

Nachhaltig. Erfolgreich. Zukunftsorientiert

Analyse/Verbesserungspotential

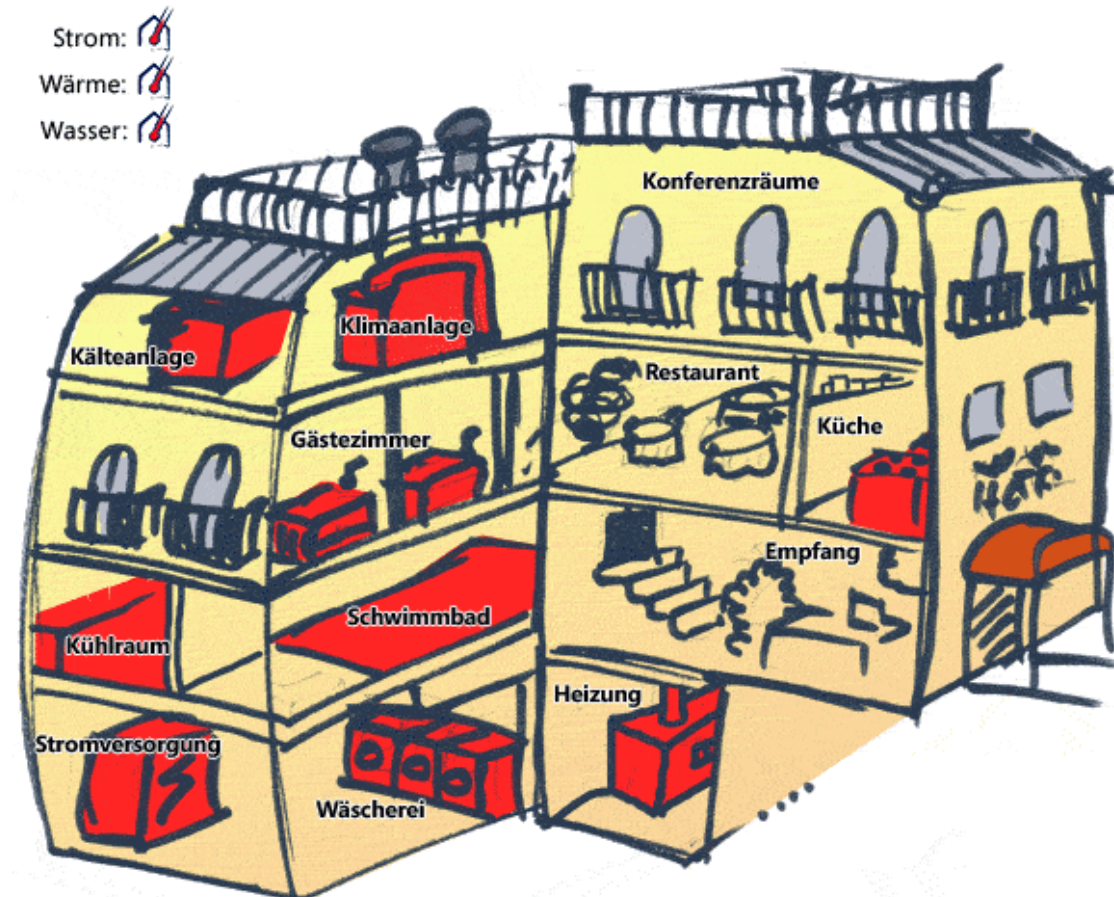


12. Oktober 2021, Renthof, Kassel

FUTOUR Tourismusberatung
Dr. Peter Zimmer
Haus Neuilly, Sedanstr. 35
50668 Köln
Tel: +49 (0) 221/793600
Mobile: +49 (0) 171/4417863
email: peter.zimmer@futour.com
www.futour.com

Nachhaltigkeit in der Beherbergung

Hotellerie: Vom Dach bis zum Keller bieten sich zig Optimierungsmöglichkeiten an, wir lernen am Beispiel Renthof während der gemeinsamen Begehung alle kennen. Bitte Block und Stift mitnehmen.



