

Green Facts 20twenty

Inhalt

Wir leben Nachhaltigkeit!	03
Gemeinsam handeln!	04
Miteinander gut!	08
Gutes wertschätzen!	12
Lokal handeln!	16
Drei Fragen an	17
Weniger hinterlassen!	18
Wissen teilen!	22
Lecker überzeugen!	24
Auszeichnungen	26
Ansprechpartner/Impressum	27

Wir leben Nachhaltigkeit!

Der respektvolle Umgang mit Mensch und Umwelt, mit kostbaren Ressourcen wie Energie, Wasser oder Lebensmitteln prägt unser unternehmerisches Denken und Handeln seit vielen Jahren. Dabei tragen wir gleichermaßen Verantwortung für unser direktes Umfeld wie für die andere Seite der Welt. Denn von dort beziehen auch wir Kaffee, Kakao, Tee, Baumwolle und viele andere Alltagsprodukte.

An den Anfang dieser nunmehr vierten Ausgabe unserer Green Facts stellen wir deswegen die sogenannten SDGs, Sustainable Development Goals. Auf diese 17 ambitionierten UN-Ziele für eine nachhaltige Entwicklung der Welt haben sich 193 Staaten verständigt.

Alle Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Zivilgesellschaft müssen sich für die Umsetzung der SDGs einsetzen – und wir möchten mit unserem Engagement dazu beitragen, dass es immer mehr werden. Denn unser Handeln und Konsumverhalten hat unmittelbare, weitreichende Auswirkungen. Vieles müssen auch wir uns in unserem 4-Sterne-Hotel am norddeutschen Weserdeich erst bewusst machen.

Wir haben acht SDGs herausgearbeitet, die wir bereits mit Leben füllen. In diesem Rahmen initiieren wir z. B. nachhaltige Mitmach- und Aufklärungsprojekte, gehen Kooperationen mit Schulen oder Kindergärten ein und sensibilisieren Gäste, Partner und Lieferanten auf vielfältige Weise.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Arbeit bleibt die Personalentwicklung, der Mensch steht für uns im Mittelpunkt: wir sind ein Team von über 100 engagierten Mitarbeitern aller Altersstufen in ganz verschiedenen Lebensphasen. Bei uns sind unterschiedliche Persönlichkeiten aus vielen Nationen, Kulturkreisen und Glaubensrichtungen an Bord.

Als konsequent nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen betrachten wir die drei tragenden Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales gleichwertig und bieten unserem Team vielfältige Möglichkeiten: die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Betriebliches Gesundheitsmanagement oder maßgeschneiderte Weiterbildungsangebote. Vom Azubi bis zur Direktion arbeiten wir an unserer persönlichen Entwicklung, nutzen Coachings, Trainings und Supervision. Dadurch werden wir gestärkt, um gemeinsam unser Bestes für den Gast zu geben!

Für uns ist es mindestens genauso wichtig, unseren Gästen zunehmend fair gehandelte Produkte anzubieten wie auch fair miteinander umzugehen. Ein ganz neuer Baustein für unsere Weiterentwicklung und ein verlässliches Miteinander ist unser TEAMCamp, was wir Ende 2019 zum ersten Mal veranstaltet haben. Auch davon erzählen wir in dieser Ausgabe.

Aber Achtung: Nachhaltigkeit ist ansteckend!



Tim Oberdieck, Hoteldirektor





Gemeinsam handeln!

Gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen, ist ein zentraler Teil nachhaltigen Wirtschaftens. Für uns ist daher eine Beteiligung an der Umsetzung der SDGs – Sustainable Development Goals – selbstverständlich. In einem intensiven Prozess haben wir acht Ziele identifiziert, für die wir mit unserer Arbeit bereits stehen, weitere sollen folgen. Mit der transparenten Aufbereitung wollen wir Gäste, Kunden und Lieferanten begeistern, sich auch mit den 17 UN-Zielen zu beschäftigen und sie umzusetzen. Denn jeder vermeintlich noch so kleine Beitrag trägt dazu bei, dass sich Umweltbedingungen und Lebensverhältnisse auf der Welt nachhaltig verändern.



KEIN HUNGER

Die Besinnung auf regionale – vorzugsweise Bio-Produkte – ist für uns mehr als der verantwortungsbewusste Umgang mit Natur und Klima. Indem wir regionale Betriebe unterstützen, schaffen wir Wertschöpfung vor Ort, tragen durch kurze Transportwege zum Klimaschutz bei. Auf globaler Ebene stärken wir durch den Einsatz von Fairtrade- bzw. zertifizierten Produkten wie Schokolade, Rohrzucker oder Kaffee soziale und umweltverträgliche Arbeitsbedingungen.

