

Umwelterklärung 2025/2026

ALLRESTO - VIELFALT GENIESSEN

NACH VERORDNUNG (EG) NR. 1221/2009
MIT VERORDNUNG (EU) 2018/2026
UND VERORDNUNG (EU) 2021/1768



1 Allresto Rückblick und Highlights 2025

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 beinhaltet den Zeitraum von Januar bis Dezember 2025. Daneben berichtet die Umwelterklärung 2025/2026 über aktuelle und fortlaufende umweltrelevante Themen.

Das Jahr 2025 war für die Allresto ein Jahr voller Bewegung – geprägt von gelebter Tradition, mutiger Innovation und starkem Teamgeist. Unter dem Motto „But what if it works?“ wurden neue Konzepte erfolgreich umgesetzt, mehrere Auszeichnungen errungen und die Allresto erneut als unverzichtbarer Teil des Flughafens München etabliert.

Für Allresto wirkte sich insbesondere die weiterhin positive Entwicklung des Luftverkehrs am Flughafen München stabilisierend und wachstumsfördernd aus. Mit 43,4 Mio. Passagieren [+4,4 %] und einem Umsatz von 119,6 Mio. € [+4,4 %] wurde das Vorjahr deutlich übertroffen. Die wachsenden Passagierzahlen führten zu einer steigenden Nachfrage nach gastronomischen Leistungen – und damit zugleich zu höheren Anforderungen an ein effizientes Ressourcenmanagement

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. Der spezifische CO₂-Fußabdruck (Scope 1 und Scope 2) konnte auf 4,59 g CO₂e pro Passagier gesenkt werden.

Mit der vorliegenden Umwelterklärung 2025/2026 dokumentieren wir transparent unsere Umweltleistung im Jahr 2025, die Fortschritte bei der Umsetzung der gesteckten Ziele sowie neue Maßnahmen zur weiteren Verbesserung – insbesondere im Bereich Kältemittelumstellung, Wasserreduktion und Digitalisierung. Nachhaltiges Handeln bleibt für Allresto ein zentraler Bestandteil der Unternehmensstrategie und bildet die Grundlage für verantwortungsvolles Wachstum auf dem Weg zur CO₂-Neutralität bis spätestens 2035.

1.1 Umweltinitiativen

Korken für Kraniche

Seit Ende 2023 beteiligt sich Allresto an der NABU-Aktion. Bereits 15.500 Naturkorken wurden gesammelt und für ökologische Projekte recycelt.

Für ökologische Projekte wie:

- Reitkork zur Auflockerung von Sand-Reitböden als Ersatz
- für Kunststoff-Stoffschnipsel (die sich im Laufe der Zeit in Mikroplastik zersetzen)
- und Kickkork als Füllmaterial für Kunststoffrasenplätze an

Too Good To Go bei Allresto – Beitrag zur Ressourcenschonung

Too Good To Go leistet einen messbaren Beitrag zur Nachhaltigkeitsstrategie der Allresto. Die Steigerung der geretteten Tüten um +38 % im Jahr 2025 und die kumulierten 40.000 kg vermiedene CO₂e seit 2018 unterstreichen die Wirksamkeit dieser Maßnahme im Rahmen des EMAS-Umweltprogramms. Derzeit ist Too Good To Go an 6 aktiven Standorten der Allresto im Einsatz. Des Weiteren wird aktiv eine Ausweitung auf weitere Standorte geprüft, insbesondere im Zuge der Neueröffnungen im Terminal 1.

Mitglied im Nachhaltigkeitsausschuss BDS

Seit dem Jahr 2025 ist Allresto im Nachhaltigkeitsausschuss von der Umweltbeauftragten vertreten. Mit dieser Nominierung unterstreicht Allresto das eigene Engagement für nachhaltige Entwicklung und die Überzeugung, dass nachhaltiges Wirtschaften zur Zukunftssicherung unserer Branche beiträgt. Durch die Mitarbeit im Ausschuss möchte die Allresto aktiv dazu beitragen, dass die Verbandspositionierung auf vielfältigen Impulsen der Mitgliedsunternehmen basiert und aktuelle Herausforderungen gemeinsam angegangen werden. Die Teilnahme ermöglicht es Allresto, sich frühzeitig in relevante Diskussionen einzubringen, Best Practices weiterzugeben sowie innovative Lösungen zu entwickeln und zu verbreiten. Mit diesem Schritt zeigt Allresto beispielhaft Verantwortungsbewusstsein und Weitblick und setzt sich dafür ein, Nachhaltigkeit als zentrales Branchenthema weiter voranzubringen.

Ausgezeichnete Genussküche & Ausgezeichnete Bierkultur

Das Restaurant Airbräu hat im Rahmen der Klassifizierung "Ausgezeichnete GenussKüche" mit 2 Rauten ein sehr gutes Gesamtergebnis erzielt und wurde zusätzlich mit der Auszeichnung "Ausgezeichnete Bierkultur" zertifiziert. Besonders aus Umwelt- und Nachhaltigkeitsperspektive ist dies ein bedeutender Erfolgsfaktor: Der Betrieb überzeugt durch ein ausgewogenes Portfolio regionaler Frischwaren, saisonale Diversität sowie die Verwendung zertifizierter regionaler Qualitätsprodukte und bayerischer bzw. fränkischer Weine. Die eigene Hausbrauerei unterstreicht dabei die kurzen Lieferwege und die authentische regionale Wertschöpfung.

Digitaler Bon als Erfolgsfaktor

Im Bereich Kassenpapierverbrauch zeigt sich die Wirksamkeit der Umstellung auf digitale Bons deutlich. Die fakturierte Menge konnte von 29.700 Stk. [2024] auf 10.800 Stk. [2025] reduziert werden – eine Einsparung von 63,6 %.

Entsprechend sank der absolute Materialverbrauch von 1.062 kg [2024] auf 531 kg [2025], was einer Reduktion von etwa 50 % entspricht. Besonders relevant aus Nachhaltigkeitsperspektive ist die Reduktion der CO₂ Emissionen: Diese sanken von 3,4 t Co₂e [2024] auf 1,3 t Co₂e [2025] – eine Einsparung von 62,3 %. Dies unterstreicht die ökologische Bedeutung der Digitalisierungsstrategie im Kassenwesen.

Die Umstellung auf digitale Bons hat sich somit als wirksame Maßnahme zur Reduzierung des Materialeinsatzes, der Abfallmengen und der damit verbundenen CO₂-Emissionen etabliert. Allresto wird diese erfolgreiche Initiative beibehalten und weiter optimieren.

1.2 Teamspirit & Teamevents

Casino Night

Am 29. April 2025 feierten hunderte Mitarbeitende eine Nacht voller Spannung und Spiel unter dem Motto „Casino Night“ im Hilton Hotel.

Azubi-Ausflug zu Adelholzener

Eine spannende Führung durch die Unterwasserwelten von Adelholzener war nicht nur für die Azubis eine Reise wert.

1.3 Auszeichnungen 2025/2026

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“.

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.

Kununu Top Company 2025

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

Ausgezeichnete Genussküche & Ausgezeichnete Bierkultur

Das Restaurant Airbräu hat im Rahmen der Klassifizierung "Ausgezeichnete GenussKüche" mit 2 Rauten ein sehr gutes Gesamtergebnis erzielt und wurde zusätzlich mit der Auszeichnung "Ausgezeichnete Bierkultur" zertifiziert. Besonders aus Umwelt- und Nachhaltigkeitsperspektive ist dies ein bedeutender Erfolgsfaktor: Der Betrieb überzeugt durch ein ausgewogenes Portfolio regionaler Frischwaren, saisonale Diversität sowie die Verwendung zertifizierter regionaler Qualitätsprodukte und bayerischer bzw. fränkischer Weine. Die eigene Hausbrauerei unterstreicht dabei die kurzen Lieferwege und die authentische regionale Wertschöpfung.

Michelin Stern Mountain Hub Gourmet Restaurant im Hilton Hotel

Auch im Jahr 2025 verteidigte das Restaurant „Mountain Hub“ die Auszeichnung mit dem Michelin Stern.

1.4 Expansion, Innovation & Zukunftsvision 2025/2026

• 4 Food

Eröffnung des 4FOOD Street Kitchen im T2: Foodcourt mit 254 Sitzplätzen, Eigenmarken Pizza Amore / PastaRossa, Partner Pommes Freunde & Bamee

• Paulaner Bierhaus

Das Paulaner Bierhaus [vorher News & Sportsbar] im Terminal 2 bringt die bayrische Wirtshauskultur an den Münchner Flughafen. Eine Kooperation zwischen Allresto und der Paulaner Brauerei Gruppe.

• Snackeria im Terminal 2

Während der Umbauphase des 4Urbs zum 4 FOOD Street Kitchen stellte die Allresto mit der Snackeria im Terminal 2 die kontinuierliche Versorgung ihrer Gäste sicher. Mit einem kompakten Angebot an Snacks und Kaffee-köstlichkeiten wurde gewährleistet, dass die Gäste auch in der Übergangszeit bestens versorgt waren – ein klares Zeichen für den hohen Servicestandard und die Flexibilität der Allresto.

- **Eröffnung TopBox Coffee Fellows im Terminal 2**

- **Modernisierung und Markenrelaunch Municon**

Das Jahr 2025 stand auch für municon im Zeichen der Erneuerung: Mit einem umfassenden Markenrelaunch und einer modernen Neupositionierung wurde municon als Tagungszentrum am Flughafen München zeitgemäß neu aufgestellt. Der Relaunch umfasst eine zeitgemäße Überarbeitung des Markenauftritts sowie die Weiterentwicklung des Konzepts, um den Anforderungen moderner Tagungsformate und der Erwartungshaltung internationaler Gäste gerecht zu werden.

1.5 Ausblick 2025/2026

1.5.1 Terminal T1 Pier

Unter dem Leitbild „Bavarian Soul“ eröffnete 2026 die Allresto fünf neue Konzepte im Terminal 1:

- Zusätzlicher dean&david im öffentlichen Bereich Terminal 1
- Cucina Popolare im Airside-Bereich – mit dem Flair der „nördlichsten Stadt Italiens“
- Münchner Leibspeise – kulinarisches Aushängeschild inkl. Pommes Freunde [Smash-Burger, Currywurst]
- The Odeon by Käfer [Bar] & neues Fine-Dining-Restaurant von Käfer

1.5.2 Einführung Nesto

Neues Dienstplan- und Zeiterfassungstool ersetzt den bisherigen Aushang:

- Digitale Verwaltung von Arbeitszeiten, Urlaubsanträgen und Wunschzeiten
- Echtzeit-Einsicht ins Stundenkonto via Mitarbeitenden-App

Umweltbenefit: Massive Papierreduktion

1.5.3 Kälteanlagen

Die Allresto verfolgt eine konsequente Strategie zur schrittweisen Umrüstung aller Kälteanlagen auf umweltfreundliche Alternativen mit niedrigem GWP-Wert. Die detaillierte Maßnahmenübersicht ist als Anhang beige-fügt. Bereits im Jahr 2026 wird mit dem ersten Teil des Umbaus der Kälteanlage im Lager Schwaig begonnen. Die bestehende größere Anlage mit R-404A [GWP 3.922] wird auf ein umweltfreundlicheres Kältemittel umgestellt. Im Jahr 2027 werden die Maßnahmen deutlich ausgeweitet. Der zweite Teil des Umbaus im Lager Schwaig [kleinere Anlage, 8,7 kg R-404A] erfolgt. Darüber hinaus erfolgt der komplette Umbau der Kälteanlage im Wieners im T2 Ebene 05 [12 kg R-404A] sowie der vollständige Umbau bei Mc Donalds mit drei bestehenden Anlagen. Ebenfalls für 2027 geplant sind die Umstellung auf ein alternatives Kältemittel im Vergnano, der Umbau der Kälteanlage im Lager T2 Ebene 02 sowie die fortwährende Umrüstung der Leuchtmittel in diversen Outlets – die Energieeinsparberechnungen hierfür folgen separat.

Für den Zeitraum 2027/2028 ist zudem die Umstellung auf ein alternatives Kältemittel bei Airbäu next to Heaven vorgesehen. Als längerfristige Maßnahme ist für 2032 der Umbau bei Erdinger Bar T1 eingeplant. Die detaillierten Informationen zu diesen Projekten folgen zu gegebener Zeit.

Der Emissionsfaktor für Strom sinkt planmäßig von 343 g/kWh [2026] auf 330 g/kWh [2027], was die CO₂-Einsparwirkung aller Maßnahmen zusätzlich verstärkt.

1.5.4 Kronkorken-Sammelaktion mit Kronkorkenhilfe e.V.

Gemeinsam für den Umwelt- und Naturschutz: Allresto wird künftig an der Sammlung von Kronkorken teilnehmen. Die Kronkorkenhilfe e. V., ein gemeinnütziger Verein aus dem Landkreis Fürstenfeldbruck, sammelt Kronkorken, Schraubverschlüsse und [abgespülte] Schraubdeckel. Diese werden in großen Mengen zusammengeführt und bei einem Entsorgungsunternehmen in Fürstenfeldbruck recycelt.