Handlungsfelder (Auswahl)

- Abfallmanagement/Müll/Verpackungsmüll
 - Energiehaushalt,
 - Lieferantenauswahl
 - Lebensmittelmanagement/Einkauf regional, saisonal, zertifiziert/Vermeidung von Essensverschwendung
 - Personalmanagement
 - Restaurant,
 - Wellnessbereiche
 - Wäsche- und Trockneranlagen
 - Zimmerreinigung
 - Außenanlagen
-
- Zertifizierung Beispiel: **Creativhotel Luise in Erlangen,** als **erstes klimapositives Hotel Deutschlands** ausgezeichnet.

<https://www.infranken.de/freizeit-tourismus/hotelunterkunft/reiseziele/klima-hotel-erlangen-das-erste-klimapositive-hotel-deutschlands-steht-in-franken-art-4348626>
<https://www.hotel-luise.de/>



Analyse-Fragen (Auswahl)

Energie

- Verwenden Sie LED-Leuchten im ganzen Haus und haben Sie Bewegungsmelder in den Fluren?
- Nutzen Sie 100% Ökostrom?
- Ermitteln Sie jährlich Ihren CO₂-Fußabdruck und prüfen Sie mögliche Verringerungen Ihrer Emissionen?
- Bieten Sie nachhaltige Kosmetikartikel im Zimmer und im Wellnessbereich an? Spender statt Kleinformate?
- Benutzen Sie umweltschonende Reinigungsmittel – auffüllbar, dosiert, klimafreundlich? Welche? Zertifiziert?

Wasser

- Messen Sie regelmäßig Ihre Wasserverbräuche und den Durchlauf in Duschen, Waschbecken, Toiletten?
- Verzichten Sie auf Wasserflaschen und bieten dafür gefiltertes original örtliches Wasser in wiederverwendbaren Flaschen an?

Müll

- Vermeiden Sie Portionsverpackungen – bieten Sie dafür, z.B. selbst hergestellte Marmeladen oder Honig an?

Lebensmittel

- Verwenden Sie vorrangig regionale und saisonale, eventuell zertifizierte Produkte in Ihrer Küche?
- Nennen Sie die lokalen und regionalen Produzenten und Verarbeitungsbetriebe auf Ihrer Speisekarte/Webseite? Mit Foto, kleinem Porträt, Entfernungsangabe?
- Arbeiten Sie gezielt an der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im gesamten Gastro-Bereich?

Digitalisierung

- Digitalisieren Sie Ihre Arbeitsprozesse. etwa mit dem Ziel, papierfrei arbeiten zu können? App statt Zimmermappe?

Analyse-Fragen (Auswahl)

Mobilität

- Nennen Sie an erster Stelle auf Ihrer Website die Anreise mit dem ÖPNV? Wie der Renthof!
- DB Haustür?
- Verfügen Sie über hauseigene E-Tankstelle(n)?
- Bieten Sie Leihräder an und/oder arbeiten Sie mit einem Fahrrad- und E-Bike-Verleih-Partner zusammen?

Biodiversität/Nachhaltigkeit

- Haben Sie ein Insektenhotel auf dem Grundstück?
- Achten Sie auf einen effizienten Einsatz von Betriebsmitteln? Wie?
- Bieten Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, ihren Aufenthalt oder ihre Tagung durch Kompensation klimaneutral zu gestalten? Mit welchem Anbieter?
- Kommunizieren Sie Ihre Nachhaltigkeitsmaßnahmen gegenüber den Gästen und Mitarbeitenden? Wie?

Unternehmensführung/Personalmanagement

- Haben Sie ein aktuelles (höchstens 5 Jahre alt) Unternehmensleitbild?
- Wird bei Ihnen die Qualitätssicherung als Kernprozess der Nachhaltigkeit gesehen?
- Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden regelmäßig in nachhaltigen Themen und erarbeiten Sie gemeinsam neue Ideen und Konzepte?
- Sind Sie ein Ausbildungsbetrieb, fördern Sie junge KollegInnen und bieten Sie zahlreiche Vorzüge für alle Angestellten? Welche?
- Work-Life-Balance, stellen Sie sich und den Mitarbeitenden die Sinnfrage ihres Tuns und vermitteln Sie Sinn?

Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen zählt zu führenden Anbietern in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung.



Unsere Mitarbeitenden sind innovative Gastgeberinnen und Gastgeber in schweizweit über 200 Betrieben in der Gastronomie, Hotellerie, Bäckerei, Kinderbetreuung und -verpflegung.

1894 von visionären Zürcher Bürgersfrauen gegründet, blicken wir auf eine über 125-jährige Geschichte zurück.

Als Genossenschaft fördern wir gesunde, nachhaltige Lebens- und Arbeitsweisen und machen uns stark für Fairness sowie Gleichstellung.

Wir verpflichten uns, messbaren Mehrwert für unsere Gäste, Mitarbeitenden, Kunden, Partner und die Gesellschaft zu schaffen.
leben tagtäglich Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen.

MNI  **Menü-Nachhaltigkeits-Index**

<https://www.youtube.com/watch?v=bl-wZQuJbFA>



Quelle: <https://zfv.ch/de/>

MENÜWAHL MIT SYSTEM

Finden Sie mit unserem Leitsystem das passende Menü. Dank ausgewiesener Allergene und Nährwerte haben Sie die volle Transparenz. Für noch mehr Freude am Genuss!



Umweltfreundlicher Genuss

Diese Speisen sind besonders umweltfreundlich. Die Emissionen und der Ressourcenverbrauch sind gering.



Vegetarisch

Speisen, die ohne Fleisch oder Fisch zubereitet werden. Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Eier, Milchprodukte oder Honig können verwendet werden.



Glutenfrei

Speisen, die aus nicht-glutenhaltigen Zutaten zubereitet werden. Spuren von glutenhaltigem Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnissen können enthalten sein.



Genuss in Balance

Besonders ausgewogene Speisen, die eine optimale Balance verschiedener Inhaltsstoffe wie z. B. Fette, Proteine und Kohlenhydrate sowie Obst- und Gemüsemenge bieten.



Vegan

Speisen, die ohne Produkte tierischen Ursprungs zubereitet werden.

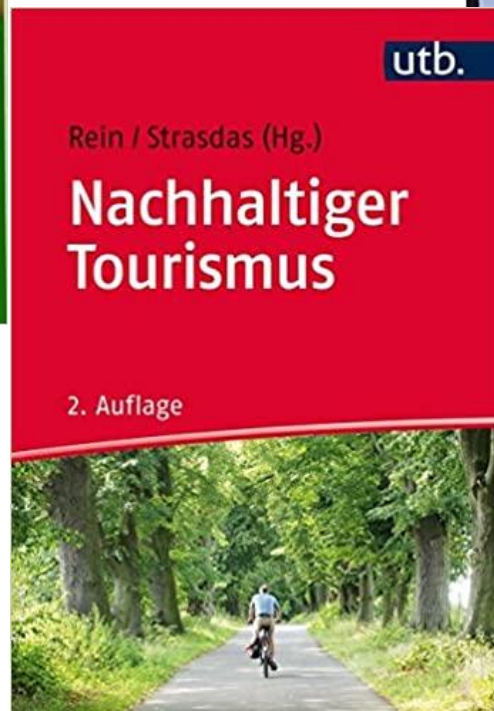


Laktosefrei

Speisen, die aus nicht-laktosehaltigen Zutaten zubereitet werden. Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen können enthalten sein.

Aufbauend auf dem **Leitsystem** werden mit dem MNI alle Menüs des ZFV bewertet und entsprechend ausgezeichnet. Für Desserts, Getränke sowie Speisen am Selbstbedienungsbuffet wird aktuell keine solche Bewertung und Auszeichnung vorgenommen. Quelle: https://zfv.ch/uploads/a/3-afag_combo_allergene_leitsystem_gemgast_a4_de_2020.pdf

Literaturtipps



<https://www.grin.com/document/514328>