Wir engagieren uns für United Against Waste e.V., eine bundesweite Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in Großküchen. Mit unserer Veranstaltungsreihe Resteessen wollen wir die Gäste motivieren, sich intensiv mit diesem wichtigen Thema zu beschäftigen und das eigene Handeln zu reflektieren.

Darüberhinaus sind Bienen ein entscheidender Faktor für globale Nahrungsmittelsicherheit, etwa zwei Drittel unserer Lebensmittel hängen direkt oder indirekt von ihrer Bestäubungsleistung ab. 240.000 fleißige Arbeiterinnen haben daher seit 2014 auf unserem Hoteldach ihr temporäres Zuhause gefunden. Sie liefern uns nicht nur den köstlichen SEESTADT-HONIG, sondern sichern insbesondere den Erhalt der Artenvielfalt.



HOCHWERTIGE BILDUNG

Motivierte, informierte und gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die tragende Säule unseres Hotels. Wenn es unserem Personal gut geht, geht es auch unseren Gästen gut. Wir investieren in Bildung und Ausbildung, bieten vielfältige betriebliche Angebote für familienfreundliche Arbeitsplätze. Wir nutzen alle uns zur Verfügung stehenden Instrumente im Bereich des Betrieblichen Gesundheitsmanagements, um ein gesundes Arbeitsklima zu schaffen. In unserem engagierten Team sind Menschen vieler Nationalitäten, unterschiedlichen Alters und Glaubens oder auch mit Handicap. Wir stellen allen hochwertige Bildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Wir sensibilisieren unser Team für den weltweiten Klimaschutz und stehen auch für eine Kultur der Akzeptanz, Toleranz und Verantwortung. Unsere Abteilungsleiter übernehmen dabei eine Schlüsselrolle, erwerben und teilen Wissen, identifizieren und kümmern sich um nachhaltige Maßnahmen. Unseren Gästen vermitteln wir im Dialog, beim Resteessen oder während einer Hausführung, warum wir grün unterwegs sind. Wir stellen transparent dar, wie wir durch unser regionales Handeln globale Verantwortung übernehmen.



BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE

Licht, Heizung, Handy, Waschmaschine, Toaster – für alles verbrauchen wir täglich viel Energie. In einem Hotelbetrieb mit 120 Zimmern und angegliedertem Conference Center, vielen langen Fluren, Fahrstühlen und großen Nutzflächen ist der Bedarf entsprechend höher. Indem wir uns intensiv und ständig mit unseren Verbräuchen auseinandersetzen, Einsparungs-, Effizienzpotenziale und Bezugsquellen permanent überprüfen, sparen wir nicht nur eine Menge CO₂, sondern vor allem wertvolle Ressourcen. Aber auch viel Geld, das wir in neue nachhaltige Aktionen investieren.

Unser CO₂-Fußabdruck spiegelt deutlich wider, wie sich klimabewusstes Verhalten auswirkt: Die Zahlen bewegen sich kontinuierlich nach unten, der Bezug von Strom aus erneuerbaren Energien, den wir auch für E-Mobilität einsetzen, hat daran einen wesentlichen Anteil.



MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM

Durch vielfältige Maßnahmen und Angebote im Bereich der beruflichen Bildung und Ausbildung sowie im Betrieblichen Gesundheitsmanagement leisten wir unseren Beitrag für menschenwürdige Arbeit in unserem Unternehmen. Darüberhinaus engagieren wir uns im Netzwerk „Schule, Wirtschaft, Wissenschaft“, im Prüfungsausschuss des Landesausschusses für Berufsbildung und bieten viele Praktikumsplätze an.

Mit dem Einkauf nachhaltig und unter sozial vertretbaren Bedingungen hergestellter Produkte üben wir Einfluss darauf aus, sowohl in unserer Region als auch in fernen Ländern faire Bezahlung und gute Arbeitsbedingungen sicherzustellen. Für uns sind Klimaschutzpolitik, nachhaltige Entwicklung und Armutsbekämpfung direkt miteinander verbunden.

NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

Bewusster Konsum ist ein wirksames Instrument, Ressourcen zu schonen. Als 120 Zimmer Hotel verbrauchen wir täglich große Mengen – vom Ei über Shampoo bis zum Toilettenpapier. Daher ist dieses Themenfeld für uns besonders im Fokus, Erfolge sind direkt messbar: Über die Vermeidung von Lebensmittelabfall durch clevere Planung und gezielten Einkauf sparen wir Ressourcen und bares Geld. Durch den Bezug vieler Lebensmittel aus der Region tragen wir zur Einsparung von klimaschädlichen Emissionen während des Transports bei. Zudem vermeiden wir Raubbau in fernen Herkunftsländern durch den zumeist großen Wasserverbrauch während des Anbaus. Der Kauf von Äpfeln oder Kirschen aus dem nahegelegenen Alten Land sichert nicht nur den Fortbestand hiesiger bäuerlicher Familienbetriebe, sondern auch den Erhalt unserer landwirtschaftlich geprägten norddeutschen Kulturlandschaft.