Der dabei generierte Metall-Preis wird zu 100 % für die Unterstützung (krebs-, bzw. schwerst-)erkrankter Kinder sowie für Einrichtungen, die sich um kranke Kinder in Oberbayern kümmern, verwendet.

1.5.5 QR Code für Betriebsmittelanweisungen (Reinigungsmittel)

Diese Maßnahme exemplifiziert den Ansatz der Allresto, Digitalisierung gezielt zur Ressourcenschonung einzusetzen – von der Papierreduktion bis zur verbesserten Mitarbeitendenunterstützung durch mobile, QR-gestützte Lösungen.

1.6 Nachhaltiges Umweltmanagement 2025

Auch im Jahr 2025 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 wie Umbau von Kälteanlagen im Fokus. Seit dem 01.01.2024 bezieht die Allresto ihren Strom aus regionaler Wasserkraft. Die Stromversorgung basiert auf erneuerbaren Energiequellen.

In Zusammenarbeit mit der Abteilung Planung und Bau sowie Technik legen wir verstärkten Fokus auf den Einsatz energieeffizienter Kühltechnik sowie auf die vermehrte Nutzung von natürlichem CO₂ als Kältemittel in unseren Verbundanlagen. CO₂ zeichnet sich dabei durch einen deutlich niedrigeren Global Warming Potential [GWP]-Wert aus und leistet so einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Die Emissionen im Scope 1+2 [tCO₂e] konnten um ca. 8% reduziert werden. Gründe dafür sind die im Jahr 2025 fortgeführten technischen Ertüchtigungen (Austausch LED) sowie durch weniger Kältemittelleckagen mit hohem GWP-Wert 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 verantworten wir rund 85 % der Gastronomie am Standort – mit Leidenschaft, Innovationsgeist und dem Anspruch, Gäste aus aller Welt auf höchstem Niveau willkommen zu heißen.

Unser Erfolg basiert auf einer starken Markenmischung: eigenentwickelte Konzepte mit unverwechselbarem Charakter, ergänzt durch internationale Franchise- und Lizenzpartnerschaften. So schaffen wir ein kulinarisches Erlebnis, das zur Vielfalt und Weltoffenheit des Flughafen München passt – authentisch, modern und einzigartig. Unser Antrieb geht über Gastfreundschaft hinaus: Wir tragen Verantwortung – für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden und unsere Umwelt. Seit 2008 sind wir nach EMAS umweltzertifiziert und arbeiten konsequent ressourcenschonend – von der Auswahl regionaler Lebensmittel über eine effiziente Logistik bis hin zu Reinigung und Energieeinsatz. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern gelebte Haltung – heute und für künftige Generationen.

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 'Allresto'.

Inhalt

1	Allresto Rückblick und Highlights 2025.....	2
1.1	Umweltinitiativen.....	2
1.2	Teamspirit & Teamevents	3
1.3	Auszeichnungen 2025/2026	4
1.4	Expansion, Innovation & Zukunftsvision 2025/2026.....	4
1.5	Ausblick 2025/2026.....	5
1.5.1	Terminal T1 Pier	5
1.5.2	Einführung Nesto.....	5
1.5.3	Kälteanlagen.....	5
1.5.4	Kronkorken-Sammelaktion mit Kronkorkenhilfe e.V.....	6
1.6	Nachhaltiges Umweltmanagement 2025.....	6
2	Historie	7
3	Mutterkonzern Flughafen München.....	11
3.1	Auszeichnungen Flughafen München.....	11
3.1.1	World Airport Awards [Skytrax].....	11
4	Tochtergesellschaft Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH.....	12
4.1	Beschreibung der Organisation.....	12
4.2	Historie und Ausblick	13
4.3	Allresto Markenvielfalt.....	13
4.3.1	Eigenmarken.....	13
4.3.2	Partnermodelle - Lizenzen.....	14
4.3.3	Partnermodelle - Branding.....	15
4.3.4	Partnermodelle - Franchise	15
4.4	Flächen am Flughafen München.....	16
4.4.1	Flächen im Terminal 1.....	16
4.4.2	Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05	17
4.4.3	Flächen im Satelliten.....	17
4.4.4	Fläche in Schwaig.....	18
4.5	Allresto Organigramm	18
		18
5	Umweltmanagementsystem	19
5.1	Organisation des Umweltschutzes.....	19
6	Umweltpolitik und Umweltleitlinien	20
6.1	Kontextanalyse.....	20

6.2	Stakeholderanalyse.....	22
6.2.1	Interne Themenbereiche	22
6.2.2	Externe Themenbereiche.....	22
6.3	Beteiligung der Mitarbeiter: innen.....	24
7	Umweltrelevante Themen der Allresto	24
7.1	Nutzung erneuerbarer Energien.....	24
7.2	Dauerhaft CO2-frei gebrautes Bier im Airbräu.....	24
7.3	Too Good To Go.....	24
7.4	Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau	25
7.4.1	Beleuchtung.....	25
7.4.2	Rückbauten.....	25
7.4.3	Neubauten und Eröffnungen.....	25
8	Umweltrelevante Maßnahmen der Allresto	26
8.1	Mitarbeitende	26
8.1.1	Personalsensibilisierung.....	26
8.2	Papiereinsparungen.....	27
8.3	Öffentlichkeitsarbeit	27
9	Umweltaspekte und deren Bewertung.....	28
10	Kernindikatoren.....	31
10.1	Energie	31
10.2	Gesamtstromverbrauch Allresto, Terminalstraße Mitte 18 (inkl. Lager Schwaig, Lohstraße).....	31
10.2.1	Lohstraße 25c, Schwaig.....	34
10.3	Wasser.....	35
10.4	Abfall.....	37
10.5	Emissionen.....	40
10.6	Gefahrstoffe.....	40
10.7	Liefer- und Leistungsbeziehungen	41
11	Rechtliche Anforderungen.....	42
12	Kernindikatoren gemäß EMAS III.....	44
13	Zusammenfassung aller Einsparungen.....	45
14	Umweltziele/Maßnahmen/Projekte.....	46
14.1	Ziele.....	46
14.2	Maßnahmen.....	46
14.3	Ziel- und Maßnahmeplan 2024/2025 (2026).....	47
14.4	Kontinuierliche Ziele	50

15	Ziel- & Maßnahmenpaket 2025–2028	51
15.1	Energie & Kälte.....	51
15.2	Wasser.....	51
15.3	Abfall.....	51
16	Umwelterklärung Zeitplan.....	52
17	Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation	53

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 „Net Zero bis spätestens 2035“ gesetzt. Das bedeutet, dass die Emissionen die selbst beeinflusst werden [Scope 1 und Scope 2] um mindestens 90% reduziert werden und die restlichen 10% mit Projekten aktiv und dauerhaft aus der Atmosphäre entfernt. 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 205 konnten 43,3 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

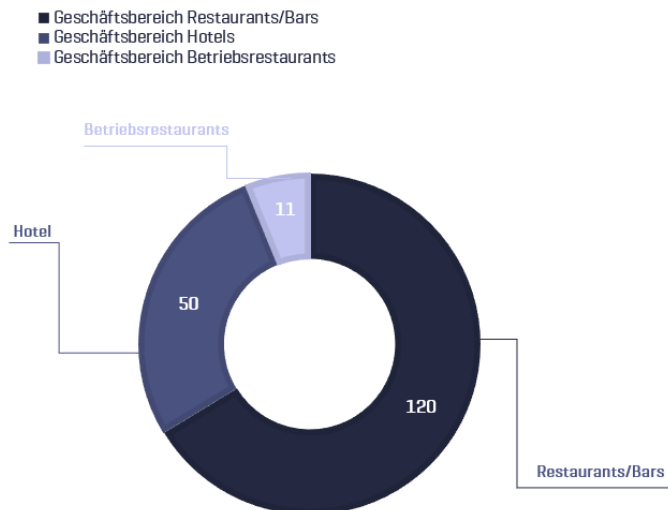
Die Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Flughafen München GmbH. Seit dem 01.01.2023 wird das Unternehmen von Herrn Andreas Reichert als Geschäftsführer geleitet.

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 Munion 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 2025 erzielte Allresto – ohne Kantinen und Hotel – einen Gesamtumsatz von 119,6 Mio. Euro (Standorte: Terminal 1, Terminal 2 und Satellit).

UMSATZAUFTEILUNG 2025 IN MIO. €



4.2 Historie und Ausblick



Erlebnisastronomie ist das Stichwort dafür, was die Allresto am Münchner 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 Allresto Markenvielfalt

4.3.1 Eigenmarken

Kontinuierlich entwickelt die Allresto innovative Markenreationen 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

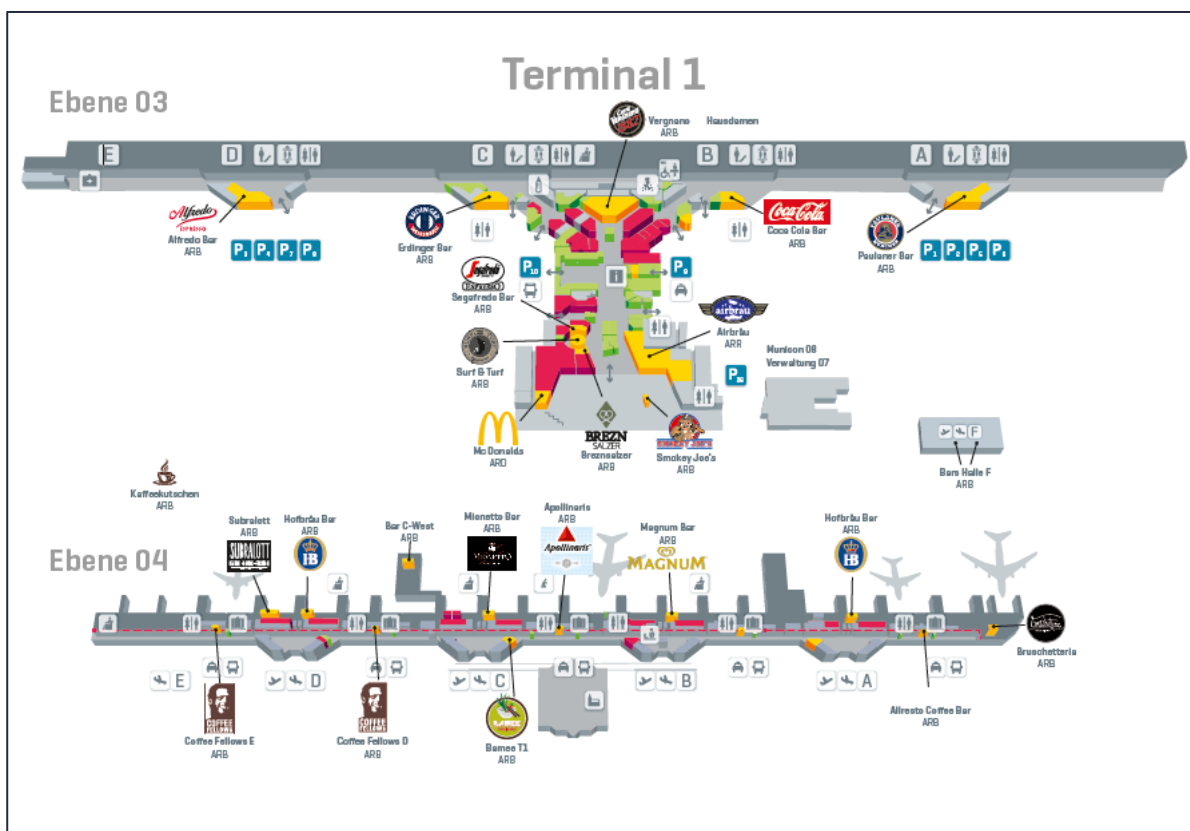
Die Allresto startet mit erfolgreichen Marken durch. Auch Franchise-Partner gestalten maßgeblich das Restaurant-Erlebnis unserer Gäste.



