






Hühner- und Entenbraterie AMMER

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Stand Oktober 2024

Umwelterklärung	Handeln	Partner:innen	Soziales	Fazit
				

Umwelterklärung

Nachhaltigkeit oder eine nachhaltige Entwicklung im Rahmen unseres Geschäftsfeldes bedeutet für uns die Anstrengungen, Planungen, der Prozess und die Maßnahmen darauf auszulegen und stetig neu zu überdenken, die Bedürfnisse der Gegenwart so zu befriedigen, dass die Möglichkeiten zukünftiger Generationen nicht oder so wenig wie möglich eingeschränkt werden.

Wir beim AMMER sind stolz darauf, eine familiär geführte Einrichtung zu sein, nun schon in der 5. Generation, und die alte Tradition nun in neue nachhaltige Wege zu leiten. Nachhaltiges Handeln stellt für uns vor dem Hintergrund unseres Angebotes und unserer Dienstleistung einen gemeinschaftlichen Akt mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitenden dar und ist ein dynamischer und energetischer Austausch, der sich permanent in Transformation befindet. Dabei ist für uns werthaltiges Denken, Fühlen und Handeln im Focus. Wir stellen fest, dass sich unsere Betrachtungsweise und die daraus resultierenden Urteile, die unser Handeln bestimmen, in den vergangenen 20 Jahren stark verändert haben.

Unser Ansatz zur Ressourcenschonung umfasst die Verwendung von energieeffizienten Geräten, die Reduzierung von Wasser- und Energieverbrauch sowie die Förderung von Recycling und Abfallvermeidung. Wir arbeiten hart daran, sicherzustellen, dass unsere Bio-Produkte aus umweltfreundlichen Quellen stammen und dass wir unsere Lieferketten so nachhaltig wie möglich gestalten.

Im Bereich unseres sozialen Engagements verspüren wir eine hohe Verantwortung der Gesellschaft und unseren Mitarbeitenden gegenüber. Integration, Inklusion und Vielfalt in unserem Team wollen wir aktiv fördern und den Menschen als Individuum in den Mittelpunkt stellen.

Wir sind uns bewusst, dass wir als Unternehmen eine Verantwortung für die Umwelt haben und setzen uns kontinuierlich dafür ein, diese Verantwortung wahrzunehmen. Wir glauben, dass unsere Bemühungen um Nachhaltigkeit nicht nur unserer Umwelt zugutekommen, sondern auch langfristig zum Erfolg unseres Betriebes beitragen wird. Aktuell lässt



We are global

sich hingehend zum unternehmerischen Erfolg und nachhaltigem Handeln noch ein Spannungsfeld erkennen: der zu erzielende Preis führt oftmals noch zu vielerlei Diskussionen, anstatt zu tatsächlichem Bewusstsein zur Preiszusammensetzung, die u.a. zur Kostendeckung von Umweltschutzmaßnahmen oder auch zu tätigen, der Transformation gewidmeten Investitionen genutzt wird.

Wir beim AMMER sind stolz darauf, ein Beispiel für umweltfreundliches und nachhaltiges Wirtschaften zu setzen und hoffen, dass wir damit andere dazu inspirieren können, auch ihren Teil zum Schutz unserer Umwelt und nachhaltiger Unternehmensentwicklung beizutragen.

Sustainable Development Goals

als Leitfaden für nachhaltiges Handeln:



Oktober 2024: Besuch des Kongresses der „Inner Development Goals“ in Stockholm, danach folgende Implementierung in den Betrieb:



Handeln

Reinigung und Desinfektion

- Spülmitteldosierer
- Verwendung umweltschonender Reinigungsmittel
- Abfall- und Recyclingmanagement
- Mülltrennung (Plastik, Glas, Papier, Lebensmittelabfälle, Fettabscheider)
- Einlassbänder aus nachhaltigem Material
- Einwegservietten aus recyceltem Material bzw. Altpapier

Wasser- und Energieverbrauch

- Wasserverwertung aus Spülmaschinen und Handwaschbecken durch Grauwasseranlage für Toilettenspülungen
- Wärmerückgewinnung (Leitungen laufen und Hendlöfen entlang und erwärmen das Wasser für die Spülmaschinen vor)
- energieeffiziente Leuchtmittel
- innovative Beleuchtungs- und Beheizungszeiten