Die Anschaffung energieeffizienter Geräte und der Verzicht auf Verpackungsmaterial beinhalten in Verbindung mit der Änderung von Gewohnheiten enormes Einsparpotenzial. Keine einzeln verpackten Seifen, eine Buttermaschine am Frühstücksbüffet oder der Verzicht auf exotische Schnittblumen sind nur einige Maßnahmen. Indem wir Snacks und Getränke nicht mehr in unseren 120 Minibars auf den Zimmern, sondern in unserem Regio-Shop in der Lobby anbieten, vermeiden wir viel Lebensmittelabfall durch abgelaufene Haltbarkeitsdaten.

„Profil und Identität machen unser Hotel einzigartig! Mit unserer Strategie Green Sail und der transparenten Aufbereitung der SDGs nehmen wir Kunden und Gäste mit auf eine verantwortungsvolle Reise. Somit schaffen wir besondere Erlebnisse in unserer Seestadt.“

Dennis Micknaß, Leiter Verkauf & Marketing Region Weser-Ems



MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

Die Folgen des globalen Klimawandels wirken sich bereits heute auf Mensch, Tier und Umwelt aus. Seitdem wir uns 2014 als Modellunternehmen des bundesweiten Pilotprojektes green transformation auf den grünen Weg gemacht haben, verkleinern wir stetig unseren CO₂-Fußabdruck. Sei es die Umstellung auf LED-Beleuchtung, ein Hybrid-Fahrzeug, die Leihfahrräder oder die E-Tankstellen in der Hotelgarage, mit denen wir unseren Gästen ebenso eine emissionsarme Anreise ermöglichen wie mit dem DB-Veranstaltungsticket. Nachhaltige Rahmenprogramme mit Partnern wie dem Klimahaus Bremerhaven 8° Ost, sind größtenteils fußläufig und emissionsfrei erreichbar.

Wissen teilen heißt für uns, zum Nachahmen anzuregen: als Botschafter der Klimastadt Bremerhaven berichten wir anderen Unternehmen von den positiven Effekten unserer Klimaschutzmaßnahmen. Unsere Upcycling-Initiative Grüner Faden vermittelt den achtsamen Umgang mit wertvollen Ressourcen und fairen Arbeitsbedingungen ebenso wie Freude am gemeinsamen Nähen. Zudem teilen wir unser Wissen auf Veranstaltungen und durch Pressearbeit, um noch mehr Menschen für Klimaschutz zu sensibilisieren. Unser Ziel ist die vollständige Kompensation unserer gesamten Emissionen!



LEBEN UNTER WASSER

Schon durch unsere unmittelbare Nähe zur Nordseeküste und dem UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer haben wir eine besondere Verbundenheit zum Wasser. Bremerhaven ist zudem ein überregional bedeutender Standort der Fisch- und Lebensmittelindustrie sowie Geburtsort des MSC-Siegels (Marine Stewardship Council). Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie setzen wir uns für den Schutz weltweiter Fischbestände ein und servieren unseren Gästen im Hotelrestaurant STROM größtenteils MSC- und ASC-zertifizierten Fisch von der Deutschen See mit Sitz in Bremerhaven – ausgezeichnet mit dem deutschen Nachhaltigkeitspreis.

Für einen effizienten Umgang mit der kostbaren Ressource Wasser reduzieren wir unsere Verpackungen und verwenden hochwertige Papiersets oder dunkle Stehtischplatten anstelle von Tischwäsche. Zudem ersetzen wir chemische Reinigungsmittel größtenteils durch probiotische Mikroorganismen, die für Mensch und Natur unschädlich sind und sich nach Gebrauch natürlich abbauen. Die biologische Abbauarbeit setzt sich im Abwasser fort und entlastet dadurch zusätzlich die Gewässer.



LEBEN AN LAND

Die biologische Vielfalt nimmt unaufhörlich ab. Dagegen wollen wir mit den Bienenvölkern auf dem Dach unseres Conference Centers etwas unternehmen. Zusätzlich beschenken wir unsere Gäste und Kunden mit Seedbombs, damit sie mit dem „Auswerfen“ einer Blümmischung zu mehr Biodiversität beitragen.

Indem wir Obst und Gemüse bevorzugt aus der Region beziehen, unterstützen wir die Landwirtschaft vor Ort, die ihre Ackerflächen nachhaltig bewirtschaftet. Durch den vermehrten Einsatz saisonaler Produkte tragen wir zu weniger Emissionen durch kürzere Transporte und weniger Einsatz von Energie und Wasser bei. Auch das Fleischangebot in unserem Restaurant beziehen wir in unsere Nachhaltigkeitsstrategie mit ein, um noch mehr Sojaanbau für industrielle Massentierhaltung zu verhindern: durch jeden Wasserbüffel, der ganzjährig auf der Bremerhavener Luneplate weidet oder jedes Wollschwein aus Schwanewede, eine alte Nutztierasse, die wir für unsere Gäste zubereiten, tragen wir zu weniger Waldrodungen z. B. im Amazonasgebiet bei.