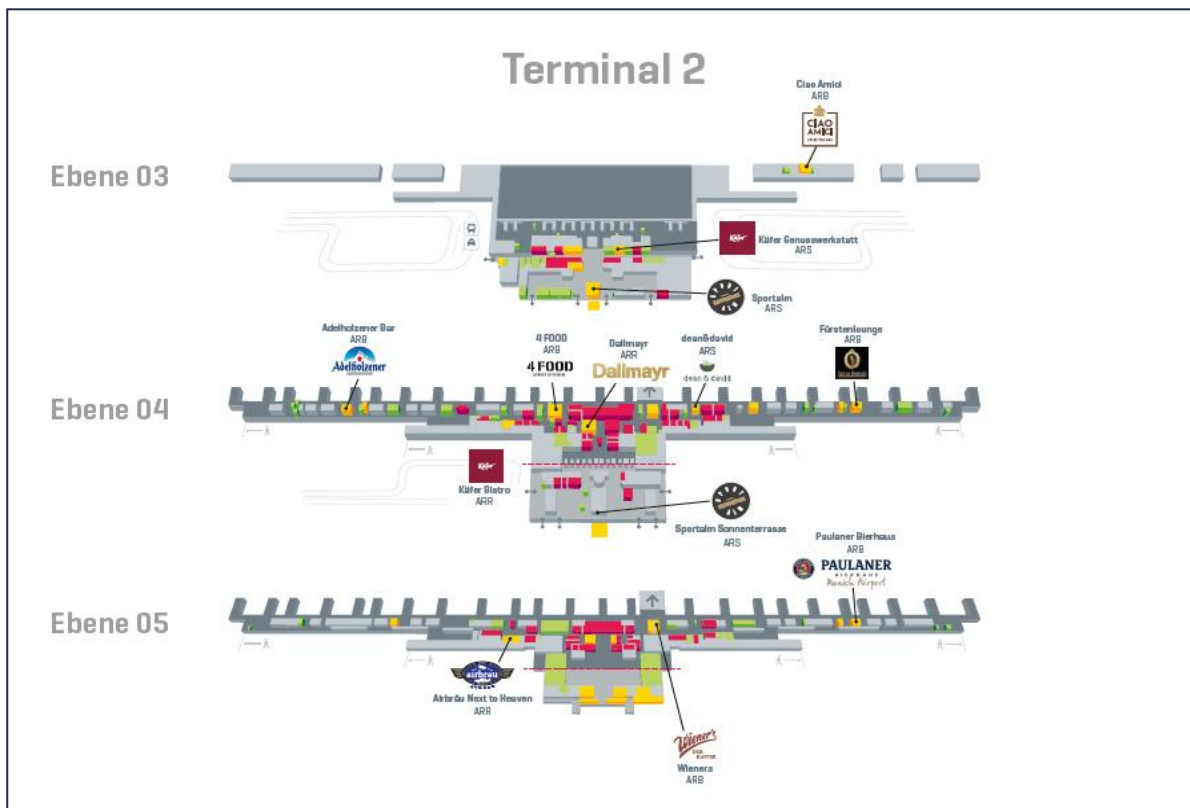
4.4 Flächen am Flughafen München

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, Hallbergmoos. Die angemietete Gesamtfläche [Sitzplatzbereich] der drei Bereiche ohne das Außenlager Schwaig beträgt im Jahr 2025 insgesamt 12.876 m². Das Terminal 1 T1 Pier wurde hier noch nicht berücksichtigt.

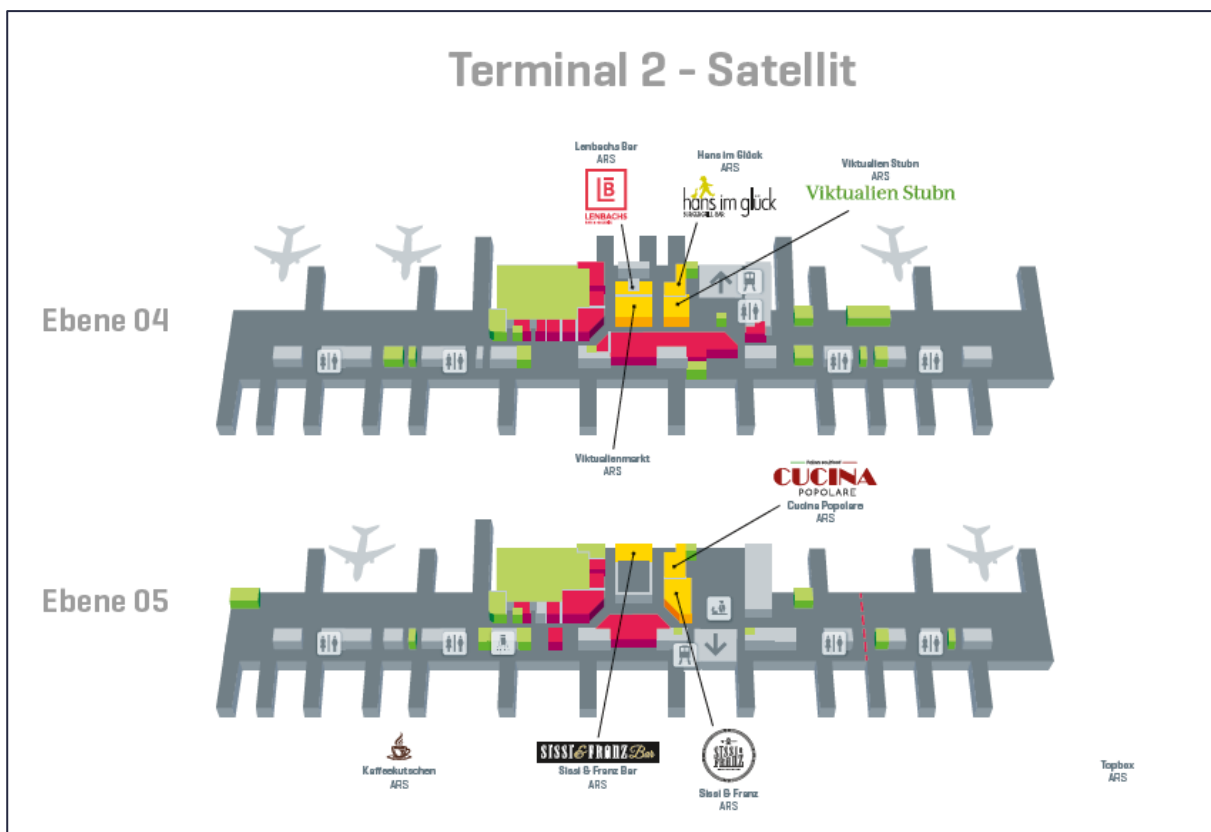
4.4.1 Flächen im Terminal 1



4.4.2 Flächen im Terminal 2 Ebene 04 und Ebene 05



4.4.3 Flächen im Satelliten

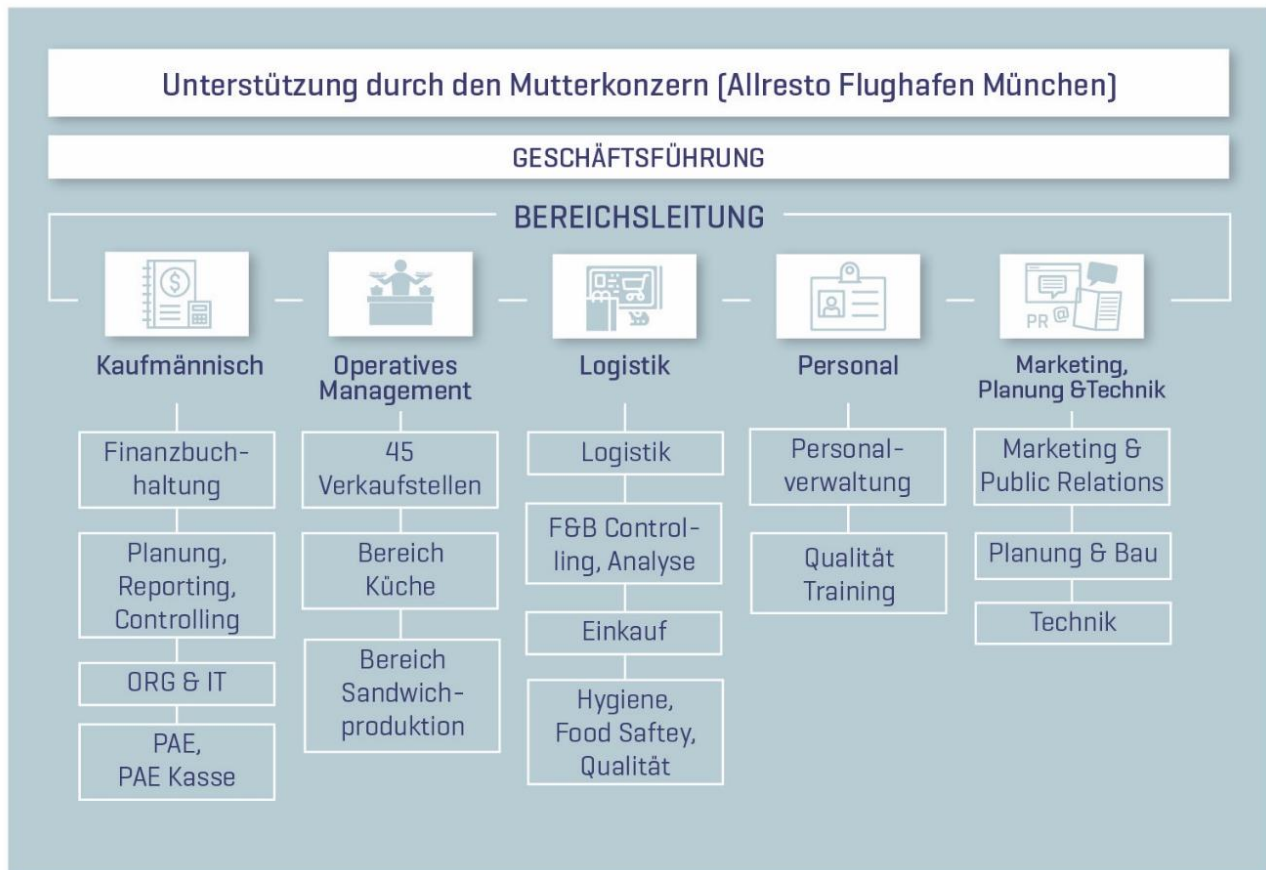


4.4.4 Fläche in Schwaig

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

Die im Jahr 2025 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 Anforderungen der DIN EN ISO 14001:2015 sowie der EMAS VO [EG] 1221/2009]. Die Struktur des UMS wird im Umweltmanagement Handbuch der Allresto festgelegt.

5.1 Organisation des Umweltschutzes

Die Abteilungsleiterin Food Safety ist Umweltmanagementbeauftragte der Allresto. In dieser Funktion berichtet sie gemäß den Anforderungen der EMAS-Verordnung [EG] Nr. 1221/2009 direkt an die Geschäftsführung. Um den aktuellen und künftigen Anforderungen des Umweltmanagements gerecht zu werden, ist die Teilnahme an fachspezifischen Weiterbildungen festgesetzt. So wird sichergestellt, dass das notwendige Wissen kontinuierlich aktualisiert und im Alltag wirksam umgesetzt wird.

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 die Umweltbeauftragte 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 hinzuwirken, dass diese Politik in allen Bereichen des Unternehmens verstanden und verwirklicht wird.

1. Ständige Verbesserung der Umweltleistungen

Schrittweise arbeitet die Allresto – dem Nachhaltigkeitsgedanken folgend – an ständigen Verbesserungen zur Vermeidung von Umweltbelastungen und 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 Kontextanalyse

Der Kontext der Allresto stellt die strategischen Handlungsspielräume des Unternehmens dar und bildet die Grundlage für ein wirksames Umweltmanagementsystem nach EMAS. Durch eine systematische Analyse der Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen von Allresto wurden sowohl externe als auch interne Themen identifiziert und bewertet. Für jedes einzelne Thema wurden gleichzeitig Chancen und Risiken, die Umweltrelevanz, die Einflussnahme sowie konkrete Maßnahmen zur Umsetzung festgehalten.

