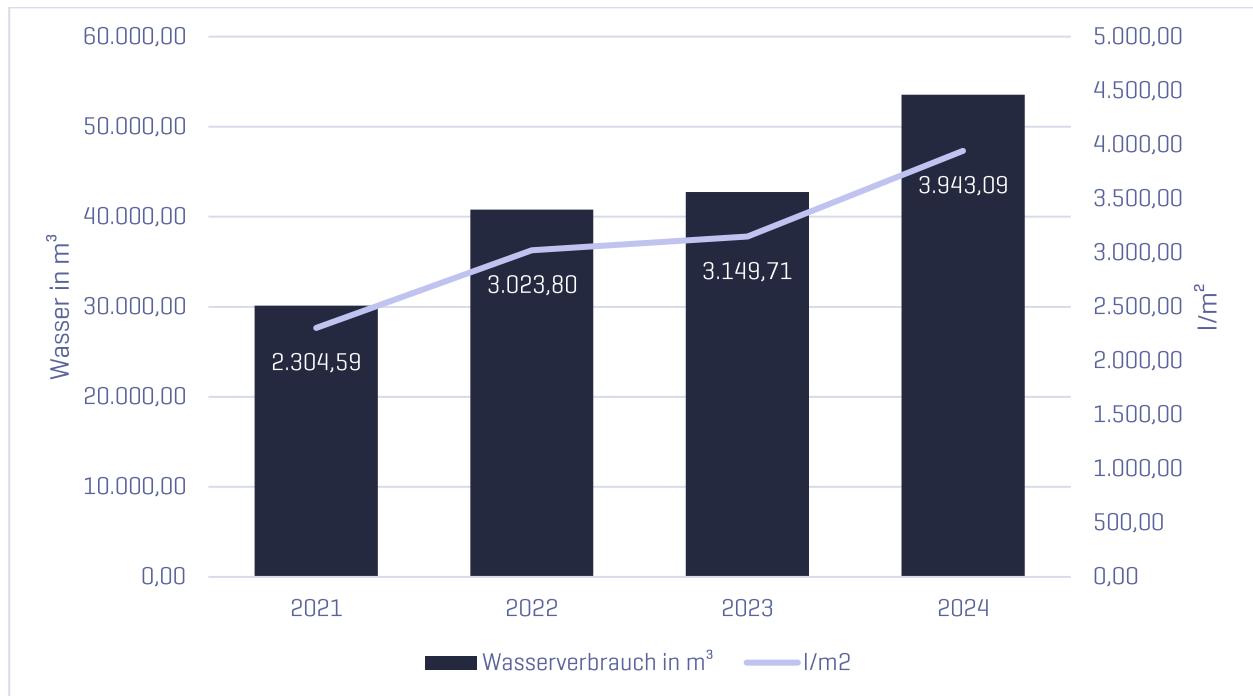
Verbrauch pro Passagier

	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Passagiere gesamt	TSD	12.471	31.295	37.385	41.524	+11,06%
Wasser gesamt	l/PAX	2,415	1,303	1,144	1,290	+12,80%
Frischwasser	l/PAX	1,019	0,719	0,757	0,780	+ 2,93%
Warmwasser	l/PAX	1,214	0,445	0,229	0,341	+48,88%
Weichwasser	l/PAX	0,182	0,140	0,157	0,169	+7,72%
Schmutzwasser	l/PAX	2,367	1,277	1,121	1,264	+12,80%



Wasserverbrauch pro Quadratmeter in l

Wasser	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Wasserverbrauch	in m ³	30.121	40.791	42.751	53.562	+4,81%
l/Quadratmeter	in l/m ²	2.272,25	3.023,80	3.149,71	3.943,09	+2,03%



10.4 Abfall

Bei der Allresto GmbH fallen verschiedene Arten von Abfällen an. Die einzelnen Abfallarten wie Kartonagen, Wertstoffgemisch, Glas, Papier, Restabfall und Speisereste sowie Fettabscheider-Inhalte, 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.