Informationen zu allen SDGs finden Sie auf www.17ziele.de



Miteinander gut!

Der Wettkampf um Fachkräfte, der auch in der Hotellerie und Gastronomie tobt, bestärkt uns, soziale Verantwortung genauso ernst zu nehmen, wie unser langjähriges Engagement für den Klimaschutz voranzutreiben. Jedem im Team geben wir die Chance zur Persönlichkeitsentwicklung. Gemeinsam gestalten wir diesen Prozess immer wieder neu, gehen auf individuelle Bedürfnisse ein. Das ist unser Rezept für ein gutes Miteinander!

Morgens halb sechs in Bremerhaven

Zwei quirlige Kindergartenkinder, ein Schulkind mit Halsweh, das Auto springt nicht an. Und in der Hotelküche warten die Kolleginnen und Kollegen, eine wichtige Konferenz mit über 500 Gästen steht an. Zusätzlich zum laufenden Restaurantbetrieb muss anspruchsvolles Catering vorbereitet werden.

Kein Grund, nervös zu werden, wir im ATLANTIC Hotel Sail City sind darauf vorbereitet, dass Eltern manchmal besondere Situationen meistern müssen. Unser Team ist sensibilisiert für Lebensumstände der anderen, wir helfen uns, springen füreinander ein. Zu unserer Unternehmenskultur gehört gegenseitiger Respekt ebenso wie Verständnis. In allen Lebenslagen, auch morgens um halb sechs.

Das Klima muss stimmen – drinnen und draußen

Mindestens ebenso aktiv, wie wir uns draußen für ein gesundes Klima einsetzen, arbeiten wir auch drinnen an einer guten Atmosphäre. Wir als Arbeitgeber stehen in der Pflicht, gute Arbeitsbedingungen zu fördern und mit der kostbaren Ressource Mensch wertschätzend umzugehen. Dazu stehen uns vielfältige Instrumente und Möglichkeiten zur Verfügung, die unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzen. Die Direktion informiert, berät persönlich und sensibel nach innen, hat ein offenes Ohr für Sorgen oder Nöte des Teams und jedes Einzelnen. Nach außen sind wir in ständigem Austausch mit Institutionen und Ämtern am Standort, um in einem verlässlichen Netzwerk möglichst gut für jede Situation gerüstet zu sein.

Mehr Lebensqualität durch ausgezeichnete Personalpolitik

Für unsere familienfreundliche Personalpolitik sind wir auch 2018 erneut vom Impulsgeber Zukunft e. V. im Schulterschluss mit dem Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen sowie der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven als AUSGEZEICHNET FAMILIENFREUNDLICH ausgezeichnet worden. Wir sind der festen Überzeugung, dass die Sensibilisierung unseres Teams für ein gesundes Miteinander uns alle gemeinsam voranbringt. Und dass wir durch Motivation und Wertschätzung deutlich bessere Ergebnisse erzielen, um den Anforderungen unseres Arbeitsalltages und unseres Familienlebens gestärkt begegnen zu können.

Durch vielfältige Beratungsangebote unterstützen wir die Vereinbarkeit von Familie & Beruf:

- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Home office
- Vorbereitung auf das Elternsein
- Mutterschutz, Elternzeit auch für Väter, Elterngeld
- Kinderbetreuung auch in der Ferienzeit (Hort)
- Kontakthalten während der Abwesenheit
- Familientag
- Unterstützung bei der Pflege von Angehörigen



Meine Mama arbeitet 20 Stunden
in der Woche und darf sich
die Tage aussuchen.
Wir haben viel Zeit zum Spielen,
Mamas Hotel finde ich toll.

Soléa Taxius, 4 Jahre

Mitten im Wertewandel

In Zeiten sich verändernder Ansprüche junger Menschen an den Sinn des Lebens wollen wir auf ihre Forderung nach Balance zwischen Berufs- und Privatleben vorbereitet sein. Eine gute Ausbildung, abwechslungsreiche Gesundheitstage, Workshops und Team Events spielen bei uns eine große Rolle. Mit der Entwicklung individueller Angebote möchten wir erreichen, dass die Arbeit Sinn und Spaß macht.