Nr.	Interessierte Partei	Kategorie [intern]	Erwartungen / Anforderungen	Interesse am UMS [1-5]	Einflussnahme [1-5]	Relevanz gesamt	Kommunikationskanal
1	Mitarbeitende	intern	Sicherer Arbeitsplatz, Schulungen, Umweltbewusstsein	5	5	hoch	Team-Meetings, Check-In
2	Geschäftsführung	intern	Wirtschaftlichkeit, Rechtssicherheit, Nachhaltigkeitsstrategie	5	5	hoch	Management Review
3	Betriebsrat	intern	Arbeitsbedingungen, Mitbestimmung	4	4	hoch	Regelmäßige Sitzungen
4	Führungskräfte	intern	Zielerreichung, Ressourcen, klare Vorgaben	5	5	hoch	Führungsruunden
5	Verkaufsstellenleiter	intern	Betriebliche Umsetzbarkeit, Prozesse	4	4	hoch	Betriebsbesprechungen

Nr.	Interessierte Partei	Kategorie [extern]	Erwartungen / Anforderungen	Interesse am UMS [1-5]	Einflussnahme [1-5]	Relevanz gesamt	Kommunikationskanal
6	Flughafengesellschaft [FMG]	extern	Konzernvorgaben, Nachhaltigkeit, Compliance	5	5	hoch	Vertragswesen, Reporting
7	Lizenzgeber	extern	Markenkonformität, Qualitätsstandards	4	4	hoch	Audits, Berichte
8	Franchisegeber	extern	Konzepttreue, Umweltvorgaben	4	4	hoch	Franchise-Meetings
9	Schwesterfirmen	extern	Synergie, Wissensaustausch	3	3	mittel	Konzern-Netzwerke
10	Lieferanten & Dienstleister	extern	Faire Konditionen, Lieferkettenanforderungen	4	4	hoch	Lieferantenbewertung
11	Passagiere / Gäste	extern	Qualität, Nachhaltigkeit, Transparenz	4	3	hoch	Gästefeedback, Website
12	Bringer & Abholer	extern	Zugang, Servicequalität	2	2	niedrig	Beschilderung
13	Behörden	extern	Rechtskonformität, Genehmigungen	5	5	hoch	Behördenmeldungen
14	Bund / Land / Stadt	extern	Steuern, Regionale Wertschöpfung	3	4	mittel	Berichtswesen
15	Medien	extern	Transparenz, Nachhaltigkeitsberichterstattung	3	4	mittel	Pressearbeit
16	Umland / Nachbarn	extern	Emissionsschutz, Lärmschutz	3	2	mittel	Öffentlichkeitsarbeit
17	NGOs / Umweltverbände	extern	Umweltschutz, Biodiversität	3	3	mittel	Umwelterklärung
18	Umweltgutachter	extern	EMAS-Konformität, Validierung	5	5	hoch	Audit-Termine
19	Versicherungen	extern	Risikomanagement	3	3	mittel	Vertragswesen

6.2 Stakeholderanalyse

Im Rahmen der Kontextanalyse wurden alle für Allresto relevanten interessierten Parteien (Stakeholder) ermittelt und hinsichtlich ihrer Erwartungen, ihres Interesses am Umweltmanagementsystem sowie ihrer Einflussnahme bewertet. Die identifizierten Stakeholder umfassen sowohl interne Gruppen (Geschäftsführung, Führungskräfte, Mitarbeitende, Betriebsrat, Verkaufsstellenleiter) als auch externe Gruppen (u. a. Flughafengesellschaft München, Behörden, Lizenzgeber, Franchisegeber, Lieferanten und Dienstleister, Passagiere und Gäste, Medien sowie der externe Umweltgutachter). Die Erwartungen der interessierten Parteien wurden in den nachfolgenden Kriterien bewertet:

- Interesse am Umweltmanagementsystem
- Relevanz bzw. Einflussnahme auf das UMS

6.2.1 Interne Themenbereiche

Nr.	Themenbereich	Konkretes Thema	Chance	Risiko	Umweltrelevanz [1-5]	Maßnahme
1	Personal	Mitarbeiterzufriedenheit	Höhere Motivation für Umweltziele	Fluktuation, Wissensverlust	4	Umweltbewusstseinsschulungen
2	Personal	Kapazitäten (Personal/Finanzen)	Effiziente Ressourcennutzung	Personalengpässe, Überlastung	3	Personalplanung
3	Kunde	Kundenzufriedenheit	Nachhaltigkeit als USP	Reputationsverlust	4	Gästabefragungen
4	Kultur	Umweltbewusstsein der Beschäftigten	Bottom-up-Initiativen	Fehlendes Engagement	5	Check-In-Programm, Kampagnen
5	Wissen	Wissensmanagement	Best-Practice-Transfer	Wissensinseln	3	Interne Wiki, Schulungen
6	Technik	Leistungsfähigkeit von Technik & Prozessen	Energieeffizienz, Digitalisierung	Ausfälle, veraltete Geräte	5	Investitionsplan, Wartung
7	Strategie	Unternehmensstrategie	Nachhaltigkeit strategisch verankern	Fehlausrichtung	5	Strategieprozess mit UMS
8	Logistik	Kapazität Logistik	Optimierte Lieferwege	Engpässe, hohe Emissionen	4	Tourenplanung
9	Kultur	Unternehmenskultur & Fähigkeiten (<i>neu EMAS-Novelle</i>)	Innovationsklima	Widerstand gegen Veränderung	3	Change Management
10	Compliance	Rechtskonformität intern	Rechtssicherheit	Bußgelder, Reputationsschaden	5	Rechtskataster, interne Audits

6.2.2 Externe Themenbereiche

Nr.	Themenbereich	Konkretes Thema	Chance	Risiko	Umweltrelevanz [1-5]	Maßnahme
1	Angebot	Produktpalette (regional/saisonal)	Regionale Wertschöpfung, kurze Wege	Verfügbarkeitschwankungen	5	Regionale Lieferantenverträge
2	Wirtschaft	Ökonomische Faktoren / Nachhaltigkeit als Unternehmensziel	Konzernvorgaben FMG, internationale Gäste	Kostendruck	4	Nachhaltigkeitsstrategie
3	Lieferkette	Verfügbarkeit Lieferanten (überwiegend regional)	Resilienz, CO ₂ -Reduktion	Lieferengpässe	5	Lieferantendiversifizierung

4	Klima	Umweltbedingungen: Hitze / Frost / Emissionen [<i>EMAS-Pflicht</i>]	Anpassung an Klimawandel	Ernteaussfälle, Betriebsstörungen	5	Klimaanpassungsplan
5	Wasser	Wasser / Abwasser	Wasserspar-Innovationen	Wasserknappheit, Kosten	5	Wassermanagement
6	Klima	Naturkatastrophen	Frühwarnsysteme	Betriebsunterbrechung	4	Notfallplan, Versicherung
7	Markt	Foodtrends (vegan, regional, bio)	Neue Zielgruppen	Verpasste Trends	4	Menüentwicklung
8	Service	Servicegeschwindigkeit	Kundenbindung	Qualitätsverlust bei Hektik	2	Prozessoptimierung
9	Umwelt	Entsorgungskosten	Kreislaufwirtschaft, Abfallreduktion	Steigende Gebühren	5	Abfallkonzept
10	Öffentlichkeit	Medienberichterstattung	Positive Nachhaltigkeitspresse	Reputationsrisiken	3	Kommunikationsstrategie
11	Technik	Technische Anforderungen [Lebensmittelhygiene]	Innovation, Effizienz	Nachrüstpflichten	4	Investitionsplanung
12	Biodiversität	Biologische Vielfalt [<i>neu EMAS-Novelle</i>]	Biodiversitätsförderung am Standort	Ökosystemverlust	4	Biodiversitätsmaßnahmen
13	Luft	Luftqualität [<i>neu EMAS-Novelle</i>]	Emissionsminderung	Auflagen	4	Emissionsmonitoring
14	Ressourcen	Verfügbarkeit natürlicher Ressourcen [<i>neu EMAS-Novelle</i>]	Ressourceneffizienz	Preissteigerungen	5	Effizienzprogramm
15	Recht	Gesetzliche Anforderungen / EU-Regularien	Frühzeitige Anpassung	Bußgelder, Auflagen	5	Rechtsmonitoring
16	Gesellschaft	Politische & soziale Aspekte [<i>optional EMAS-Novelle</i>]	Gesellschaftliche Akzeptanz	Politische Unsicherheit	3	Stakeholder-Dialog

Wert	Bedeutung – Interesse am UMS	Bedeutung – Einflussnahme	Bedeutung – Umweltrelevanz
1	Kein Interesse	Kein Einfluss	Keine Umweltrelevanz
2	Geringes Interesse	Geringer Einfluss	Geringe Umweltrelevanz
3	Mittleres Interesse	Mittlerer Einfluss	Mittlere Umweltrelevanz
4	Hohes Interesse	Hoher Einfluss	Hohe Umweltrelevanz
5	Sehr hohes Interesse	Sehr hoher Einfluss	Sehr hohe Umweltrelevanz

Im gleichen Zug wurden Chancen und Risiken analysiert, die im laufenden Umweltmanagementprogramm implementiert werden. Die Ergebnisse der Kontextanalyse sind vollständig in das Umweltmanagementsystem der Allresto integriert und werden im Rahmen des internen Audits sowie des jährlichen Management Reviews regelmäßig überprüft und aktualisiert.

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 „Homepage“ 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 Tages Schulungen „Smile“ wird das Thema Umwelt angesprochen und in der Gruppe diskutiert.

7 Umweltrelevante Themen der Allresto

7.1 Nutzung erneuerbarer Energien

Seit dem 01.01.2024 bezieht die Allresto ihren gesamten Strombedarf (außer dem Lager Schwaig) aus zertifiziertem Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Die entsprechenden Herkunftsnachweise (HKN) gemäß den geltenden Anforderungen liegen vor. Dies führt zu einer messbaren Reduzierung der strombezogenen Treibhausgasemissionen im Vergleich zur vorherigen Versorgungslösung.

Im Jahr 2025 lag der Stromverbrauch (inkl. Lager Schwaig) der Allresto bei 5.148.750 kWh.

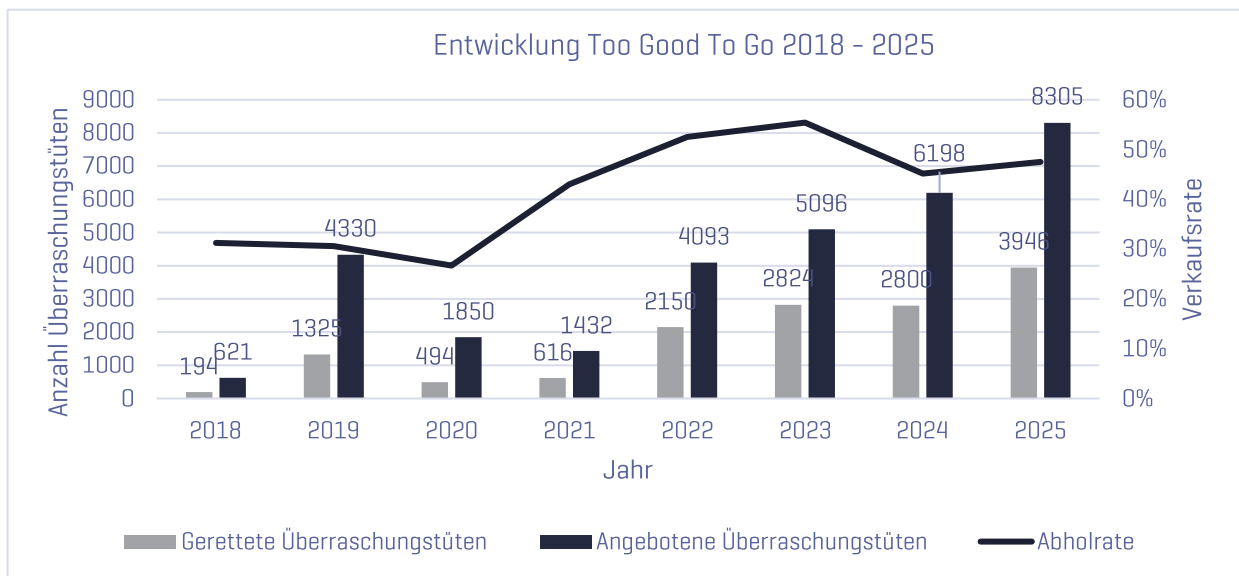
7.2 Dauerhaft CO₂-frei gebrautes Bier im Airbräu

Die Brauerei verzeichnete im Jahr 2025 einen Stromverbrauch von 133.234 kWh. Wärme und Kälte werden nicht aus dem Fernwärme- bzw. Fernkältenetz bezogen, sodass ausschließlich der Stromverbrauch anzusetzen ist.

Die CO₂-neutrale Produktion des beliebten Airbräu Bieres bleibt dabei gewährleistet: Auch nach dem Übergang der PV-Anlage an den Flughafen München GmbH wird die Stromversorgung weiterhin über die Photovoltaikanlage sichergestellt.

7.3 Too Good To Go

Die Steigerung der geretteten Tüten um +38 % im Jahr 2025 und die kumulierten 40.000 kg vermiedene CO₂e seit 2018 unterstreichen die Wirksamkeit dieser Maßnahme im Rahmen des EMAS-Umweltprogramms. Derzeit ist Too Good To Go an 6 aktiven Standorten der Allresto im Einsatz. Des Weiteren wird aktiv eine Ausweitung auf weitere Standorte geprüft, insbesondere im Zuge der Neueröffnungen im Terminal 1.



7.4 Technische Ertüchtigungen im Bestand und Neubau

7.4.1 Beleuchtung

Energie & Co_{2e} Einsparungen 2025 – Maßnahmen Allresto Flughafen München

		Co ₂ Einsparungen		Energie Einsparungen	
Beleuchtung	Alt	2,34	t Co _{2e}	6.821,12	kWh
Beleuchtung	Neu	0,81	t Co _{2e}	2.398,78	kWh
	Gesamt-Einsparung:	1,52	t Co _{2e}	4.422,34	kWh

Umrechnungsfaktoren für Maßnahmen in 2025

Ø Strom: Location Based 343 g CO₂ /kWh [in Abstimmung mit FMG TE -E]

7.4.2 Rückbauten

Im Jahr 2025 hat es keine Rückbauten innerhalb der Allresto gegeben.