Gesamtabfallaufkommen Allresto

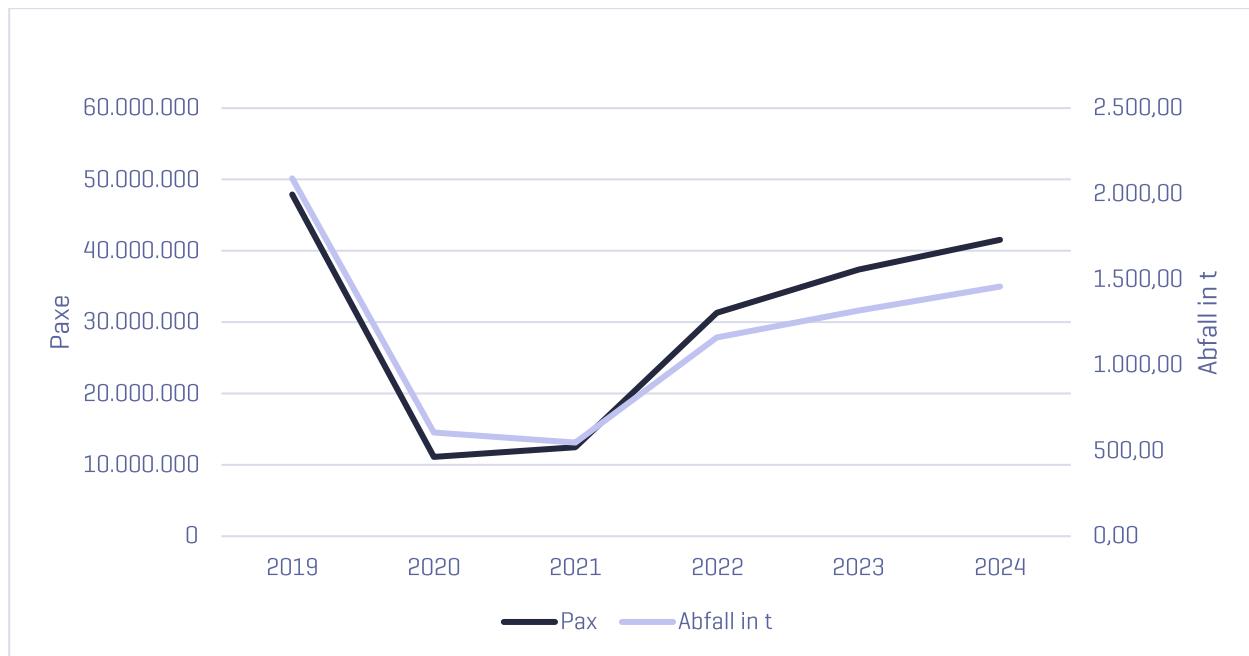
Abfall	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Gesamt	kg	546.875	1.161.359	1.316.960	1.457.430	+10,67%
Kartonagen, Mischpapier	kg	63.649	107.800	171.290	185.880	+8,51%
Wertstoffgemisch	kg	71.690	154.320	185.520	211.020	+13,75%
Deinking	kg	-	-	-	-	-
Mischglas	kg	27.640	81.680	88.148	94.630	+7,35%
Keramik	kg	1.062	2.000	2.098	2.010	-4,41%
LVP*	kg	12.993	27.670	51.788	70.050	+35,26%
Restabfall z. B.	kg	34.124	95.050	83.389	77.810	-6,69%
Speisereste	kg	303.361	609.970	624.865	674.940	+8,02%
Treber**	kg	32.357	82.270	105.848	129.560	+22,40%

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

Gesamtabfallaufkommen pro Passagier

Abfall	Einheit	2021	2022	2023	2024	2023/2024
Passagiere (Pax) gesamt	in TSD	12.471	31.295	37.385	41.524	+11,06%
Abfall gesamt	g/PAX	43,85	37,11	35,23	35,10	-0,37%
Kartonagen, Mischpapier	g/PAX	5,10	3,44	4,58	4,48	-2,30%
Wertstoffgemisch	g/PAX	5,75	4,93	4,96	5,08	2,41%
Deinking	g/PAX	0,00	0,00	-	-	-
Mischglas	g/PAX	2,22	2,61	2,36	2,28	-3,35%
Keramik	g/PAX	0,09	0,06	0,06	0,05	-13,96%
LVP*	g/PAX	1,04	0,88	1,39	1,69	+21,78%
Restabfall	g/PAX	2,74	3,04	2,23	1,87%	-15,99%
Speisereste	g/PAX	24,32	19,49	16,71	16,25	-2,75%
Treber**	g/PAX	2,59	2,63	2,83	3,12	+10,20%