„Das Wohlbefinden am Arbeitsplatz ist die Voraussetzung für ein zufriedenes Team. Mit BGM möchten wir unseren Teil zur sozialen Nachhaltigkeit beitragen.“

Ute Rabanus, Betriebliche Gesundheitsmanagerin

Sail FIT im Job – Betriebliches Gesundheitsmanagement

Wir beschäftigen uns intensiv mit Betrieblichem Gesundheitsmanagement (BGM). Mit einem externen Partner und dem abteilungsleiterübergreifenden Sail FIT Team entwickeln wir betriebliche Strukturen und Prozesse, um Arbeitsbedingungen gesundheitsförderlicher zu gestalten. Vom Screening bis zur Supervision arbeiten wir daran, physischen und psychischen Belastungen durch die Verknüpfung von Arbeitsschutz, Eingliederungsmanagement und Gesundheitsförderung vorzubeugen.

Unser Ziel ist es, weiterhin qualifizierte, motivierte und gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Reihen zu haben, damit wir aktuellen und zukünftigen Herausforderungen gewachsen sind.

Supervision – gute Arbeit an sich selbst

Führungsstil, Augenhöhe und Verantwortung sind Themen, die unsere Direktion bewegen. Die Leitung ist jederzeit ansprechbar, hat anspruchsvolle Aufgaben und oftmals lange Arbeitstage. Supervision unterstützt dabei, selbst nicht zu kurz zu kommen, eigene blinde Flecken zu finden und zu erkennen. In Einzelsitzungen, bei gemeinsamen Terminen aber auch in Abteilungsleitersessions handelt es sich nicht um Coaching oder Optimierung, sondern um kritische Reflexion der alltäglichen Arbeit. Es geht um Präsenzarbeit und gewaltfreie Kommunikation, um das gute Leben in Zeiten von Digitalisierung und Flexibilisierung, um ganz persönliche und manchmal existenzielle Fragen. Supervision hilft, Klarheit darüber zu erlangen, wie Arbeitsanweisungen erteilt oder Aufgaben verteilt werden, ohne dass es beim reinen Delegieren bleibt. Es geht vor allem darum, Verantwortung zu übergeben, die von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern getragen und eigenständig gelebt werden kann.

Smile training – Ausbildungsförderung mit individueller Note

Unser Nachwuchs ist unsere Zukunft! Erklärtes Ziel der Hotelleitung ist es, den Auszubildenden durch Stärkung ihrer persönlichen Kernkompetenzen adäquate „Werkzeuge“ an die Hand zu geben, mit denen sie später den Berufsalltag souverän meistern können. Das anspruchsvolle Trainingsprogramm durchlaufen alle Auszubildenden im ersten Lehrjahr mit externer Begleitung.



TEAMCamp - Empathie statt Hierarchie

Im November 2019 fand unser erstes TEAMCamp statt, das aus dem smile training und den vielfältigen Möglichkeiten, die wir bei der Persönlichkeitsentwicklung bieten, entstanden ist. Dabei stand der abteilungsübergreifende Austausch im Mittelpunkt. Das Format entspricht einem BarCamp, in offenen Workshops werden die Inhalte von den Teilnehmenden erst bei Veranstaltungsbeginn selbst entwickelt.


Bei laufendem Betrieb tauschte sich gut die Hälfte unseres 100-köpfigen Hotelteams in drei Blöcken à zwei Stunden aus – auf Augenhöhe und ohne Ausnahme, auch der Direktor wurde geduzt. Vielseitige Themen waren schnell gefunden: Zeitmanagement, Kommunikation im Team, aktive Pausengestaltung, neue Ideen für das Betriebliche Gesundheitsmanagement und den Tagungsbereich sowie Optimierungen für das ganze Haus.

Im offenen Miteinander zu erfahren, was andere Teammitglieder bewegt und wie sie denken, bewerteten die Teilnehmenden ebenso als Bereicherung wie die Erfahrung, dass jede Aussage wertgeschätzt wurde. Fortsetzung folgt!

„Zuhören, mitreden, weiterentwickeln, nach vorne bringen – das ist unser TEAMCamp! Durch offene Kommunikation auf Augenhöhe gelang es uns, Ideen aus verschiedenen Abteilungen zusammenzubringen. Darauf aufbauend, konnten wir konstruktive Gespräche miteinander führen, was in der Alltagsroutine nicht immer möglich ist.“

Daria Antonova – Teamassistenz Personal





Unseren Anspruch, kostbare Lebensmittel wertzuschätzen, teilen wir mit unseren Lieferanten. Gemeinsam arbeiten wir an einer umweltbewussteren Zukunft.

Vincent Hackstein, stellv. Küchenchef

Gutes wertschätzen!

Wir sind davon überzeugt, dass Nachhaltigkeit nur funktioniert, wenn alle mitmachen! Dieser Grundgedanke motiviert uns, unser Netzwerk von Partnern und Dienstleistern in der Region immer weiter auszubauen. Und auch, wenn wir Lebensmittel von weit her verbrauchen, bemühen wir uns, Anbaumethoden, Transportwege und Arbeitsbedingungen zu hinterfragen. Einige unserer vielen vertrauensvollen Partnerschaften stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.