7.4.3 Neubauten und Eröffnungen

Mit der Eröffnung vom „4 Food“ im September 2025 [Terminal 2, 254 Sitzplätze] schuf die Allresto einen modernen Foodcourt, der drei eigene Marken – Bamee, PastaRossa und Pizza Amore – mit dem Erstauftritt von Pommes Freunde am Flughafen München vereint.

Im gleichen Jahr wurde das Paulaner Bierhaus nach erfolgreichem Umbau [ehemalige News&Sportsbar] neu eröffnet und bereichert das Terminal 2 seither mit authentischer bayerischer Gastlichkeit. Das Jahr 2025 stand auch für das municon Tagungszentrum im Zeichen der Erneuerung:

Mit einem umfassenden Markenrelaunch und einer modernen Neupositionierung wurde das municon als Tagungszentrum am Flughafen München zeitgemäß neu aufgestellt. Der Relaunch umfasst eine zeitgemäße Überarbeitung des Markenauftritts sowie die Weiterentwicklung des Konzepts, um den Anforderungen moderner Tagungsformate und der Erwartungshaltung internationaler Gäste gerecht zu werden.

Während der Umbauphase des 4Urbs zum 4 FOOD Street Kitchen stellte die Allresto mit der Snackeria im Terminal 2 die kontinuierliche Versorgung ihrer Gäste sicher. Mit einem kompakten Angebot an Snacks und Kaffee-köstlichkeiten wurde gewährleistet, dass die Gäste auch in der Übergangszeit bestens versorgt waren – ein klares Zeichen für den hohen Servicestandard und die Flexibilität der Allresto.

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 Jahr 2024 wurde die eigenständige Abteilung Qualität und Training / Personalentwicklung gegründet. Was zuvor als kleiner Teilbereich innerhalb des Personalbüros angesiedelt war, ist heute eine vom Personalbereich abgekoppelte, spezialisierte Abteilung mit klarem Fokus auf die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden und die Sicherung unserer Qualitätsstandards – einschließlich der Umweltziele.

Schulungssystem OPS [Operation Standards]

Das firmeninterne Schulungssystem OPS-Operation Standards, das alle Mitarbeitenden durchlaufen, wurde gezielt entwickelt, um Umweltschutz in die diversen Arbeits- und Betriebsabläufe zu integrieren. Dies erfolgt über mehrere Kanäle:

Multimediale & inklusive Schulungsformate:

- Selbstgedrehte Schulungsvideos ermöglichen es, auch Mitarbeitende zu erreichen, die noch nicht gut deutsch sprechen oder verstehen
- Deutschkurse werden regelmäßig angeboten, um sprachliche Hürden zu senken
- Englischkurse für alle Beschäftigten, um internationalen Gästen noch besseren Service bieten zu können

Umweltrelevante Schulungsinhalte:

Alle Mitarbeitenden werden umfassend geschult in:

- Korrekter Umgang mit Reinigungsmitteln – sichere und sparsame Anwendung
- Korrekte Abfalltrennung – sortenreine Trennung zur Maximierung der Recyclingquote
- Maßnahmen zur Energieeinsparung – bewusstes Verhalten im Betrieb

Zusätzlich werden Mitarbeitende über das Intranet "Homepage" des Flughafens fortlaufend über umweltrelevante Maßnahmen und Projekte informiert. In den jährlichen Hygiene-Schulungen [Januar bis April] werden Umweltthemen regelmäßig vertieft. Auch in den Tages Schulungen "Smile" wird das Thema Umwelt angesprochen und in der Gruppe diskutiert.

Kontrollmechanismen & Qualitätssicherung

Die Abteilung Qualität und Training arbeitet eng mit den Führungskräften, der Hygienebeauftragten und dem Umweltteam zusammen, um die Umsetzung der Schulungsinhalte vor Ort zu sichern:

- Führungskräfte der einzelnen Bereiche kontrollieren regelmäßig, ob die Vorgaben umgesetzt werden
- Vor-Ort-Begehungen erfolgen stichpunktartig vier Mal pro Jahr
- Hygienebeauftragte und Umweltteam prüfen gemeinsam die Einhaltung und dokumentieren Bedarf für Nachschulungen

Auf diese Weise wird sowohl die Zielerreichung unserer Umweltziele als auch die Präsenz einer Ansprechperson für die Beschäftigten sichergestellt – ein direkter Beitrag zur gelebten Umweltkultur in der Allresto.

Sichtbare Veränderungen seit 2025

Mit der neuen Struktur der Abteilung Qualität und Training zeigen sich bereits konkrete Verbesserungen:

- Strukturierte Trainings-Akademie mit operativen Trainern pro Outlet
- Monatlicher Austausch mit Fachabteilungen zur kontinuierlichen Bedarfsermittlung
- Transfercoachings auf Basis systematischer Bedarfsanalysen
- Anpassung bestehender Präsenztrainings nach aktuellen didaktischen Erkenntnissen
- 1:1 Coachings für Führungskräfte mit Fokus auf Persönlichkeitsentwicklung und Umweltverantwortung

Nachhaltiger Effekt: Die Kombination aus Schulung, mehrsprachigen Formaten, regelmäßiger Kontrolle und Führungskräfte-Coaching schafft eine Kultur, in der Umweltschutz nicht nur Aufgabe, sondern gelebte Haltung ist – dies trägt direkt zur Erreichung unserer ambitionierten Umweltziele bis 2028 bei.

8.2 Papiereinsparungen

Im Bereich Papierverbrauch konnte über den Berichtszeitraum 2024–2025 eine insgesamt positive Entwicklung verzeichnet werden.

Der absolute Papierbedarf stieg von 450.000 Blatt [2024] auf 455.000 Blatt [2025] um 1,1 %. Dieser Anstieg ist jedoch vor dem Hintergrund eines deutlichen Wachstums der Passagierzahlen – von 41,5 Mio. [2024] auf 43,4 Mio. [2025] – sowie einer gestiegenen Mitarbeiterzahl [934 auf 938] zu bewerten und steht im Einklang mit der Effizienzsteigerung bei den spezifischen Kennzahlen.

Die spezifischen Kennzahlen unterstreichen die nachhaltige Effizienzsteigerung: Der Papierverbrauch je Passagier sank kontinuierlich von 0,011 Blatt [2024] auf 0,010 Blatt [2025]. Der Verbrauch je Mitarbeiter stabilisierte sich auf einem Niveau von rund 485 Blatt [2025] nach 482 Blatt [2024].

Die erzielten Ergebnisse sind auf die konsequente Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen zurückzuführen, insbesondere die Digitalisierung interner Prozesse, den Ausbau elektronischer Dokumentenworkflows sowie die gezielte Sensibilisierung der Belegschaft.

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

Quantitative Bedeutung	Prognostizierte zukünftige Entwicklung	Gefährdungspotential für die Umwelt		
		hoch [A]	durchschnittlich [B]	gering [C]
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 Umweltaspekt nicht, nur sehr langfristig oder nur in Abhängigkeit von Entscheidungen Dritter gegeben

Umweltaspekte und deren Bewertung							
Umweltaspekt aus der EMAS-Verordnung	Umweltaspekt im Unternehmen	Umweltauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einfluss-möglichkeit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umwelt-relevanz
Direkte Umweltaspekte							
Rechtsvorschriften und zulässige Grenzwerte in Genehmigungen	Einhaltung von definierten Grenzwerten	Bei Nichtkonformität mögliche Auswirkungen auf Luft, Wasser und Tier	A	II	AII	AII	AII
Emissionen in die Atmosphäre	Co2-Ausstoß	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 Umweltaspekt für Allresto	Nicht relevant	A	III	AIII	AIII	AIII
Abfallaufkommen	Abfalltrennung, Speisereste	Abfalltrennung	A	II	AII	AII	AII
Nutzung von Böden	Bezüglich der Biodiversität ist die Allresto als Mieter an den genannten Standorten vertreten.						
Nutzung von natürlichen Ressourcen und Rohstoffen	LED Leuchtmittel	Einsparungen CO2	B	II	BII	BII	BII
Umgang mit Gefahrstoffen/Reinigungsmittel-verbrauch	Reinigungsmittel	Einsatz von Chemie reduzieren – auf biologische Varianten zurückgreifen	B	II	BII	BII	BII
Nutzung von natürlichen Rohstoffen	Recyceltes Papier	Abholzung der Wälder	B	II	BII	BII	BII
Wasser	Wasserverbrauch	Wassereinsparungen	B	II	BII	BII	BII

Umweltaspekte und deren Bewertung							
Umweltaspekt aus der EMAS-Verordnung	Umweltaspekt im Unternehmen	Umweltauswirkung/Maßnahme	Bewertung	Einflussmöglichkeit	Standort Terminalstraße Mitte 18	Standort Lohstraße, Schwaig	Umweltrelevanz
Indirekte Umweltaspekte							
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	AII	AII	AII
Umweltleistung und Verhalten von Lieferanten	Auswahl der Lieferanten [Transportwege]	Herkunft der Produkte/Leitfaden für den Einkauf	B	I	BI	BI	BI
Produktlebenszyklus bezogene Aspekte (z.B. Bau, Betrieb, Schließung)	Verpackungen, Entsorgung	Belastung durch Abfälle	A	II	AII	AII	AII
„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	AII	CII	AII
Wäsche / Dienstkleidung	Ressourcenschonend	Wasserverbrauch	B	III	BIII	CIII	BIII
Einfluss Klimawandel Hagel, Unwetter	Wetterereignisse wie Hagel, Starkregen etc. für den Bereich Verfügbarkeit und Qualität von Nahrungsmitteln	Wetterereignisse wie Hagel, Starkregen etc. für den Bereich Verfügbarkeit und Qualität von Nahrungsmitteln / Lieferantenmanagement anpassen/ Welche Maßnahmen hat der Lieferant bei wetterbedingten Ernte-/Lieferausfällen?	A	II	AII	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 [m²] ausgewiesen.

10.1 Energie

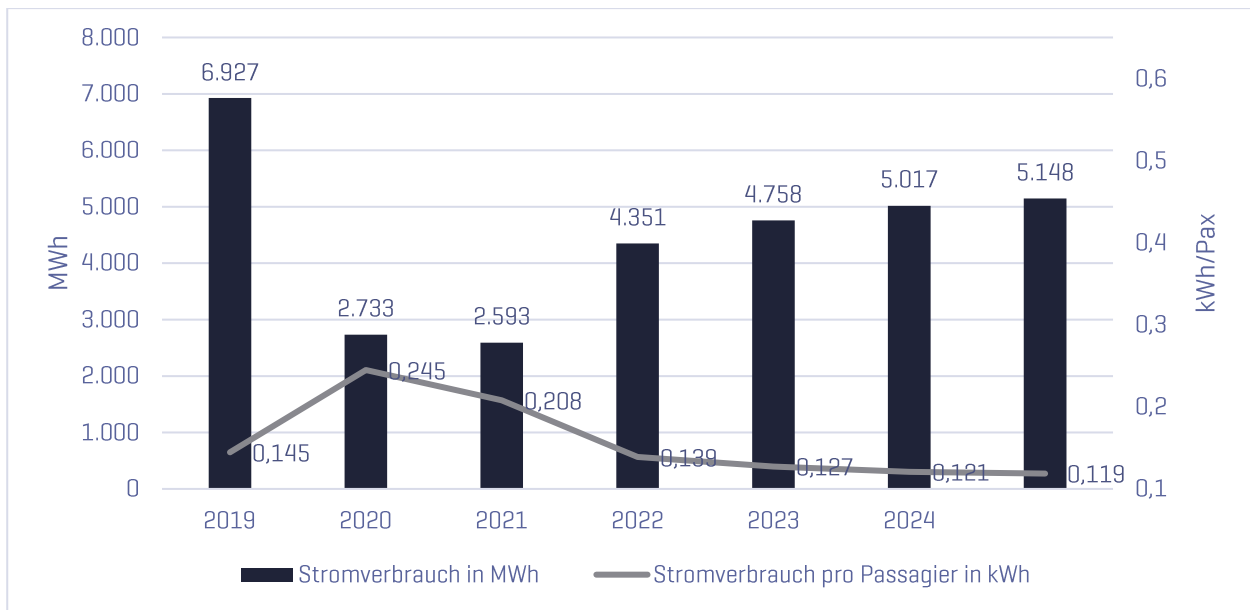
10.2 Gesamtstromverbrauch Allresto, Terminalstraße Mitte 18 [inkl. Lager Schwaig, Lohstraße]

Strom bezieht die Allresto über die FMG nach bundesdeutschem Mix.