Gesamtabfallaufkommen in t



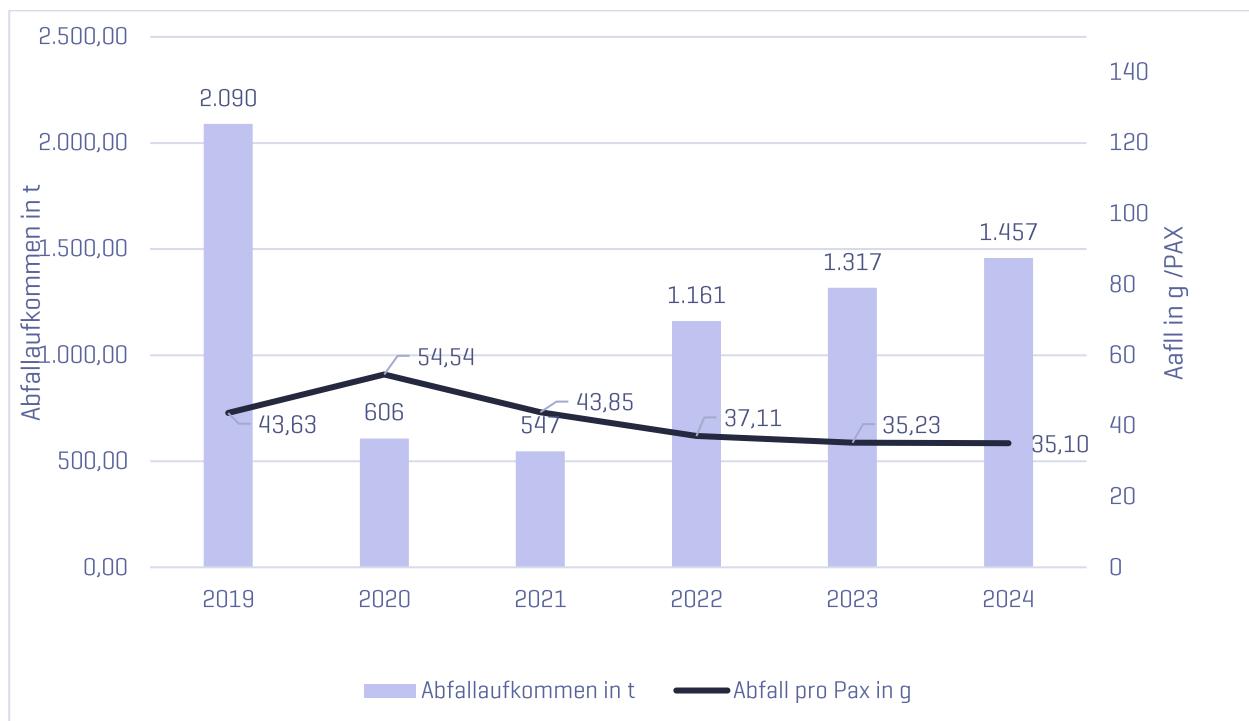
Gesamtentwicklung

Im Jahr 2024 ist die Menge in fast allen Abfallfraktionen gestiegen, was im Wesentlichen auf die höheren Passagierzahlen (+ 11,06 %) und die Inbetriebnahme zusätzlicher Gastronomiebetriebe zurückzuführen ist.

Positive Aspekte:

- Rückgang der **Abfälle zur Beseitigung** (AZB) zeigt Fortschritte in der Abfallvermeidung.
- Deutlicher Anstieg bei **Abfällen zur Verwertung** deutet auf bessere Trennquote und Recyclingprozesse hin.

Abfallaufkommen in g /Pax



10.5 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] 2024

2024					
	Verbrauch	Umrech-nungsfaktor [g/kWh CO ₂]	Menge [tCO ₂ e]	g CO ₂ e / PAX	t CO ₂ e / MA
Gesamtstromverbrauch [kWh] <i>extern : E Werk Schwaiger</i>	4.991.660 26.323	422 324	2.106,48 8,53	50,73 0,21	2,26 0,01
- davon eigenerzeugter Strom über PV-Anlage	975.380	0	0,00	0,00	0,00
- zugekaufter Strom	4.016.280	0	0,00	0,00	0,00
Fernwärme [kWh]	89.960	196,7	17,70	0,43	0,02
Fernkälte [kWh]	27.270	74,2	2,02	0,05	0,00
Kältemittel [kg, unterschiedliche GWP]	110,99	*	197,81	4,76	0,21
CO ₂ e Gesamt		-	217,53	5,24	0,23

Umrechnungsfaktoren 2024

Strom:market Based 0 g CO₂/kWh [HKN Grünstromprodukt]

Strom:Location Based 422 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE -E]

[*] Kältemittel: spezifisch, je nach Zusammensetzung

Fernwärme: 196,7 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE-E]

Fernkälte: 74,2 CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE-E]

Umweltkennzahlen der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH (Emissionen) 2023

