

# Unsere Einstellung zu nachhaltigem Handeln

Als Bielefelder Traditionsbetrieb und eines der führenden Hotels in der Region sind wir uns der Wirkung unseres Hauses nach innen und außen und der daraus resultierenden Verantwortung vollends bewusst.

Nachhaltige Themen beeinflussen unser tägliches Handeln und Tun.



Als privat geführtes Haus haben wir uns im Sommer 2018 vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie in Münster klassifizieren lassen und haben das Prüfsiegel erhalten und sind nun offiziell nach di-no-VO eu klassifiziert, worauf wir sehr stolz sind.

Unser Focus liegt auf einer kontinuierlichen Umsetzung von Maßnahmen, die nachhaltig wirken und für Gäste, Lieferanten, Mitarbeiter und Eigentümer nachvollziehbar sind.

Unser Verständnis für Nachhaltigkeit geht über die selbstverständlichen Themen Mülltrennung und Energieeffizienz hinaus. Wir tragen Sorge dafür, dass alle Mitarbeiter immer wieder mit den unterschiedlichsten, aus unserer Sicht sinnvollen Nachhaltigkeitsthemen konfrontiert werden. Dies führt zur ständigen Verbesserung der Sensibilität.



Wir arbeiten ständig daran, Einwegverpackungen zu reduzieren. Lieferanten, die Mehrweglösungen anbieten, werden bevorzugt. Mehrwegbecher für Coffee to go und Wäschebeutel aus umweltfreundlichem Material sind bei uns ein MUST HAVE!



Wir legen großen Wert auf das Wohl unseres Teams. Vorbeugende Gesundheitsmaßnahmen sowie eine betriebsärztliche Betreuung gehören dazu. Geregelter Arbeitszeiten und Ruhepausen sind eine Selbstverständlichkeit.



Zusätzlich zur Ausbildung als Koch/ Köchin, Restaurantfachfrau/mann sowie Hotelfachfrau/mann bieten wir auch nach der Grundausbildung regelmäßig Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen an.



Unsere Kommunikation untereinander ist offen, transparent und von Vertrauen geprägt.

Wir sind offen für andere Kulturen und für Minderheiten. Das Thema Diversity wird in unserem Hotel groß geschrieben. Der Großteil der leitenden Positionen ist durch Frauen besetzt, wir bieten Müttern mit kleinen Kindern maßgeschneiderte Arbeitsplätze an.



Wo immer möglich, kaufen wir regional ein. Spargel, Fisch, Wild- und Lammfleisch kommen z.B. von Bauern und Züchtern aus dem direkten Umland. Wir verzichten auf Weine aus Übersee, unsere Karte beinhaltet in erster Linie Deutsche oder Europäische Weine.



Wir berücksichtigen die Ernährungstrends der Zeit und können unsere Gäste über Inhaltsstoffe und Allergene bei den von uns verwendeten Lebensmitteln informieren. Vegane und vegetarische Gerichte finden genauso Berücksichtigung wie Gäste mit Unverträglichkeiten hinsichtlich Gluten und Lactose.



Unsere Küche ist bestrebt, möglichst tagesgenau zu disponieren und immer frisch zu kochen, um Überproduktionen nach Möglichkeit zu umgehen. Unvermeidbare Speiseabfälle werden über eine Biogasanlage einer nachhaltigen Nutzung zugeführt. Verbrauchte Fette und Öle werden zu Bio Diesel verarbeitet. Der Kreislauf schließt sich, denn das Abfallprodukt aus der Gewinnung dient dann als Bio Dünger.



Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln achtet unsere Hausdame auf Ergiebigkeit und geringen Schadstoffgehalt. Zur optimalen Nutzung und Vermeidung der Wasser- Energieverschwendung stehen moderne Waschautomaten in unterschiedlicher Größe zur Verfügung.



Unsere Haustechniker ersetzen fortlaufend Elektrogeräte und Leuchtmittel nach den neuesten Erkenntnissen wie z.B. Induktion, LED, neue zentrale Regeltechnik bei Lüftungs- und Klimaanlage.



Durch die präventive Instandhaltung unseres historischen Bauteils leisten wir einen bedeutenden Beitrag zur Denkmalpflege in der Stadt. Auch das ist Nachhaltigkeit. Das Gebäude wurde von Bielefelder Bürgern in die Top Ten der schönsten Bielefelder Bauwerke gewählt.



Das Wasser auf unseren Zimmern ist für unsere Gäste kostenlos.

SIE genießen „laut“ oder „leise“. WIR unterstützen den Verein Viva con Agua.

Er kämpft gegen Trinkwasserknappheit und nutzt 60% der Gewinne aus dem Verkauf dieses Wassers für Hilfsprojekte in der ganzen Welt.

Das finden wir ganz schön gut....Sie auch?