Emissionen

- CO²-Kompensation (Zertifiziert durch "Atmosfair")

Lebensmittelabfälle

- Sensibilisierung der Gäst:innen (Vorabkommunikation durchs Büro und vor Ort durch den Service →
- übriggeblieben Speisen dürfen mitgenommen werden)
- ständige Optimierung der Portionsgrößen
- Anbieter bei "Too-Good-To-Go"
- Kooperationspartner mit "foodsharing"
- Angebot auf Speisekarte eines Resteverwertungsprodukt ("Knödel-Gröstl")

Verwendung und Entsorgung von Dekorations- und Restaurantausrüstung

- Wiederverwendbare Dekorationen
- Ausstattung aus heimischen Materialien
- Wiederverwertung von Materialien und vorhandener Ausstattung • Verzicht auf Einwegartikel
- Verwendung von Stofftischdecken und -servietten • Speisekarte als QR-Code-Schild

Verpackung

- Etablieren eines eigenen Mehrwegsystems
- Akzeptanz selbst mitgebrachter Mehrwegverpackungen der Gäste • Einwegverpackungen aus recyceltem Material

Verwaltungs- und Planungsentscheidungen

- Lagerplatz in Stadtnähe
- Auf- und Abbau-Prozesse optimieren • Digitalisierung
- Druckprodukte auf recyceltem Altpapier

Herkunft und Transport von Lebensmitteln

- Regionalität und Saisonalität
- Verzicht auf weitgereiste Produkte

Energieverbrauch bei der Herstellung von Speisen und Gerichten

- Erneuerung und Austausch Betriebsmittel

Einfluss auf lokale Gemeinschaften und Umwelt

- Lautstärkenmessung
- regelmäßige Meetings mit Partner:innen zur Optimierung der Prozesse hinsichtlich der Nachhaltigkeit

Gästeverhalten

- Wertekanon durch gezielte Kommunikation
- Versand der Einlassbänder und Gutscheine per Fahrradkurier in wiederverwendbaren Täschen
- Abholung der Gutscheine und Einlassbänder im Schlosspark Nymphenburg mit Hinweis auf ÖPNV oder per Fahrrad zu kommen. Anreiz: Überraschung für die Gäst:innen

Führung der Mitarbeitenden

- Ideenwettbewerb für die beste neue Idee rund um Nachhaltigkeit • Schulungen
- Unterweisungen
- ÖPNV, per Fahrrad oder zu Fuß den Arbeitsplatz erreichen • enge Zusammenarbeit mit Asylzentren

Lieferantenauswahl

- Beschäftigung lokaler Dienstleister
- Zusammenarbeit mit sozialengagierten Lieferant:innen ("Regenbogen Arbeit gGmbH Frischkost Gemüseverarbeitung")

Inhaber und Geschäftsführung



We are global

- Schulungen
- Fortbildungen
- Ehrenamt im Unternehmerverband
- Besuchen von anderen Veranstaltungen mit dem Focus auf Nachhaltigkeit
- Digitalisierungsoptimierung
- Regelmäßige Messebesuche







We are global

Partner: innen

<p>Biometzgerei Pichler</p> 	<p>Ökoring</p> 	<p>Hofkäserei Stroblberg</p> 
<p>Slowfood Unterstützer</p> 	<p>Edna</p> 	<p>Regenbogen Arbeit gGmbH</p> 
<p>Bäckerei Piller</p> 	<p>Metro</p> 	<p>Miesbacher Gastroservice</p> 
<p>Bioputenhof Wallner</p> 	<p>Augustiner Bräu</p> 	<p>Weingut Manfred Rothe</p> 
<p>Weingut G&M Machmer</p> 	<p>The Duke Destillerie</p> 	<p>Moosacher Weinkistl</p> 
<p>Franz Stettner</p> 	<p>Berndt Entsorgung</p> 	<p>Frank Schmidt Installateure</p> 