2023					
		Umrechnungsfaktor [g/ kWh CO ₂]	Menge (tCO ₂ e)	g CO ₂ e / PAX	t CO ₂ e /MA
Strom	4.757.866	381,38	1.814,55	48,54	2,08
- davon eigenerzeugter Strom über PV-Anlage	1.055.329	0	0,00	0,00	0,00
- zugekaufter Strom	3.702.537	381,38	1.412,07	37,77	1,62
Fernwärme [kWh]	89.960	178	16,01	0,43	0,02
Fernkälte [kWh]	27.270	91	2,48	0,07	0,00
Betriebsstrom RLT-Anlagen	entfällt, da in Umwelterklärung FMG enthalten				
Kältemittel [kg, unterschiedliche GWP]	60,8	*	108,09	2,89	0,12
CO₂ e Gesamt		-	1.538,66	41,16	1,76

Umrechnungsfaktoren 2023

Strom: Location Based 381,38g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE -E]

[*] Kältemittel: spezifisch, je nach Zusammensetzung

Fernwärme: 178 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE-E]

Fernkälte: 91 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE-E]

10.6 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: innen geschult und müssen sich einer jährlichen Prüfung unterziehen, um einen sparsamen Verbrauch und einen sicheren Umgang mit den Putzmitteln zu gewährleisten.

Mit der Ausschreibung im Jahr 2021 wurde der weiterer Fokus auf den Einsatz und Verwendung nachhaltigerer Reinigungsmitteln gesetzt. Dabei konnte die Allresto eine umweltfreundlichere Alternative hinsichtlich der Verpackung, die Anwendung durch unsere Mitarbeiter und auch die Auswirkung nach der Anwendung bezüglich der Umwelt z.B. die Herabstufung der Wassergefährdungsklasse, finden und ersetzen.



Speziell in der Allresto - Systemgastronomie am Flughafen München ist die Verwendung von Geschirrspülmaschinen und den dazugehörigen Reinigungsmitteln unumgänglich und wird täglich genutzt. Da es geradezu alle Betrieb der Allresto betrifft, wurde hier die Umstellung auf eine nachhaltige Variante priorisiert.

10.7 Liefer- und Leistungsbeziehungen

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:innen auch Umwelt-/Biozertifizierungen als Kriterium bei der Lieferantenauswahl zu berücksichtigen.

Regionalität & Saisonalität

Regional

Vorrangig beziehen wir regionale und saisonale Produkte. Dadurch sorgen wir nicht nur für kurze Anfahrts- und Lieferwege, sondern bieten unseren Gästen frische Gerichte mit Zutaten aus der Region. Die Region und die Umwelt liegen uns besonders am Herzen, weshalb wir vorrangig Produkte aus dem Umland beziehen. Auch der Großteil an Fleisch- und Wurstwaren wird bewusst von bayerischen Höfen ausgewählt.

Saisonal

Wir gestalten unsere Wochenkarten, Menüs und Aktionsgerichte gerne nach dem saisonalen Angebot. So werden zum Beispiel Spargel, Pfifferlinge und Bärlauch ausschließlich während der Saisonzeiten verwendet. Wild kommt nur zu regionalen Abschlusszeiten auf den Tisch. Die Verwendung von Erdbeeren wird außerhalb der Saisonzeit weitgehend vermieden.

Zahlen

Zahlen:

Einkaufsvolumen Food 2024 20,3 Millionen €

Bayern gesamt: 16,6 Mio. € [81,56%]

Davon Großraum München: 1,9 Mio. € [9,33 %]

Davon Flughafen Umland: 13,2 Mio. € [65,98 %]

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 werden mit Hilfe des Online-Tools [umwelt-online.de](#) ermittelt. In einer Liste sind alle für die Allresto GmbH geltenden Rechtsvorschriften aufgeführt und werden stets auf Aktualität geprüft.

Die Allresto hat keine genehmigungsbedürftigen Anlagen nach Bundes-Immissionsschutzgesetz. Jedoch werden alle geltenden Rechtsvorschriften wie z. B. Chemikaliengesetz befolgt.