„Ob Wasserbüffel oder Wollschwein, Honig unserer eigenen Bienen oder selbst geerntete Äpfel aus dem Alten Land: Die Vielfalt unserer regionalen Produkte begeistert und fasziniert mich. Aus diesen kostbaren Lebensmitteln Speisen zuzubereiten, ist pures Vergnügen!“

Dominik Flettner, Küchenchef



Jan-Peter Mehring

*Mühlenbeck –
Fleischwaren
seit 1908,
Schiffdorf-Spaden*

Seit über 100 Jahren werden im Familienunternehmen Mühlenbeck Fleisch- und Wurstwaren aus hochwertigen und überwiegend regionalen Rohstoffen hergestellt. Frisches Fleisch, beste Naturgewürze, langjährige Erfahrung und eine große Portion Leidenschaft machen Mühlenbeck Produkte so schmackhaft.

Viele der Spezialitäten werden nach wie vor in liebevoller und sorgfältiger Handarbeit traditionell hergestellt. Die ressourcenschonende Produktion in der Mühlenbeck Manufaktur erfolgt umweltbewusst und die Produkte werden regional in einem Radius von 80 km um den Firmensitz direkt vertrieben.



Martin Volkelt

*Deutsche See –
Fischmanufaktur,
Bremerhaven*

Fische und Meeresfrüchte in bester Qualität sind die Leidenschaft der Deutschen See. Mit Sitz in Bremerhaven und ausgezeichnet mit dem deutschen Nachhaltigkeitspreis, ist das Unternehmen auf der ganzen Welt unterwegs, um verantwortungsvoll gefangenen und gezüchteten Fisch für seine hochwertige Fischmanufaktur zu beschaffen.

Ob Kabeljau, Lachs, Thunfisch und Zander oder Spezialitäten wie Matjes, Räucherfisch und handgemachtes Sushi – der hohe Anspruch des Qualitätsmanagements fängt bei der sorgfältigen Auswahl der Lieferanten an, reicht über das kreative Zubereiten in der Versuchsküche und die Verarbeitung der Rohware bis hin zum sicheren Transport der Köstlichkeiten aus Neptuns Reich.

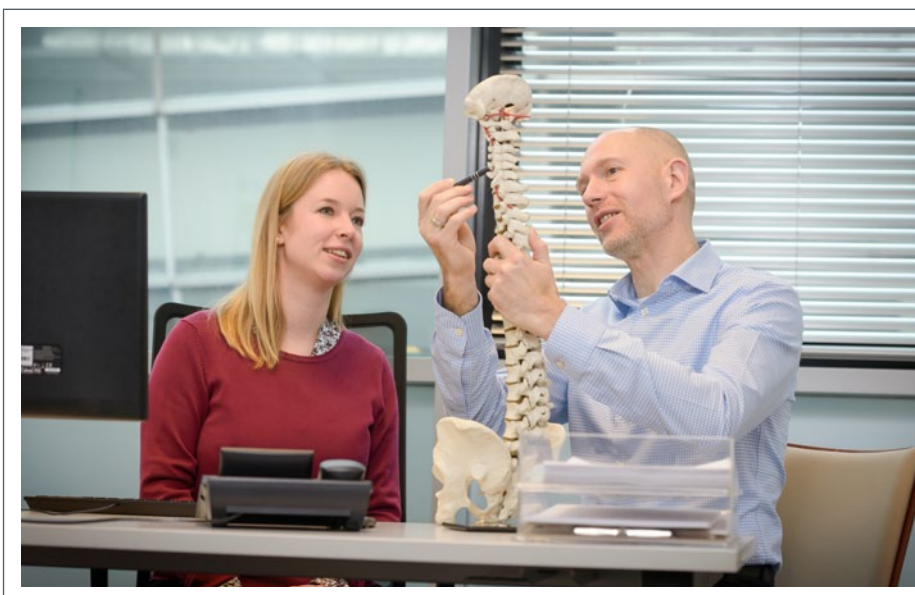


Ulli Berbrich

*Kaffeewerkstatt
Bohnengold,
Bremerhaven*

Kaffee war seine Rettung – so beschreibt Ulli Berbrich den Impuls, warum er heute in der Seestadt an der Wesermündung Spitzenkaffees aus Papua-Neuguinea, Kolumbien oder Kenia röstet. Ursprünglich gelernter Physiotherapeut, hat Berbrich anschließend auf einer Kinderkrebstation gearbeitet, war dem Leid ab einem gewissen Punkt einfach nicht mehr gewachsen. Und wie das Leben so spielt, lernt er einen Kaffeeröster kennen, plant nebenberuflich Marktstände, organisiert den Verkauf.