We are global

Pletschacher	Klaus Schillinger	Blumen Adler
		
Felix Scheffel	Kassen Buch	Compcut
		
Gastroperfekt	To good To go	Eigenproduktionen
		

Soziales

Nachhaltigkeit in Unternehmen hat sich längst zu einem unverzichtbaren Leitprinzip entwickelt, das weit über ökologische Aspekte hinausreicht. Insbesondere die sozialen Aspekte der Nachhaltigkeit rücken dabei vermehrt in den Fokus. Wir als Unternehmen erkennen zunehmend die Notwendigkeit, nicht nur umweltfreundlich zu agieren, sondern auch soziale Verantwortung zu übernehmen. Dieser Wandel spiegelt sich in unserer Unternehmenskultur wider, die nun vermehrt auf soziale Gerechtigkeit, Mitarbeiterzufriedenheit und Gemeinwohl ausgerichtet ist:



Mitarbeitenden-Benefits

- Physiotherapeut (4 Termine während der Wiesen) • Obst und Süßes jederzeit zugänglich
- Wasserspender zum Nachfüllen der Mehrwegflaschen
- Teambildende Maßnahmen für Abteilungsleiter 1x jährlich
- Abschlussfest

Soziale Projekte

- Jährlich widmet sich die Hühner- und Entenbraterei AMMER einer Organisation in Form von Spendengeldern: 2023 wurden pro verkauftem Liter Wasser 1,00 € an das Projekt der Zonta-Clubs "Vorsorge gegen Altersarmut von Frauen" gespendet. (<https://zonta-gegen-altersarmut.de/>)





We are global

- Der Ganzjahresbetrieb Schlosscafé im Palmenhaus bietet zwei kostenfreie Workshops im “Familienpass” für benachteiligte Familien an



- Food-Waste-Vermeidung durch Abholung der übrig gebliebenen Speisen durch die Gemeinschaft des Vereins “foodsharing e.V.” (Verteilung an bedürftige Menschen oder in eigener Community)
- Angebot überschüssiger Ware durch „To good to go“-Plattform

Human-Awareness

- Gendergerechter Sprachgebrauch
- keine Duldung von Rassismus oder Diskriminierung
- Bildung eines Awareness-Teams mit awarenessbeauftragter Person
- offizieller Safespace für Frauen
- Notknöpfe in Damen-WC-Kabinen
- Barrierefreie Zugänge und Plätze
- Angebot der Plattform “Be my Eyes” für sehbehinderte Personen
- Gleichstellungsbeauftragte Person im Betrieb festgelegt
- Schulung und Bewusstseinschaffung aller beschäftigten Personen hinsichtlich der obengenannten Themen



Fazit

Die Hühner- und Entenbraterie AMMER ist ein traditionsreiches Unternehmen, das seine Aufgabe als bedeutend und unumgänglich erachtet, die Umwelt zu schützen und das nachhaltige Wirtschaften weiter durchzusetzen, zu etablieren und entwickeln.

Gemeinsam mit dessen Lieferant:innen, Mitarbeitenden, Partner:innen und Kund:innen sollen neue Wege gegangen und ganz unterschiedliche Maßnahmen ergriffen werden.

Nur durch einen Maßnahmen-Mix hinsichtlich der vielzähligen Umweltaspekte und Stakeholder können die festgelegten Ziele erreicht und realisiert werden.

Eine kontinuierliche Verbesserung ist also nicht nur erforderlich, sondern auch von uns als Wirtfamilie gewünscht.

Nachhaltiges Arbeiten ist ein ständiger Prozess und bedarf viel Eigenkontrolle und Ehrgeiz, Prozesse nicht nur gut zu bewerkstelligen, sondern auch nachhaltig. Die Welt dreht sich schnell und jeder sollte sich die Frage stellen, wie nachhaltig jeder einzelne selbst leben möchte, um den nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Zukunft auf der Erde zu ermöglichen. Die anhaltende Erderwärmung lässt sich durch nachhaltiges Handeln sicher nicht stoppen, aber vielleicht zumindest verlangsamen.

Schon der griechische Philosoph Aristoteles (384-322 v. Chr.) wusste: „Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel richtig setzen.“



Zertifikate und Bestätigungen

Wasseraufbereitungsanlage:

**Heizung-Sanitär-Solar-Kundendienst
Elektrotechnik
Energieberater im SHK Handwerk**

Frank Schmidt *Hedenstraße 22 * 82110 Germering

Joseph Ammer e.K.
Schloß Nymphenburg 43
80638 München

**Frank Schmidt
Meisterbetrieb**

Hedenstraße 22
82110 Germering
Telefon 089/340 30 95
Telefax 089/34 10 34 49
www.fshandwerk.de