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 Herkunftsgebieten: 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 fluorierter 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 BlmSchG sind
- Verpackungsgesetz
- Altholzverordnung
- Kommunale Abfallsatzung
- Abscheideranlagen für Leichtflüssigkeiten
- Verpackungsgesetz
- Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz
- CSR – Bericht (nichtfinanzieller Lagebericht)
- Gebäudeenergiegesetz
- Energieeffizienzgesetz (EnEfG)
- Erneuerbare Energien Gesetz (EEG)
- GEG 2024
- Förderungen Heizungen (Zuschüsse über KfW/ Förderungen)
- EU 2024/1275 Gebäudeenergieeffizienz-Richtlinie
- VerpackG (DE) Pfandpflicht Milchgetränke, Recycling-Standard 2024
- ESPR Neues Ökodesign-Regelwerk EU
- Verpackungsnachhaltigkeit (EU) Neue Anforderungen, erweiterte Kataloge
- GPSR (Produktsicherheit) Seit 13. 12. 2024 in Kraft
- EU-Omnibus-Verordnung
- EU-Zollvorschriften (ab Juni 2025 verschärft)
- Barrierefreiheitsgesetz (ab Juni 2025)
- EMAS/ISO-50001-Pflicht (ab Juli 2025 für hohe Energieverbraucher)
- Die EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) – Ende 2025 in Kraft

Durch regelmäßige Aktualisierungen werden Änderungen der für die Allresto relevanten Rechtsvorschriften durch die FMG ermittelt und bei Bedarf mitgeteilt. Im Rahmen der jährlich durchgeföhrten, 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.

12Kernindikatoren 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	2021	2022	2023	2024	Vergl. 2023/202 4
Gesamtstromverbrauch Allresto	kWh	2.581.075	4.350.843	4.757.866	5.017.983	+5,44%
Gesamter direkter Energieverbrauch Strom	kWh/PAX	0,2079	0,1364	0,1273	0,1208	-5,07%
Anteil der erneuerbaren Energie aus der PVA [ab Januar 2019]	%	25,85	12,09	22,15	19,45	-11,78%
Materialeffizienz						
Einwegplastikartikel	g/PAX	1,33	0,70	0,28	0,24	-11,94%
Reinigungsmittel 1 (Topmatic)	ml/Pax	0,37	0,40	0,39	0,36	-13,08%
Reinigungsmittel 2 (Clear Dry)	ml/Pax	0,05	0,08	0,09	0,09	-13,00%
Papierverbrauch	Blatt/MA	587,17	632,91	572,74	482	-15%
Wasserverbrauch	l/PAX	2,41	1,30	1,14	1,29	+12,80%
Restmüll	g/PAX	2,730	3,040	2,23	1,87	-15,99%
Papier/Kartonagen	g/PAX	5,103	3,440	2,98	4,48	-2,30%
LVP	g/PAX	1,041	0,880	1,39	1,69	+21,78%
AZV/Wertstoffe	g/PAX	5,748	4,930	4,48	5,08	+2,41%
Speisereste	g/PAX	24,320	19,490	16,71	16,25	-2,75%
Mischglas	g/PAX	2,216	2,610	2,36	2,28	-3,35%
Keramik	g/PAX	0,085	0,060	0,06	0,05	-13,69%
CO ₂ -Äquivalente	g CO ₂ e/PAX	90,89	63,56	41,03	5,44	-86,77%
SO ₂	kg/PAX	0 ^{2}	0 ^{2}	0 ^{2}		0 ^{2}
NOx	kg/PAX	0 ^{2}	0 ^{2}	0 ^{2}		0 ^{2}
PM [Feinstaub]	kg/PAX	0 ^{2}	0 ^{2}	0 ^{2}		0 ^{2}

Mitarbeiter 600 632 873 934 +6,99%

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

CO2-Reduzierung

2024

2.107 t PV-Anlage + Grünstrom
71 t Recycling Speiseöl
2,81 t Wechsel LED / Ausbau

CO2-Reduzierung 2023: 469,29 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2022: 296,72 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2021: 447,77 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2020: 490,29 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2019: 605,29 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2018: 326,11 t/Jahr

CO2-Reduzierung 2017: 409,09 t/Jahr

14 Umweltziele/Maßnahmen/Projekte

14.1 Ziele

Thema	Ziel bis 2025	Erreichter Wert 2024	Zielerreichung
Strom	Verbrauch ≤ 0,14 kWh/Pax	0,120 kWh/Pax [2023: 0,127 kWh/Pax]	
Wasser	0,9 l/Pax	1,29 l/Pax [2023: 1,14 l/Pax]	
Abfall	Verbrauch ≤ 42,0g /Pax	35,09 g/Pax [2023: 35,12g/Pax]	
Kältemittel ^[1]	Äquivalent ≤ 225 tCo2	197,81 tCo2 [2023: 108,09 t Co2]	

^[1] Sondereffekt durch drei neue Einheiten -> neutrales Wachstum wird angestrebt

^[2] Erneuerung der sanierungsbedürftigen Kälteanlage in aktuelle/geplante Projekte mit aufgenommen