Energie	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Grün-Strom, gesamt (inkl. Schwaig)	MWh	4.351	4.758	5.017	5.148	+2,61%
- Schwaig Strom	MWh	27,75	27,00	26,32	27,78	+5,56%

Stromverbrauch pro Passagier [PAX]

Energie	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Passagiere gesamt	In TSD	31.295	37.385	41.524	43.373	+4,45%
Strom	in kWh/PAX	0,139	0,127	0,121	0,118	-2,30%



Im Jahr 2025 betrug der Gesamtstromverbrauch der Allresto in den Bereichen Terminal 1, Terminal 2 (inkl. Satellit) sowie Außenlager Schwaig 5.148.750 kWh. Im Vergleich zum Vorjahr (2024: 5017.983 kWh) entspricht dies einer Zunahme um +2,61% die mit der Inbetriebnahme weiterer gastronomischer Betriebe einhergeht. Entscheidend ist jedoch die Betrachtung pro Passagier:

Trotz des absoluten Stromverbrauchsanstiegs zeigt sich eine deutliche Effizienzsteigerung im spezifischen Verbrauch:

- Passagieraufkommen: 41.524.648 (2024) → 43.373.216 (2025) = +4,4 %
- Stromverbrauch pro Passagier: 2024: 0,1208 kWh/PAX → 2025: 0,1181 kWh/PAX
- Effizienzverbesserung: -2,2 % spezifischer Verbrauch

Diese positive Entwicklung trotz Passagierwachstums und Neueröffnungen ist auf gezielte Effizienzmaßnahmen zurückzuführen, insbesondere:

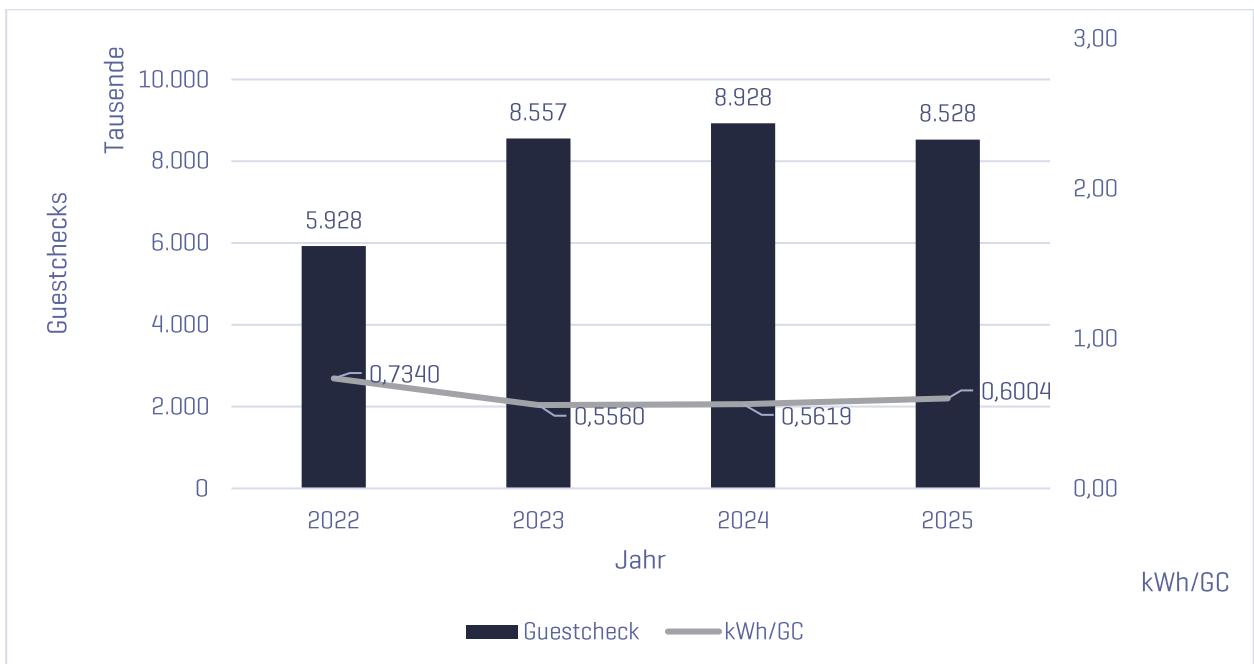
- fortlaufende Umrüstung auf LED-Beleuchtung
- Modernisierung der Kälteanlagen im Airbräu und Neuinstallation einer effizienteren Kälteanlage im Breznsalzer mit niedrigen GWP-Werten
- energieeffiziente Küchentechnik in Neueröffnungen wie 4 FOOD Street Kitchen
- ausschließlicher Bezug von Grünstrom

Seit 2024 bezieht Allresto ausschließlich Grünstrom.

Besonders hervorzuheben ist die CO₂-neutrale Bierproduktion im Airbräu, da der Strombedarf der Brauerei in 2025 mit 133.234 kWh (45,69 tCo₂e Einsparung) vollständig aus Photovoltaik gedeckt wurde. Zum 1. Januar 2025 ging die PV-Anlage in das Eigentum der Flughafen München GmbH (FMG) über. Die Allresto verfolgt ebenfalls das Ziel der kontinuierlichen Verbesserung der Energieeffizienz.

Vergleich Stromverbrauch – Guestcheck

	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Guestcheck gesamt	GC	5.927.551	8.557.215	8.928.277	8.528.331	-4,48 %
Strom	kWh/GC	0,734	0,556	0,561	0,600	+6,84%



Im Jahr 2025 verzeichnete die Anzahl der Guestchecks im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang um **-4,48 %** [von 8.928 auf 8.528]. Damit zeigte sich ein leichter Rückgang des Gästeaufkommens. Parallel dazu erhöhte sich der Stromverbrauch je Rechnung deutlicher um **+7,00 %** [von 0,5612 auf 0,6004 kWh/GC]. Dies bedeutet, dass das gesunkene Gästeaufkommen mit einem überproportionalen Anstieg des spezifischen Energieverbrauchs verbunden war. Die Energieeffizienz hat sich somit im Vergleich zum Vorjahr verschlechtert. Dies deutet darauf hin, dass trotz geringerer Leistungserbringung mehr Energie pro Rechnung benötigt wurde.

Vergleich Stromverbrauch pro Quadratmeter m³

	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Quadratmeter	m ²	13.490	13.573	14.834	14.126	-4,77 %
Stromverbrauch	in kWh/m ²	322,52	351,00	338,20	362,44	-7,17 %



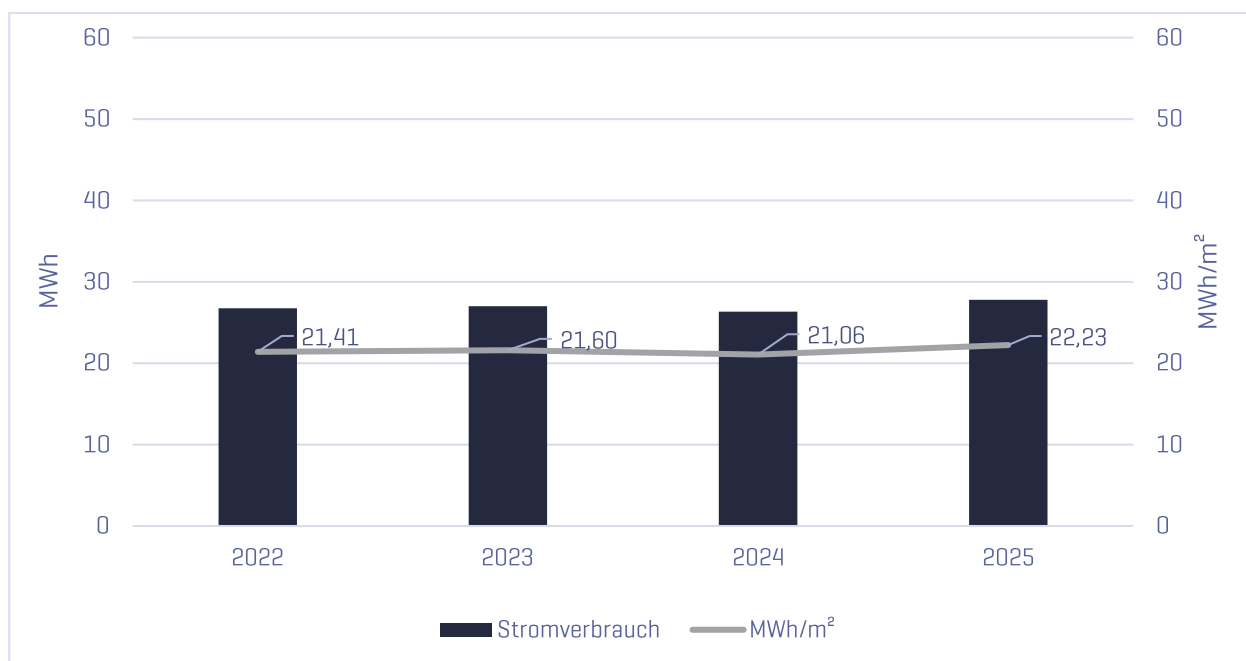
Diese Darstellung zeigt den Gesamtstromverbrauch pro Quadratmeter [zur Berechnung Sitzplatzbereich in m²] innerhalb der Allresto inklusive dem Außenlager Schwaig in der. Der Stromverbrauch pro Quadratmeter ist im Jahr 2025 um +7,17 % gestiegen [von 338,20 kWh/m² auf 362,44 kWh/m²].

Ein wesentlicher Grund für diese Entwicklung liegt darin, dass einige Betriebe im Berichtszeitraum geschlossen waren. Dadurch verringerte sich die aktiv genutzte Fläche, während Grundverbräuche [z. B. Kühlung, Standby-Verbräuche, technische Infrastruktur] weiterhin anfielen. In der Folge verteilt sich der Gesamtverbrauch auf eine geringere effektive Nutzfläche, was den Kennwert pro Quadratmeter rechnerisch nach oben treibt.

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	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Stromverbrauch	MWh	27	27	26	28	+5,56 %
Quadratmeter	in MWh/m ²	21,40	21,60	21,05	22,22	+5,56 %



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.

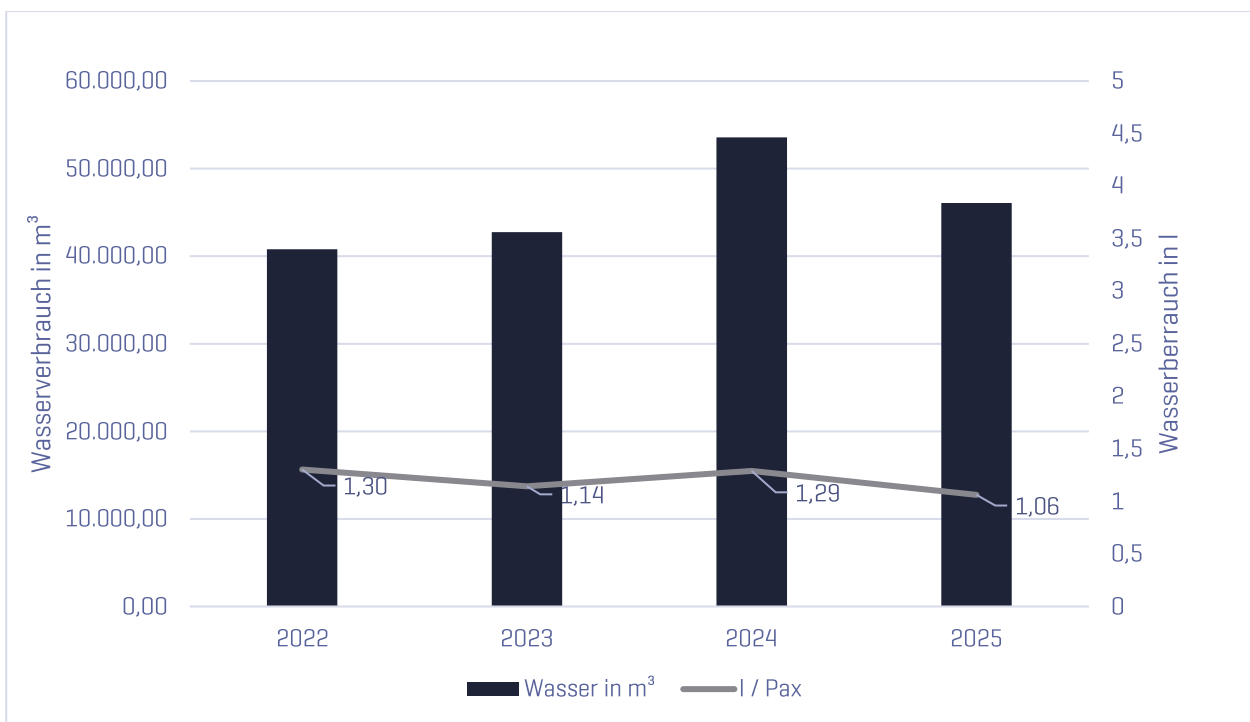
Die in dieser Umwelterklärung angegebenen Wasserverbrauchszahlen basieren auf Daten, die der Allresto von deren Vermieter zur Verfügung gestellt werden. Es bestehen aus verschiedenen Gründen, wie z. B. die Umstellung der Zählerverwaltung vom Zählermanagement oder Probleme bei der Zuordnung getauschter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