Aus der zunächst geplanten Übernahme der Rösterei wird dann doch nichts – und so setzt Berbrich Anfang 2018 zum Sprung in die Selbständigkeit an. Mit Erfolg – inzwischen wird Bohnengold nicht nur in unserem Regio-Shop verkauft, sondern auch in vielen Cafés und Restaurants lassen sich Kaffeegenießer die Bremerhavener Spezialitäten schmecken. Die Fangemeinde wächst täglich, Berbrich arbeitet weiter an nachhaltigen Verpackungslösungen, die das Aroma seiner kostbaren Bohnen schonen und baut seinen Internetshop auf!



Lutz Gudehus

*Gudehus –
Unternehmens-
beratung für
gesunde Arbeit,
Bremerhaven*

Mit der Unternehmensberatung Gudehus haben wir bereits über viele Jahre einen verlässlichen Partner, der uns bei der Implementierung eines professionellen Betrieblichen Gesundheitsmanagements berät und gleichzeitig dabei unterstützt, Schwachstellen im Arbeitsalltag aufzuspüren. In allen Abteilungen führen wir Diagnose-Workshops durch und identifizieren spezifische Belastungsschwerpunkte, um optimale individuelle Lösungen zu finden.

Unser Ziel ist es, mit diesen Maßnahmen gesundheitsfördernde Verbesserungen – psychisch und physisch – für unser Team herbeizuführen. Diese gilt es, für ganz unterschiedliche Bereiche zu finden: Bei der Arbeitsorganisation beginnend, geht es über Betriebliches Eingliederungsmanagement und Gesundheitsförderung bis hin zur Arbeitssicherheit. Oft dreht es sich darum, insgesamt mehr Bewegung in den Arbeitsalltag zu bringen, die richtige Sitzhaltung und passende Stühle zu finden oder ergonomisch gestaltete Computermäuse einzusetzen. Manchmal reicht auch die simple Anregung, nicht jedes Telefonat gleich anzunehmen damit die Konzentration nicht dauernd leidet.

Aus der Zusammenarbeit mit Gudehus ist unser abteilungsleiterübergreifendes Sail FIT-Team entstanden, um kontinuierlich an diesem wichtigen Thema weiterzuarbeiten, hausinterne Gesundheitstage oder auch die Teilnahme an verschiedenen Firmenläufen zu organisieren.



Jana Hoffhenke,
Nina Klawonn,
Astrid Möllmann
(von links)

*PiA³ – Personal-
entwicklung und
Teambuilding,
Bremerhaven*

Hinter PiA³ steckt ein Team mit langjähriger Erfahrung in den Bereichen Training, Supervision und Begleitung. Durch differenziertes Fachwissen entstehen wertvolle Synergien, verschiedene Blickwinkel der Teammitglieder verdichten die Arbeitsprozesse. Mit diesem Hintergrund begleitet und unterstützt PiA³ Menschen und Unternehmen in entscheidenden Entwicklungsphasen. Gemeinsam mit den Teilnehmenden werden – einzeln oder in der Gruppe – Ideen und Strategien für die Weiterentwicklung der Persönlichkeit entwickelt.

Ob Einzelcoaching, Supervision oder Gruppentraining, ob Auszubildender oder Hoteldirektor – gemeinsam mit uns entwickelt PiA³ Formate, die für ganz unterschiedliche Bedürfnisse unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter passen.

Das PiA³-Team betreut seit Oktober 2013 das mit uns gemeinsam konzipierte smile training. Als Weiterentwicklung ist daraus Ende 2019 unser TEAMCamp als Kommunikationstool für ein gutes Miteinander hervorgegangen.



Lokal handeln!

In unserem Regio-Shop in der Lobby finden Sie eine exquisite Auswahl regionaler und saisonaler Köstlichkeiten sowie ein ausgewähltes Sortiment unserer Partner.

Eingemachtes oder Aufstriche, als Mitbringsel oder zum selbst Genießen: Unser Küchenteam bereitet mit viel Liebe Schmackhaftes zum Mitnehmen zu: Je nach Jahres- und Erntezeit können dort zum Beispiel Kürbis-Ingwer-Chutneys, veredelte Fruchtaufstriche aus selbst geerntetem Obst oder allerlei andere Leckereien erworben werden. Auch unser SEESTADT-HONIG bereichert das Sortiment.

Unsere Upcycling-Kinderkleidung aus gemeinsamen Nähaktionen findet sich ebenso in den Regalen wie andere handmade-Produkte unserer Kooperationspartner. Sie alle haben sich wie wir auch dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet.

Unser gesamtes Hotelteam ist grün unterwegs – vom Azubi bis zur Direktion. Gemeinsam entwickeln wir ständig neue Produkte für den Regio-Shop, schauen Sie einfach mal rein. Und selbstverständlich gibt es immer nur das, was saisonal verfügbar ist.