14.2 Maßnahmen

Maßnahmen	Auswirkung	Stand	Status	Ausblick
2022 Gründung Projektgruppe Green Allresto	Jegliche Prozesse nachhaltig gestalten, Ideensammlung (GF, Einkauf, Lager etc.)	Regelmäßige Termine mit Einkauf und Absprache mit den Abteilungen		Einsparpotentiale ausfindig machen, Ideen und Umsetzung besprechen - fortwährend
Erfassung fernautesbare Zähler	Zeitnahe Information über Verbräuche	ca. 42 fernautesbare Zähler für die Allresto		Optimierungsbedarf bei Informationsfluss seitens T2
Regelmäßiger Austausch mit FMG	Engere Zusammenarbeit mit FMG (Zähler-, CO ₂ - 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

Erfassung Papierverbraüche einzelner Abteilungen	Papierverbrauchsverhalten durchleuchten + optimieren	Genaue Datenerfassung möglich über digitale Auswertung unserer Drucker		Stetige Reduzierung des Papierverbrauchs
Projekt „plastic free“	Einsparung Plastikmüll (speziell Plastik-Einwegartikel wie Trinkhalme, Plastikbesteck etc.)	Menge an Plastik konnte gesenkt werden		Fortwährend, in 2024 94% erzielt
„too good to go“	Vermeidung Lebensmittelverschwendungen	Laufend		fortwährend
Facelifting Tenne	Kriterienkatalog bzgl. Geräteauswahl/ Beleuchtung/ Möblierung analog zu SAT erstellen und in Vergabe berücksichtigen	Reduzierung des erwartenden Energiebedarfs um 5% [Nachweis über Berechnung und Zählerwerte]		2019 abgeschlossen (Einsparung von ca. 12 t Co2)
Umstellung auf 100% Recyclingpapier	Erneute Prüfung bei Druckerhersteller	Ressourcenschonung durch Vermeidung von Frischfaserpapier		abgeschlossen Umstellung im September 2020
Prüfung der Abfallkontrolle durch Abteilung Food Safety	Verbesserte Kontrolle der Mülltrennung	Reduzierung Müll z. energ. Verwertung 2018 für die bestehenden Bereiche um 2%		Fortwährende Kontrolle, 2024 konnte eine Reduzierung des energ. Abfalls [AZB] erreicht werden
Montage LED im Airbräu	Wir haben im Airbräu lt. Lichtplaner durch die Sanierung der Beleuchtung und Umrüstung auf LED, eine Einsparung von 3400 W/h erzielt.	Co2 Einsparungen		2020 erfolgt
Umrüstung Beleuchtung in den Kühlhäusern und Tiefkühlhäusern im Satelliten	Bessere Sicht	Co2 Einsparungen		2020 erfolgt
Montage LED Leysieffer / Vergnano	Umrüstung der Deckenleuchten	Co2 Einsparungen		2020 erfolgt

14.3 Ziel- und Maßnahmeplan 2024/2025 [2026]

Thema	Inhalt	Effekt /Ziel	Zeitplan
Municon (Ebene 08)	Umbau / Facelift	Reduzierung Strombedarf / LED	Q3 2025
Airbräu Biergarten Sanierung	Event. Rückbau Brunnen	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung	Q1 2026
Wieners/Bamee Neubau	Neubau	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung/ Reduzierung Strombedarf / LED	2026
Sissi&Franz Bar	Facelift - Aperol	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung	Q2 2026
Hans im Glück und Viktualienstubb'n	Gullysanierung	Um präventiv Wasserschäden / Rohrschäden zu verhindern	Viktualienstubb'n – Q1 2025 – beendet Q4 2025 Hans im Glück
Angehende Projekte ohne Zeitrahmen	Cucina Populare/Dean&David/ KaffeeKüche 08/Facelift Ebene 07/Sportalm Terasse/Knext/Vergnano Spülküche/Airbräu Terasse T2/ Mc Donalds neuer SOT/ Sportalm Kasseninsel Sitzbereich/Käfer Genusswerkstatt- Verkaufsin sel/Tische Dallmayr/Sissi& Franz Sitzbereich	Neubau/ Umbau / Facelift	Noch keine genauen Angaben
CSR Nichtfinanzieller Lagebericht	Nichtfinanzialer Lagebericht (Umweltthemen, Soziale Themen, Governance Themen)	Einhaltung der gesetzl. Anforderungen	Wird zusammen über die FMG berichtet
Gründung Projektgruppe Green Allresto	Besprechung / Ideen zu umweltrelevanten Themen	Einsparpotentiale ausfindig zu machen, stetige Verbesserungen	fortlaufend