Germering, 07.11.2019

Sehr geehrter Herr Schmidbauer,

gerne bestätigen wir Ihnen folgende Umwelt- und Ressourcenschonende Maßnahmen, welche im Jahr 2019 zum Einsatz kamen:

- 1) **Wärmerückgewinnung Grill/Boiler für Warmwasservorwärmung**
- 2) **Grauwasseranlage, Nutzung des Klarpülwassers der Krügelpülmaschine für die WC-Anlagen, WC und Pissolr**
- 3) **Zeitliche Beschränkung der Pissoiranlage, der Spülanlage an der Schänke sowie Lichtschrankenschaltung am Handwaschbecken**

Mit freundlichen Grüßen

Robert Kopp

CO₂-Kompensation:

nachdenken • Klimabewusst reisen

Zertifikat

für kompensierte Treibhausgase

Joseph AMMER e. K
kompensiert am 27.12.2023 mit atmosfair
35.000 kg CO₂ Treibhausgase.

Was bewirkt Ihr Klimaschutzbeitrag?

Mit Ihrem Klimaschutzbeitrag in Höhe von 805,00 Euro unterstützen Sie unter anderem folgende Projekte:

Effiziente Kochsysteme für Familien in Nigeria

Mit Ihrem Beitrag können 13 Kochsysteme finanziert werden. Diese sparen 80 % Energie an.

Stromerzeugung aus Solarfeldern in Indien

Mit Ihrem Beitrag können 44 Haushalte ein Jahr lang mit erneuerbarem Strom versorgt werden.

Bio- und Biogasanlagen für Haushalte in Kenia

Mit Ihrem Beitrag kann die Bau von 3 Biogasanlagen finanziert werden.

Seit dem 01.01.2021 betreibt atmosfair die Genehmigung der Projekte nach dem neuen Regelwerk des Klimaschutzabkommens von Paris. Die hier aufgeführten Projekte haben bereits Zusagen der Gastländer erhalten (inkl. sog. Corresponding Adjustments) oder nutzen CO₂-Minderungen von vor dem obigen Stichtag, um Doppelzählungen auszuschließen.

Mehr auf atmosfair.de

Gegen Lebensmittelverschwendung:

WIR RETTEN LEBENSMITTEL MIT TOO GOOD TO GO

Foodsharing München
Leonhard Dünninger
Kirchweg 6b
81379 München
015118059236
leongr@gmx.de

AMMER Hühner- und Entenbraterie
Joseph AMMER e.K.
Claudia Trott
Schloss Nymphenburg / Eingang 43
80638 München

Foodsharing München 16.12.2023
Zusammenarbeit auf der Wiesen

Sehr geehrte Frau Trott,

Foodsharing München bedankt sich ganz herzlich bei Ihnen für die reibungslose Zusammenarbeit bei der Wiesen 2023 und die großzügige Spende von nicht verkauften Lebensmitteln. Unser Wiesen-Team bestand aus insgesamt ca. 25 Personen und hat an jedem Wiesenitag mit drei Leuten nicht nur – aber hauptsächlich beim AMMER-Zeit Lebensmittel gerettet. Für die Weiterverteilung sind die einzelnen Mitglieder von Foodsharing selbst verantwortlich, so dass wir hier keine exakten Informationen haben. Die Weiterverteilung der Lebensmittel erfolgt im Freundes-, Bekannten- und Kollegenkreis sowie in der privaten Nachbarschaft oder über die Seite www.foodsharing.de. Auch wenn wir offiziell und in erster Linie kein Sozialprojekt sind, sondern uns allgemein gegen Lebensmittelverschwendung engagieren, wissen wir, dass Sie damit vielen Bedürftigen eine große Freude gemacht haben. Die unentgeltliche Weiterverteilung von Lebensmitteln ist ein zentrales Element von Foodsharing.

Gerne werden wir auch bei der Wiesen 2024 übrige Lebensmittel bei Betriebschluss bei Ihnen abholen und/oder im Rahmen einer Schlussabholung beim Wiesende.

