Umweltbewusstes Handeln

Nachhaltigkeit | Hotel bekommt GreenSign-Zertifikat verliehen

Von Dietmar Glaser

Bad Herrenalb. Bad Herrenalbs Hotel Schwarzwald Panorama ist in Sachen Nachhaltigkeit wieder mal einen Schritt voraus. Das offenbart eine Zertifizierung des »Instituts für nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie InfraCert« aus Berlin. Es konnte sogar das höchste Level Fünf verliehen werden, womit das Hotel zu den Nachhaltigkeitssiegern mit Vorbildcharakter zählt, gemeinsam mit nur sieben weiteren von weltweit 233 zertifizierten Häusern.

Hotelchef Stephan Bode und sein Team legen seit Jahren besonderen Wert auf umweltbewusstes Handeln in allen Arbeits- und Dienstleistungsbereichen. Man kann sagen, dass Nachhaltigkeit ihre Unternehmens-DNA ist. Bode formuliert das so: »Für mich gibt es neben dem viel zitierten ›Gastgebertum‹ in unserer Branche auch ein ›Gastnehmertum‹. Und als Gastgeber habe ich neben meiner Aufgabe als Gastgebender auch eine Erwartung an unsere Gäste. Nämlich, dass sie keinen nachhaltigen Schaden in meinem Betrieb hinterlassen. Und diesen Anspruch habe ich auch an mich, als ›Gastnehmender‹ und mein gesamtes Unternehmen. Keinen Schaden auf unserem Gastgeber Erde zu hinterlassen. So einfach ist das.« Stephanie Schießl sensibilisiert, schult und inspiriert das Umweltbewusstsein möglichst aller Mitarbeiter, Gäste, Partner und Lieferanten. Dazu gehören Themen wie A für Abfallreduzierung, über B wie Blauer Engel bis hin zu Z wie Zero Waste Frühstücksbuffet.

Mehr als 90 Kriterien

Ein Schwerpunkt ist die Vermeidung und Neutralisierung von schädlichen CO_2-Emissionen. Schon lange werden alle



Tagungsveranstaltungen einschließlich der Übernachtungen und der Gastronomie klimaneutral gestellt. Dazu wird der CO_2-Fußabdruck ermittelt und unvermeidbare Emissionen mit der Finanzierung von Klimaschutzprojekten ausgeglichen. »2020 wollen wir auch alle Urlaubsübernachtungen und somit den gesamten Betrieb ausgleichen«, kündigte Stephan Bode an. Und das unabhängig von bereits buchbaren klimaneutralen Hotelarrangements.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Bioküche des Hotels. 90 Prozent aller Speisen und Getränke inklusive, Hotelrestaurant, Minibar und alle anderen Bereiche sind in zertifizierter Bio-Qualität. Beim Einkauf wird der Fokus auf regionale Herkunft, saisonale Frische und Slow-Food gelegt. Ein Bewusstsein für biologische Ernährung vermittelt das Küchenteam auch an die lokale Jugend. Das Projekt »SchwaPa – BioKids« funktioniert mit einer Kooperation der örtlichen Schule.

Mehr als 90 Kriterien werden bei einer Zertifizierung für das GreenSign überprüft und dokumentiert. Grundlage sind die Standards der deutschen Norm ISO 14001 und der europäischen Umweltbetriebsprüfung EMAS.

Bode: »Wir zeigen auf, wie man einen Beitrag zu mehr Umweltschutz leisten kann und fordern ohne erhobenen Zeigefinger auf, Verantwortung zu übernehmen, um Teil der Lösung – und nicht des Problems – zu werden.« Bodes Pioniergeist wurde bereits 2009 mit dem renommierten B.A.U.M-Umweltpreis und 2007 mit dem internationalen Spirit-at-Work-Award ausgezeichnet.