Schulung MA Allresto	Aufbereitung Schulungsmaterial für die MA	Bewusstsein der MA stärken	fortlaufend
Restarbeiten	Terasse Bamee T1 Erneuerung	-	2022 – Q3
Satellit Wasserschaden	Sanierung des kompletten Bodens im Sissi und Franz	Weitere Schäden im SAT zu vermeiden	2022 - Q4
Digital 22	Mc Donalds führt elektr. Anzeigetafeln, Schautafeln, Angebotstafeln ein	Reduzierung von Papier und Plakaten	2022 - Q4
Umbau T2 Dallmayr Küche	Übernahme Dallmayr (2016) Erneuerung Küchenblock, Kühltische	Energieeffizientere Küchengeräte	2023- Q1
Facelift H-Süd	Umbau wie Adelholzener Bar , Umbau Beleuchtung auf LED, Erneuerung der Unterverteilung	Reduzierung des Strombedarfs	2023- Q4
Sanierung Kälteanlage Hauptküche MAC	Vermeidung von Ausfällen, Leistungsoptimierung, Energieersparnis, Verhinderung von Kältemittelleckagen	Reduzierung des Kältemittelverlustes bzw. Austausch Kältemittel mit einem GWP von 1, Einsatz von Co2	Beendet Zeitraum :Q3 2023 bis Q1 2024
Facelift Airbräu next to Heaven	Umbau Biergarten, Neubau Unterverteilung, Austausch in LED	Reduzierung des Strombedarfs	2024 – Q4
Facelift Käfer T2	Umbau Biergarten, Neubau Unterverteilung, Austausch in LED	Reduzierung des Strombedarfs	2025 – Q4
Facelift Wieners/Bamee T2	Umbau, Neuinstallation Unterverteilung +Beleuchtung, Erneuerung Küchentechnik	Reduzierung des Strombedarfs	2024 – Q4
Zentralbereich Bäckerei	Neubau Showbäckerei	Einbau Energieeffizientere Küchengeräte und Einzigartige Kälteanlage	Beendet Zeitraum: 2023 – Q3/Q4 verschoben auf Q1 - 2024
MAC Biergarten	Rückbau Teich, neues Biergartenkonzept, neue Außenbar, Geräte und Stromversorgung erneuert	Reduzierung des Strombedarfs, Einsparungen Wasserverbrauch	2024 – Q1 verschoben

T2 Walk Through [Umbau 2025-2027]	Event. Rückbau Dallmayr/Duty Free	Reduzierung des Strombedarfs	2025 - Q1
T1 Flugsteig 1 – In-betriebnahme 2026-Q2	Ausschreibung / Vergabe 2025/2026		2026 - Q2
Umbau News&Sportsbar zu Paulaner Bar	Facelift	Reduzierung des Strombedarfs, Einsparungen Wasserverbrauch	Beendet Zeitraum:Q4 2024 bis Q3 2025
Neubau 4 Urbs im Terminal 2	Unterverteilung neu, alles auf LED, energieeffiziente Küchen-technik	Reduzierung des Strombedarfs	Beendet Zeitraum 2024 – Q4 bis Q3 2025
Umbau Viktualien-stand zu Dean&David	Facelift	Reduzierung des Strombedarfs, Einsparungen Wasserverbrauch	Q4 2024
Umbau Viktualien-stand zu Aida	Facelift / Konzept traditionelle Wiener Konditorei	Neues Angebot für die Gäste	Q2 2024
Umbau Viktualien-stand zu Subralott	Facelift / Nach dem Motto „Gesund, regional, frisch, authentisch und köstlich“ beruft sich das bekannte Subralott auf handgemachte Produkte und setzen dabei einen unverwechselbaren Trend mit bayerischen Einflüssen.		Q1 2024
Recherche über effizientere Speisera-tentsorgung	Installation Container	Co2 Reduktion durch Verwertung organischer Abfälle vor Ort	2025/2026

14.4 Kontinuierliche Ziele

Kontinuierliche Ziele	Maßnahmen kontinuierlich	Verantwortlich/Überprüfung [Intervall]
Reduzierung Stromverbrauch	Sukzessiver Austausch von Bestandsleuchten auf LED	Technik/JF Technik/PB, Baumeeting
	Fokus auf energiesparende Leuchten bei der Neuplanung von Gastronomie-Einheiten (Energieeinsparung von bis zu 75 % bei Leuchtmitteln möglich)	P&B/Projekt-JF, Baumeeting
Reduzierung Putzmittelverbrauch	Personal-Schulung	PSV,HD/Hygiene-JF
	Reinigungsmittel werden verdünnt und kontrolliert in die einzelnen Betriebe ausgegeben	HD/Hygiene-JF, Rundgänge 4jährlich
Reduzierung Müll	Verstärkte Kontrolle der sortenreinen Trennung	Müllbeauftragter/Baumeeting/JF Einkauf
	Personal-Schulung	PSV/Tanztee, Hygiene-JF
Steigerung Anteil zertifizierter Lieferanten	Aufforderung der Lieferanten sich zertifizieren zu lassen	Einkauf, Küche/Einkaufs-JF
Papiereinsparungen	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
Einkauf	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
Sensibilisierung der Mitarbeiter für Umweltschutz	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