Mögliche Änderungen und die Ausstellung und Abholung der Mitarbeiterausweise klären am besten wieder im Sommer bis spätestens Anfang September. Für ein diesbezügliches Gespräch stehen wir Ihnen sowie Ihren Mitarbeitern selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Herzlichen Dank und viele Grüße!

gezeichnet

Leonhard Dünninger
Foodsharing München



We are global



Bestätigung Fairtrade:



Bestätigung Regionalität:



Urkunde zum „Ausgezeichneten Bayerischen Festzelt“:



Unterstützer SlowFood:





We are global

AMMER-Biozertifikate:

A·B·CERT

ZERTIFIKAT

Das Unternehmen
Joseph Ammer e.K.
Schloss Nymphenburg Eingang 43 - 80638 München

wurde zertifiziert für die Einhaltung der Bestimmungen des Programms
Bayerisches Bio-Siegel
In den Stufen: **Verarbeitung**
Speisenkomponenten, Speisen

Dieses Zertifikat gilt, solange die festgelegten Voraussetzungen eingehalten werden, längstens bis 31.01.2023. Es erlischt mit Beendigung des Kontrollvertrags. Bei Entfall der Voraussetzungen ist das Zertifikat zurück zuzusenden.

Prüfungsgrundlage sind die Programmbestimmungen **Bayerisches Bio-Siegel mit Herkunftsregion „Bayern“** des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in der jeweils zum Zeitpunkt der Kontrolle gültigen Fassung. Auf Grundlage der Kontrolle am 21.09.2023 bestätigt die AB CERT AG, dass das Unternehmen die Anforderungen des Programms erfüllt.

Zertifikat Nr. LE0686MPAMB
Augsburg, 11.10.2023
Stefan Bach, Fachreferent

AB CERT AG - Martinstraße 42-44 - 73728 Esslingen
Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

A·B·CERT

ZERTIFIKAT

gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

Teil I: Verbindliche Angaben

1. Nummer des Zertifikats: Q3Q021M5L2BK	2. Unternehmer
3. Name und Anschrift des Unternehmers Joseph Ammer e.K. Schloss Nymphenburg Eingang 43 80638 München	4. Kontrollstelle: ABCERT AG Martinstr. 42-44 73728 Esslingen DE-ÖKO-006
5. Tätigkeit(en) des Unternehmers oder der Unternehmergruppe Aufbereitung	
6. Erzeugnikategorie(n) gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates (1) und Produktionsverfahren d) verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind: • Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse	

Dieses Dokument wurde gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 ausgestellt, um zu bestätigen, dass der Unternehmer die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt.

7. Ort, Datum
Esslingen, 17.10.2022 Stefan Bach

8. Zertifikat gültig vom **17.10.2022 - 31.01.2024**

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Eintrag und Gültigkeit können Sie auf www.abcert.de unter "Zertifizierte Betriebe nach EU-ÖKO-VP" überprüfen.
Seite 1/2

ECO CERT **Zertifikat** **ECO CERT**

Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

I.1 Nummer des Zertifikats 22/144892/1494650	I.2 <input checked="" type="checkbox"/> Unternehmer <input type="checkbox"/> Unternehmergruppe
I.3 Unternehmer JOSEPH AMMER E.K. SCHLOSS NYMPHENBURG, EINGANG 43 80638 MÜNCHEN Deutschland	I.4 Kontrollstelle ECO CERT DEUTSCHLAND GMBH DE - ÖKO - 005 Reichenaustraße 39 78467 Konstanz Deutschland
I.5 Tätigkeit(en) des Unternehmers oder der Unternehmergruppe AUFBEREITUNG	
I.6 Erzeugnikategorie(n) gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und Produktionsverfahren - (D) verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich Aquakulturerzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind • Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse • ökologische/biologische Produktion mit nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion - (F) Wein • Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse • ökologische/biologische Produktion mit nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion	
II.1 Verzeichnis der Erzeugnisse Catering alkoholische und nicht alkoholische Getränke Gerichte auf Fleischbasis Gerichte auf Gemüsebasis Gerichte auf Milchereiproduktbasis ökologisch/biologisch ökologisch/biologisch ökologisch/biologisch ökologisch/biologisch	
Dieses Dokument wurde gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 ausgestellt, um zu bestätigen, dass der Unternehmer oder die Unternehmergruppe die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt.	
I.7 Datum, Ort 05.12.2022, Konstanz Antoine BROQUET, Geschäftsführer	Unterschrift
I.8 Gültigkeit Zertifikat gültig vom 05.12.2022 bis zum 31.01.2024	

Nur die unter folgendem Link verfügbare elektronische Version: <https://certifikat.ecocert.com> ist authentisch.
WARNUNG: Ohne vorherige, ausdrückliche und schriftliche Zustimmung der EcoCert Deutschland GmbH darf für die oben genannten Produkte eine Referenz auf die Zertifizierung durch die EcoCert Deutschland GmbH oder das EcoCert Logo durch eine andere Person oder Einrichtung als den in diesem Zertifikat genannten Begünstigten nicht verwendet werden.