Gesamtwasserverbrauch

Wasser	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Gesamt	m³	40.791	42.751	53.562	46.073	-13,98%
Frischwasser	m³	22.486	28.318	32.375	26.878	-16,98%
Warmwasser	m³	13.934	8.570	14.172	14.028	-1,02%
Weichwasser	m³	4.372	5.864	7.016	5.167	-26,35%
Schmutz- wasser	m³	39.975	41.897	52.492	45.151	-13,98%

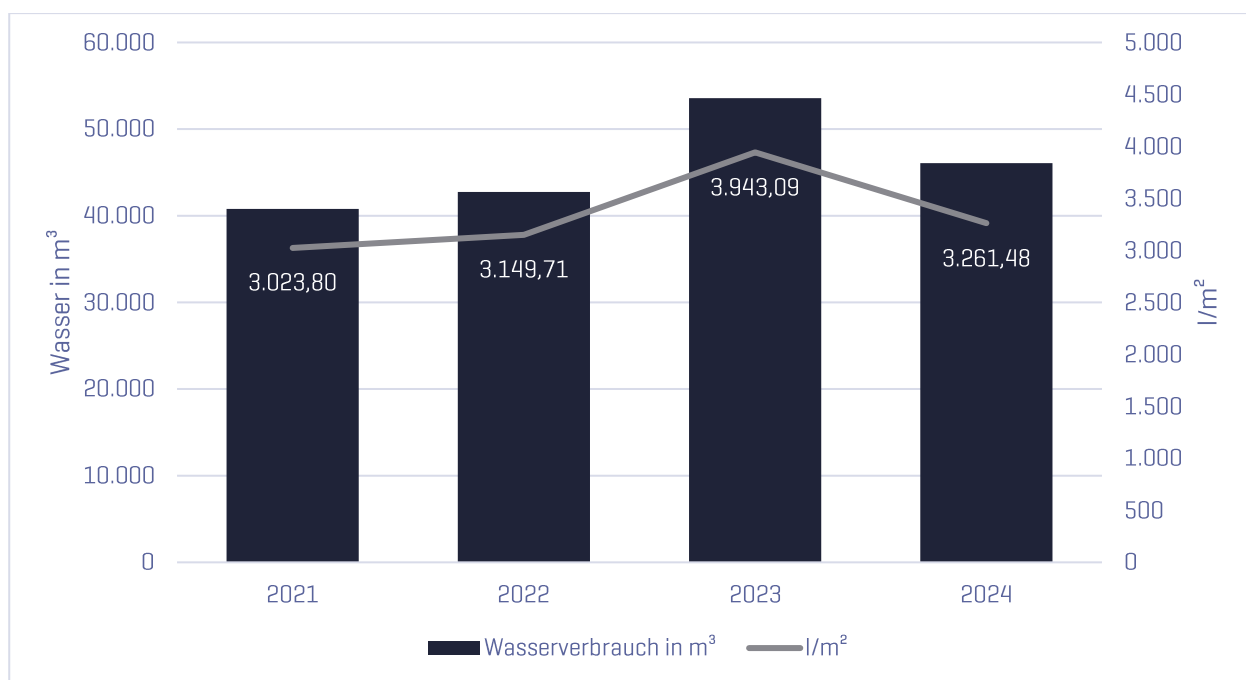
Verbrauch pro Passagier

	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Passagiere gesamt	TSD	31.295	37.385	41.524	43.373	+4,45%
Wasser gesamt	l/PAX	1,303	1,144	1,290	1,062	-17,65%
Frischwasser	l/PAX	0,719	0,757	0,780	0,620	-20,52%
Warmwasser	l/PAX	0,445	0,229	0,341	0,323	-5,23%
Weichwasser	l/PAX	0,140	0,157	0,169	0,119	-29,49%
Schmutzwasser	l/PAX	1,277	1,121	1,264	1,041	-17,65%



Wasserverbrauch pro Quadratmeter in l

Wasser	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Wasserverbrauch	in m³	40.791	42.751	53.562	46.073	-13,98%
l/Quadratmeter	in l/m²	3.023,80	3.149,71	3.943,09	3.261,48	-17,29%



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

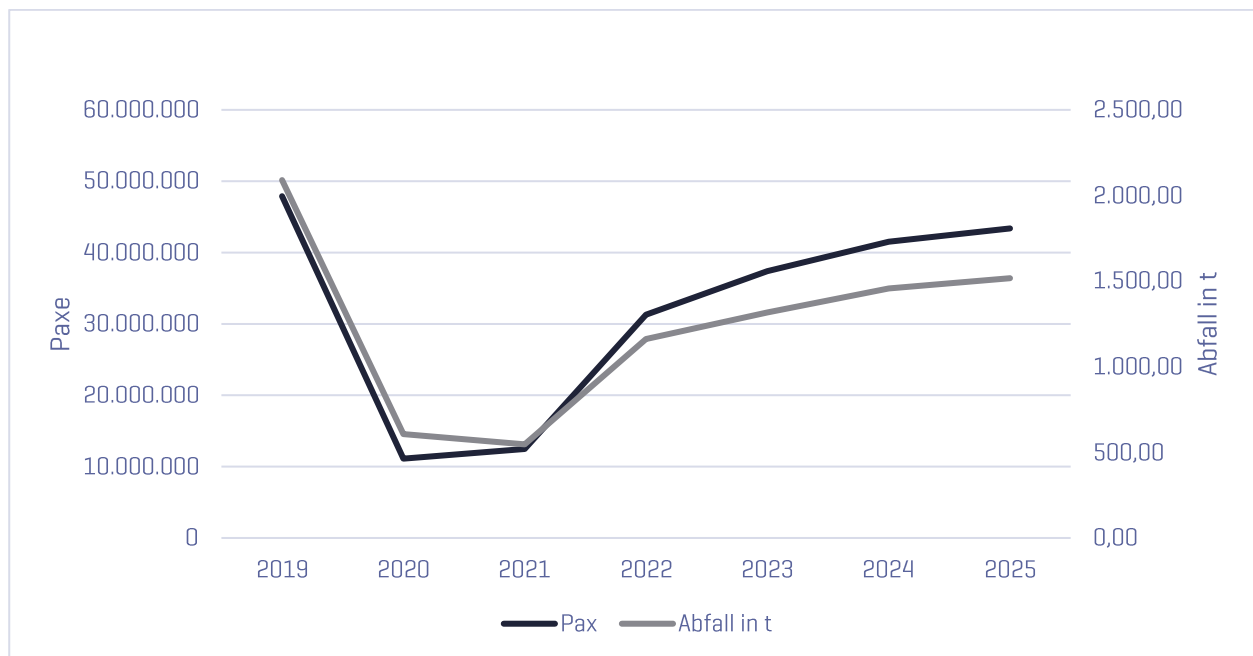
Abfall	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Gesamt	kg	1.161.359	1.316.960	1.457.430	1.516.630	4,06%
Kartonagen, Mischpapier	kg	107.800	171.290	185.880	137.438	-26,06%
Wertstoffgemisch	kg	154.320	185.520	211.020	220.683	+4,58%
Deinking	kg	-	-	-	-	-
Mischglas	kg	81.680	88.148	94.630	90.385	-4,48%
Keramik	kg	2.000	2.098	2.010	1.684	-16,02%
LVP*	kg	27.670	51.788	70.050	70.622	+0,82%
Restabfall z. B.	kg	95.050	83.389	77.810	77.389	-0,54%
Speisereste	kg	609.970	624.865	674.940	713.852	+5,76%
Treber**	kg	82.270	105.848	129.560	204.098	57,53%

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

Gesamtabfallaufkommen pro Passagier

Abfall	Einheit	2022	2023	2024	2025	2024/2025
Passagiere (Pax) gesamt	in TSD	31.295	37.385	41.524	43.373	+4,45%
Abfall gesamt	g/PAX	37,11	35,23	35,10	34,97	-0,37%
Kartonagen, Mischpapier	g/PAX	3,44	4,58	4,48	3,17	-29,21%
Wertstoffgemisch	g/PAX	4,93	4,96	5,08	5,09	+0,12
Deinking	g/PAX	0,00	-	-	-	-
Mischglas	g/PAX	2,61	2,36	2,28	2,08	-8,55%
Keramik	g/PAX	0,06	0,06	0,05	0,04	-19,60%
LVP*	g/PAX	0,88	1,39	1,69	1,63	-3,48%
Restabfall	g/PAX	3,04	2,23	1,87%	1,78	-4,78%
Speisereste	g/PAX	19,49	16,71	16,25	16,46	+1,25%
Treber**	g/PAX	2,63	2,83	3,12	4,71	+50,82%

Gesamtabfallaufkommen in t



Gesamtentwicklung

Im Jahr 2025 ist die Menge in fast allen Abfallfraktionen gestiegen, was im Wesentlichen auf die höheren Passagierzahlen (+ 11,06 %) und die Inbetriebnahme zusätzlicher Gastronomiebetriebe zurückzuführen ist.
Abfallmengen [in t]:

- AZB [Abfälle zur Beseitigung]: 77,39 t [2024: 77,81 t] → - 0,54 %
- AZV [Abfälle zur Verwertung]: 220,68 t [2024: 211,02t] → + 4,58 %
- Kartonagen & Papier: 137,43 t [2024: 185,87 t] → -26,06 %
- LVP [Leichtverpackungen]: 70,62 t [2024: 70,05 t] → + 0,82 %

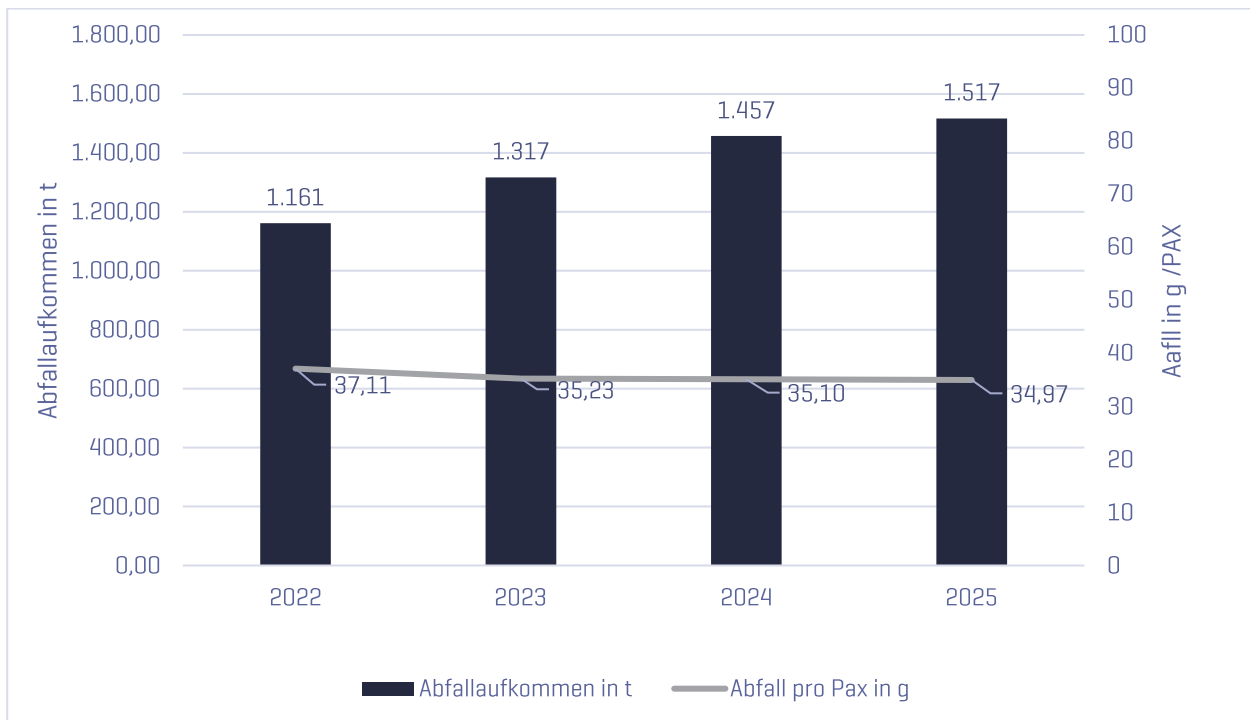
Positive Aspekte:

- Rückgang der Abfälle zur Beseitigung [AZB] zeigt Fortschritte in der Abfallvermeidung.
- Deutlicher Anstieg beim Abfall zur Verwertung deutet auf bessere Trennquote und Recyclingprozesse hin.

Verbesserungspotenziale:

- Speisereste optimieren: Biogas-Verwertung und Too Good To Go Ausbau in T2/SAT weiter vorantreiben
- Papierreduktion fortsetzen: Mit Nesto 2026 sollte der Rückgang beschleunigt werden [reduziert Papier-aushänge]

Abfallaufkommen in g /Pax



10.5 Emissionen

Die nachfolgende Berechnung zu den Stromverbräuchen erfolgt mit dem „market Based-Wert¹“ der FMG TE-E.