Interne Prüfung der Outlets/MA bei vor Ort Begehung	Internes Audit	ARB-JF, ARR-JF, ARS-JF
Synergien mit FMG und Töchtern, Input	Teilnahme an FMG-UMB-Treffen	Umweltteam/Baumeeting, Tanztee
	Teilnahme an FMG-CO2 Workshops	Umweltteam/Baumeeting/Tanztee
Reduzierung Kältemitteverlust	Halbjährliche Durchsprache und Aktualisierung der Sanierungspflanliste jeweils nach den Wartungschecks mit den Fachfirmen	TE, P&B, Wartungsliste und Anlagenbücher
Ressourcenschonung	Wiederverwendung gebrauchter Möbel aus Lagern	P&B/Baumeeting, Tanztee, Projekt-JF
Speiseölverwertung	Abgabe des gebrauchten Speiseöls zur Biodieselproduktion	ARK-Küche, CO2-Urkunde
Speiserestverwertung	Recherche ob/ wie Speisereste verwertet werden können	ARK-Küche

15 Ziel- & Maßnahmenpaket 2025–2028

15.1 Energie & Kälte

Ziel 2028:

10 % spezifischer Stromverbrauch pro PAX [Basis 2024: 0,120 kWh/PAX → Ziel: max. 0,108 kWh/PAX].

100 % Grünstrom beibehalten.

Alle Neubauten/Umrüstungen nur noch mit natürlichen Kältemitteln [z. B. CO₂, Propan] oder GWP < 150.

Maßnahmen:

Austausch alter Kälte-/Klimageräte [2025–2027: 50 % der Anlagen; bis 2028: 100 % der Hoch-GWP-Anlagen].

Recherche und Möglichkeiten der Umsetzung

15.2 Wasser

Ziel 2028:

8 % spezifischer Wasserverbrauch pro PAX [Basis 2024: 1,29 l/PAX → Ziel: max. 1,19 l/PAX].

Warmwasseranteil senken [durch Spültechnik & Wärmerückgewinnung].

Maßnahmen:

Spülmaschinen die Wasser-Sparmodelle aufzeigen [gerade bei Neubauten].

15.3 Abfall

Ziel 2028:

Gesamtverwertungsquote >82 % [2024: ca. 80 %].

10 % Restmüllmenge (AZV) trotz Passagierwachstum.

Verstärkung Speisereste: Biogas / Abwasser oder Tierfutter statt thermische Verwertung.

Maßnahmen:

Mehrwegangebot besser anbieten

Too good to go verstärkt anbieten - Probelauf auch im T2 und/oder SAT

15.4 Papier

Ziel 2028:

50 % Papierverbrauch gesamt (Basis 2023) durch Digitalisierung.

Maßnahmen:

Reduktion von Flyer-/Printwerbung [80 % weniger Printmaterial bis 2028].

16 Umwelterklärung Zeitplan

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2028 zur Validierung vorgelegt.

Die nächste aktualisierte Umwelterklärung wird spätestens im Juli 2026 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

17 Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation

Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten nach Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 sowie nach Änderungs-VO 2017/1505 und 2018/2026

Der Unterzeichnende, **Dr.-Ing. Reiner Beer**, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V-0007, akkreditiert oder zugelassen für die Bereiche 56; 11.05 und 52.10.0 (NACE-Code Rev. 2), bestätigt, begutachtet zu haben, ob die gesamte Organisation/ wie in der Umwelterklärung der Organisation

ALLRESTO FLUGHAFEN MÜNCHEN HOTEL UND GASTSTÄTTEN GMBH

An den Standorten

München Airport Center, Terminalstr. 18, 85356 München-Flughafen und
Zentrales Außenlager Schwaig, Lohstraße 25c, 85445 Schwaig

(mit der Reg.-Nr. DE-155-00273)

angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2009 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 / des Standortes ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation/ des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Nürnberg, 19.09.2025



Dr.-Ing. Reiner Beer

Umweltgutachter DE-V-0007