7.7 F806 Version 31.07.2022 Seite 1/1

EcoCert Deutschland GmbH Reichenaustraße 39 D-78467 Konstanz
Fon +49 (0) 7531 81301 | office.deutschland@ecocert.com | www.ecocert.de
Postfach 700 554 D-78468 Konstanz
Handelsregister: Amtsgericht Freiburg HRB 381433 Geschäftsführer: Antoine Broquet,
Philippe Thomas (deutsch) zugelassene Kontrollstelle nach Verordnung (EU) 2018/848; DE-ÖKO-005
I.8 Aktualisiert nach 17005/2013, gültig nur für den in der Urkunde angegebene D-DE-1948-01-00
aufgeführten Absatzverpflichtung.

SCAN ME
Zugang zum aktuellen gültigen Zertifikat

Weitere Bio-Zertifikate auf unseren Lieferant:innen finden Sie unter: <https://www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiounternehmen/SuchForm.php>

Kompostierbare Einwegverpackungen:



Certificat

Certificate

Page 1 / 30

Papiers absorbants
Tissue paper

Prolongation du 01/01/2019
Continuation from 01/01/2019

AFNOR Certification certifie que les produits cités dans les annexes suivantes
AFNOR Certification certifies that the products listed on the following appendices

De l'entreprise : LUCART SAS
Of the company:
Située à : 10 RUE MAURICE MOUGEOT
Located at: 88600 LAVAL SUR VOLOGNE

Numéro d'enregistrement : FR/004/009
Registration number:


sont conformes aux exigences de la décision de la commission 2009/568/CE
meet the requirements of the decision of the commission 2009/568/CE

Ecolabel Européen - Papier hygiénique, papier cuisine et autres produits en papier absorbant à usage domestique
European Ecolabel - Toilet paper, kitchen rolls and other household absorbent tissue paper

Les caractéristiques certifiées sont :
Fabrique à partir de fibres durables,
Faible pollution atmosphérique et aquatique,
Faible niveau d'émission de gaz à effet de serre et de consommation d'électricité.

The certified characteristics are:
Uses sustainable fibre,
Low water and air pollution,
Low greenhouse gas emissions and electricity use.


Ce certificat est valide jusqu'au
This certificate is valid until
31/12/2019



Franck LEBEUGLE
Directeur Général d'AFNOR Certification
Managing Director of AFNOR Certification

Ammer et ses produits sont certifiés Ecolabel AFNOR Certification. Les produits certifiés sont : papier absorbant et papier cuisine. Les produits certifiés sont conformes aux exigences de la décision de la commission 2009/568/CE. Les produits certifiés sont : papier absorbant et papier cuisine. Les produits certifiés sont conformes aux exigences de la décision de la commission 2009/568/CE.

11 rue Prince de Prusse - 92111 La Plaine Saint-Denis Cedex - France - T +33 (0)1 47 83 80 00 - F +33 (0)1 46 17 80 00
SAS au capital de 1 111 111 € - N° de RCS 825 825 825 - N° de SIRET 825 825 825



Green Tourism Camp Bestätigung:



TEILNEHMERURKUNDE

JOSEF SCHMIDBAUER

AMMERLand-Engel Hühner
u. Entenbraterei & Schlosscafé im Palmenhaus

vom 22. bis 24. November 2023
am Green Tourism Camp teilgenommen

zum Thema:
NACHHALTIGKEIT UND INNOVATION IM TOURISMUS

Wir bedanken uns bei Josef Schmidbauer
für sein Engagement und die erfolgreiche Teilnahme.