Umweltkennzahlen der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH (Emissionen) 2025

2025					
	Verbrauch	Umrechnungsfaktor [g/kWh CO ₂]	Menge [tCO ₂ e]	g CO ₂ e / PAX	t CO ₂ e /MA
Gesamtstromverbrauch [kWh] [Grünstrom]	5.120.963	0	0,00	0,00	0,00
extern : E Werk Schwaiger	27.787	298	8,28	0,19	0,01
Gesamt [kWh]	5.148.750	0	0,00	0,00	0,00
Fernwärme [kWh]	118.910	187,5	22,30	0,51	0,02
Fernkälte [kWh]	25.925	68,8	1,78	0,04	0,00
Kältemittel [kg, unterschiedliche GWP]	120,4	*	175,11	4,04	0,19
CO₂ e Gesamt		-	199,19	4,78	0,22

Umrechnungsfaktoren 2025

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

Strom: Location Based 343 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE -E]

[*] Kältemittel: spezifisch, je nach Zusammensetzung

Fernwärme: 187,5 g CO₂/kWh [in Abstimmung mit FMG TE-E]

Fernkälte: 68,8g Co/ 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 weitere 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.

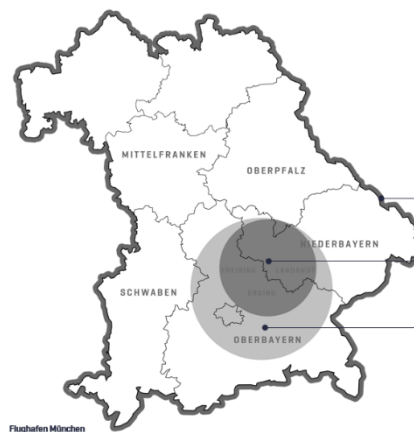


Speziell in der Allresto - Systemgastronomie am Flughafen München ist die Verwendung von Geschirrspülmaschinen und den dazugehörigen Reinigungsmitteln unumgänglich und wird täglich genutzt. Da es geradezu alle Betrieb der Allresto betrifft, wurde hier die Umstellung auf eine nachhaltige Variante priorisiert.

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

EINKAUFSVOLUMEN



Einkaufsvolumen Food 2025

Allresto (ohne Hotel & Casinos)

von ca. 20,3 Mio. € [2024] auf ca. 22,1 Mio. € gesteigert

Regionale Einteilungen in

Bayern gesamt:

→ von ca. 16,6 Mio. € [2024] auf ca. 18,0 Mio. € gesteigert

Davon Flughafen Umland:

→ von ca. 13,2 Mio. € [2024] auf ca. 14,2 Mio. € gesteigert

Davon Metropol Region München:

→ von ca. 1,9 Mio. € [2024] auf ca. 2,2 Mio. € gesteigert

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.

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 Herkunftsbereichen: Grenzwerte, Anforderungen an die Minimierung der Schadstofffrachten
- Anlagenverordnung – AwSV
Anforderungen für das Lagern, Abfüllen und Umschlagen sowie Herstellen, Behandeln oder Verarbeiten von wassergefährdenden Stoffen
- Kreislaufwirtschafts- KrWG Förderung der Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung
- Gewerbeabfall VO
Getrennthaltung von gewerblichen Siedlungsabfallfraktionen
- Abfallverzeichnis VO
umweltverträgliche Beseitigung von Abfällen
- Betriebsbeauftragter für Abfall VO
VO für die Bestellung eines Abfallbeauftragten
- Chemikaliengesetz
Schutz von Mensch und Umwelt vor schädlichen Einwirkungen gefährlicher Stoffe und Zubereitungen, ihre Erkennbarmachung und Abwendung sowie Vorbeugung ihres Entstehens
- Chemikalien Klimaschutz Verordnung
Schutz des Klimas vor Veränderungen durch den Eintrag bestimmter 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 BImSchG 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 2026 in Kraft
 - CSDR Berichtspflicht
 - EU-Verpackungsverordnung [PPWR] ab 2026
 - F-Gase VO 2024/573
 - Einwegkunststoffgesetz [EWKFondsG]
 - CSDDD [EU-Lieferkettenrichtlinie] – Ergänzung zum LKSG
 - Green Claims Directive [2026/2027]
 - EmpCo -Richtlinie [2026]
 - TierHaltKennzG [2027]
 - VO [EG] 1221/2009 – Ökoaudit-/ EMAS-Verordnung

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

Die Allresto GmbH hält alle relevanten rechtlichen Anforderungen ein.

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.

1. Wärme/Kälte & Strom für RLT Anlagen entfällt ab 2017, da über die EMAS vom FMG im Gebäude miterfasst / 2. Nach Angaben der verantwortlichen

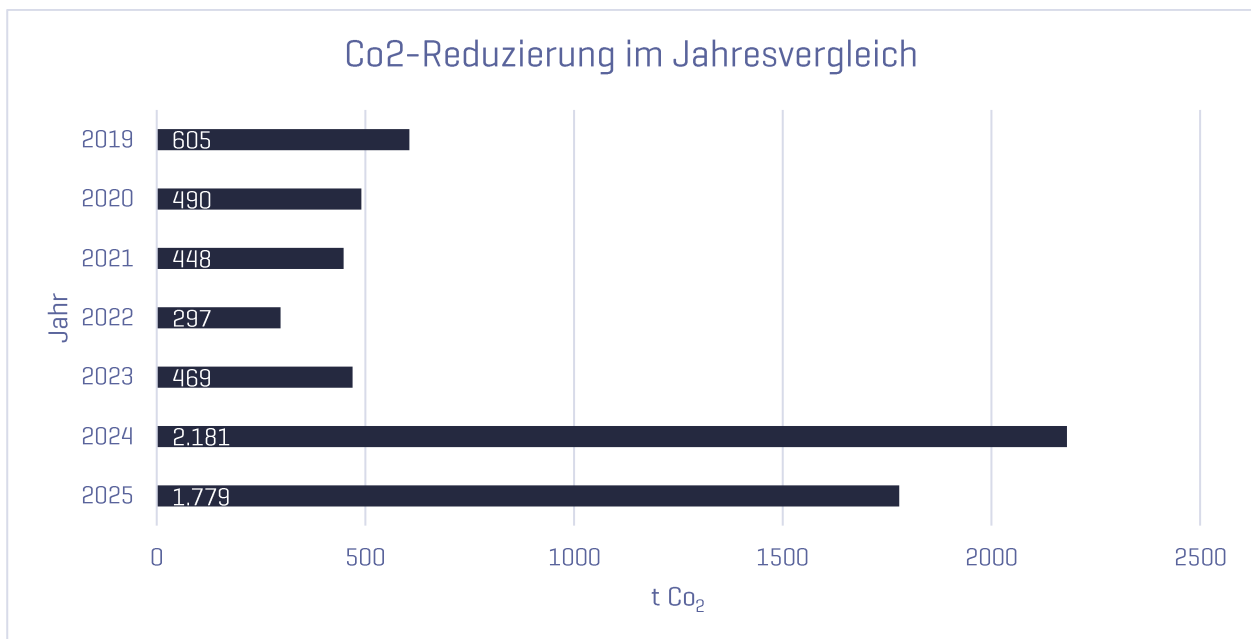
Fachabteilung der FMG

3. Diese Emissionen fallen nicht direkt am Standort an und werden deshalb nicht ausgewiesen

Allresto	Einheit	2022	2023	2024	2025	Vergl. 2024/2025
Gesamtstromverbrauch Allresto	kWh	4.350.843	4.757.866	5.017.983	5.148.750	2,61%
Gesamter direkter Energieverbrauch Strom	kWh/PAX	0,1364	0,1273	0,1208	0,1187	-1,74%
Anteil der erneuerbaren Energie aus der PVA [ab Januar 2019]	%	12,09	22,15	19,45	-	
Grünstrombezug seit 2024	%	-	-	80,55	100	24,15%
Materialeffizienz						
Einwegplastikartikel	g/PAX	0,7	0,28	0,24	-	
Reinigungsmittel 1 [Topmatic]	ml/Pax	0,4	0,39	0,48	0,44	-8,33%
Reinigungsmittel 2 [Toprinse Clear]	ml/Pax	0,08	0,09	0,09	0,08	-11,11%
Papierverbrauch	Blatt/MA	632,91	572,74	482	485	+1%
Wasserverbrauch	l/PAX	1,3	1,14	1,29	1,062	-17,67%
Gesamtabfallmenge						
Restmüll	g/PAX	3,04	2,23	1,87	1,78	-4,81%
Papier/Kartonagen	g/PAX	3,44	2,98	4,48	3,17	-29,24%
LVP	g/PAX	0,88	1,39	1,69	1,63	-3,55%
AZV/Wertstoffe	g/PAX	4,93	4,48	5,08	5,09	0,20%
Speisereste	g/PAX	19,49	16,71	16,25	16,46	1,29%

Mischglas	g/PAX	2,61	2,36	2,28	2,08	-8,77%
Keramik	g/PAX	0,06	0,06	0,05	0,04	-20,00%
Emissionen Emissionen (Strom , Wärme/Kälte & Kältemittel)						
CO ₂ -Äquivalente	g CO ₂ e/PAX	63,56	41,03	5,44	4,81	-12,13%
SO ₂	kg/PAX	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾
NO _x	kg/PAX	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾
PM [Feinstaub]	kg/PAX	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾	0 ⁽²⁾

13 Zusammenfassung aller Einsparungen



Im Jahr 2025 konnte Allresto eine Gesamt-CO₂-Reduzierung von 1.779,11 t erzielen. Diese setzt sich aus folgenden Maßnahmen zusammen:

- Grünstrombezug: 1.756 t CO₂ eingespart
- Recycling Speiseöl: 21,61 t CO₂ eingespart
- Wechsel LED / Ausbau: 1,5 t CO₂ eingespart

14 Umweltziele/Maßnahmen/Projekte

14.1 Ziele

Thema	Ziel bis 2028	Erreichter Wert 2025	Zielerreichung
Strom	Verbrauch $\leq 0,108$ kWh/Pax	0,118 kWh/Pax [2024 : 0,120 kWh/Pax]	
Wasser	1,19 l/Pax	1,062 l/Pax [2024:1,29 l/Pax]	
Abfall	Verbrauch $\leq 42,0$ g /Pax	34,97 g/Pax [2024: 35,09g/Pax]	
Kältemittel ^[1]	Äquivalent ≤ 225 tCo ₂	175,11 tCo ₂ [2024: 197,81 t Co ₂]	

^[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 ernausslesbare Zähler	Zeitnahe Information über Verbräuche	ca. 42 ernausslesbare 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 Papierverbräuche 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 Lebensmittelverschwendung	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 Druckhersteller	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 Maßnahmenplan 2024/2025 [2026]

Thema	Inhalt	Effekt /Ziel	Zeitplan
Municon [Ebene 08]	Umbau / Facelift	Reduzierung Strombedarf / LED	Q3 2025 - abgeschlossen
Airbräu Biergarten Sanierung	Rückbau Brunnen	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung	Q1 2026 - offen
Wieners/Bamee Neubau	Neubau	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung/ Reduzierung Strombedarf / LED	2026 - offen

Sissi&Franz Bar	Facelift - Aperol	Attraktivität/ Image und Qualitätssteigerung	Q2 2026
Hans im Glück und Viktualienstübchen	Gullysanierung	Um präventiv Wasserschäden / Rohrschäden zu verhindern	Viktualienstübchen – Q1 2025 – beendet Q4 2025 Hans im Glück
Angehende Projekte ohne Zeitrahmen	Cucina Popolare/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
CSRD Nichtfinanzieller Lagebericht	Nichtfinanzieller 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 Wasserschäden	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, Kühlmaschine	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 Backerei	Neubau Showbäckerei	Einbau Energieeffizientere Küchengeräte und Einzigartige Kälteanlage	Beendet Zeitraum: 2023 – Q3/Q4 verschoben auf Q1 – 2024
T2 Walk Through [Umbau 2025-2027]	Event. Rückbau Dallmayr/Duty Free	Reduzierung des Strombedarfs	2025 – Q1
T1 Flugsteig 1 – Inbetriebnahme 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 Küchentechnik	Reduzierung des Strombedarfs	Beendet Zeitraum 2024 – Q4 bis Q3 2025
Umbau Viktualienstand zu Dean&David	Facelift	Reduzierung des Strombedarfs, Einsparungen Wasserverbrauch	Beendet Q4 2024
Umbau Viktualienstand zu Aida	Facelift / Konzept traditionelle Wiener Konditorei	Neues Angebot für die Gäste	Beendet Q2 2024
Umbau Viktualienstand 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.		Beendet Q1 2024

Recherche über effizientere Speiseresortentsorgung	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 4xjährlich
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 Begehungen	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 Sanierungsplanliste 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 thermischer Verwertung.

Maßnahmen:

Mehrwegangebot besser anbieten

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

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 2027 dem Umweltgutachter zur Validierung vorgelegt.

17 Umweltgutachter/Umweltgutachterorganisation