Berlin, 24. November 2023



GreenSign Institut GmbH
Susann Heilmann
Geschäftsführung

Spendenquittung Zonta Förderverein München e.V.:

Aussteller (Bezeichnung und Anschrift der steuerbegünstigten Einrichtung)
Zonta Förderverein München e.V.,
c/o Helena Bommersheim
Flügelstr. 2a, 80638 München

Bestätigung über Geldzuwendungen/Mitgliedsbeitrag
Im Sinne des § 10b des Einkommensteuergesetzes an eine der in § 5 Abs. 1 Nr. 9 des Körperschaftsteuergesetzes bezeichneten Körperschaften, Personvereinigungen oder Vermögensmassen

Name und Anschrift des Zuwendenden
Joseph AMMER e.K.
Herr Josef Schmidbauer
Schloß Nymphenburg Eingang 43, 80638 München

Betrag der Zuwendung - in Ziffern -	= in Buchstaben -	Tag der Zuwendung:
6.500,00	sechstausend fünfhundert Euro	08.12.2023


Es handelt sich um den Vorfall auf Erstattung von Aufwendungen Ja Nein

Wir sind wegen Förderung (Angabe des begünstigten Zwecks / der begünstigten Zwecke)
Förderung von Kunst und Kultur (§ 52 Abs. 2 Satz 1 Nr. 5 AO), Förderung der Erziehung (§ 52 Abs. 2 Satz 1 Nr. 7 AO), Förderung der Volks- und Berufsbildung, einschließlich der Studentenhilfe (§ 52 Abs. 2 Satz 1 Nr. 7 AO), Förderung internationaler Geshinnung (§ 52 Abs. 2 Satz 1 Nr. 13 AO)
nach dem Freizeitzweck bzw. nach der Anlage zum Körperschaftsteuerbescheid des Finanzamtes München BSt. 143/224/90446 vom 03.02.2022 für den letzten Vorantragstermin 2018-2020 nach § 5 Abs. 1 Nr. 3 des Körperschaftsteuergesetzes von der Körperschaftsteuer und nach § 3 Nr. 6 des Gewerbesteuergesetzes von der Gewerbesteuer befreit.

Die Einhaltung der satzungsmäßigen Voraussetzungen nach den §§ 51, 58, 60 und 61 AO wurde vom Finanzamt nach § 10b-AO geordnet
mit Bescheid vom
Ausgestellt. Wir fördern nach unserer Satzung (Angabe des begünstigten Zwecks / der begünstigten Zwecke)

Es wird bestätigt, dass die Zuwendung nur zur Förderung (Angabe des begünstigten Zwecks / der begünstigten Zwecke)
Projekt der Münchner Zonta Clubs "Altersarmut und Frauen"
verwendet wird.

Nur für steuerbegünstigte Einrichtungen, bei denen die Mitgliedsbeiträge steuerlich nicht absetzbar sind
 Es wird bestätigt, dass es sich nicht um einen Mitgliedsbeitrag handelt, dessen Abzug nach § 10b Abs. 1 des Einkommensteuergesetzes ausgeschlossen ist.

München, 19.12.2023 

TO: Ullrich und Utzschirre (als Zuwendungsempfänger)

Hinweis:
Wer schriftlich oder groß fehlerhaft eine unrichtige Zuwendungsbestätigung erstellt oder versendet, muss Zuwendungen recht zu den in der Zuwendungsbestätigung angegebenen steuerbegünstigten Zwecken verwendet werden, dabei für die vorliegende Steuer (§ 10b Abs. 4 EStG, § 9 Abs. 3 KStG, § 9 Nr. 6 GewStG).

Diese Bestätigung wird nicht als Nachweis für die steuerliche Berücksichtigung der Zuwendung anerkannt, wenn das Datum des Freizeitzweckbescheides länger als 5 Jahre bzw. das Datum der Feststellung der Einhaltung der satzungsmäßigen Voraussetzungen nach § 60a Abs. 1 AO länger als 3 Jahre seit Ausstellung des Bescheides zurückliegt (§ 60 Abs. 5 AO).

034122 Bestätigung über Geldzuwendung / steuerbegünstigte Einrichtung / Verein (2013)



We are global

Kontakt

Für Feedback, Partnerschaften oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns unter info@ammer-wiesn.de.

Hühner- und Entenbraterei AMMER

Mit Tradition die beflügelt- Nur beim AMMER!

Joseph AMMER e.K.

Schloss Nymphenburg E 43

80638 München

Tel.: 089/8127401

www.ammer-wiesn.de



Josef Schmidbauer