Ein Stück Bremerhaven zum Mitnehmen!



3 Fragen an ...

Grün unterwegs.

... Michael Pelzl, Unternehmensberater für Nachhaltigkeit und Klimaschutz



Herr Pelzl, Klimaschutz ist in aller Munde. Die Bundesregierung stellt ein Klimapaket zusammen, Kommunen rufen den Klimanotstand aus. Die ganze Europäische Union soll spätestens 2050 klimaneutral sein, auch zahlreiche Unternehmen und Konzerne sprechen davon. Wie lässt sich Klimaneutralität erreichen?

Pelzl: Hier gilt die Devise: Vermeiden, vermindern, kompensieren der eigenen Treibhausgas-Emissionen – also in erster Linie CO₂ (Kohlendioxid). Wobei ich nicht unbedingt dafür plädiere, dass diese Reihenfolge eingehalten werden muss. Ich halte den parallelen Ansatz der Maßnahmen für erstrebenswert, um möglichst umgehend die Klimaneutralität zu erreichen. Dieser Prozess stellt eine Konsequente und glaubhafte Übernahme von Verantwortung dar! Dabei senke ich zu Beginn durch einfach umzusetzende Maßnahmen wie die Umstellung des Strombezugs auf gutes Ökostrom meine Treibhausgasemissionen. Trotzdem bleiben zu Beginn des Prozesses hohe Emissionen übrig, die es zu kompensieren gilt, d. h. es verlangt zu Anfang eine hohe Kompensationsleistung. Im Laufe des Prozesses steigere ich meine Klimaschutzleistung und senke damit kontinuierlich meine Treibhausgasemissionen und die damit verbundene, zu erbringende Kompensationsleistung. Ich werde somit von Anfang des Prozesses an klimaneutral und meiner Verantwortung dem Klimaschutz gegenüber gerecht und schiebe diese nicht die Zukunft.

Was versteht man unter Kompensation?

Pelzl: Bei der Kompensation wird die gleiche Menge von Treibhausgasen, die ich selbst ausstoße und für die ich Verantwortung trage an anderer Stelle wieder eingespart oder vermieden. Dazu stehen zahlreiche Projekte im globalen Süden, also in Südamerika, Afrika oder auch in Asien bereit. Diese Projekte sind nach unterschiedlichen Standards zertifiziert. Gute Projekte, wie zum Beispiel die nach dem Gold Standard, führen nicht nur zu einem Klimaschutzeffekt sondern unterstützen auch die Einwohner vor Ort. Die Maßnahmen selbst dienen der Aufforstung, der Energieeffizienz oder auch der Erzeugung von Erneuerbaren Energien. Auch regionale Projekte aus Deutschland können im Rahmen des Klimaschutzengagements einbezogen werden.

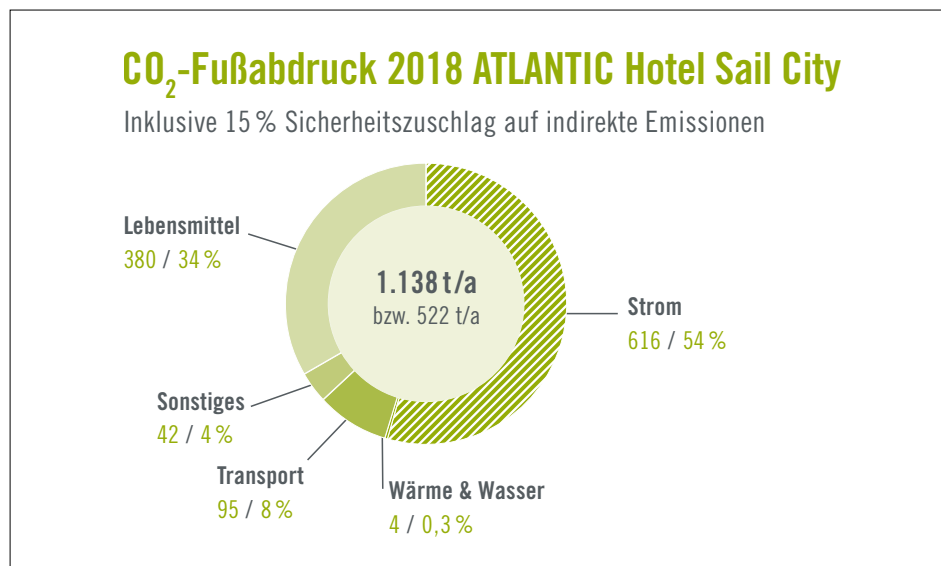
Wie genau läuft dieser Ausgleich ab?

Pelzl: Vorab muss ich meine Treibhausgasemissionen berechnen. Dies geschieht durch eine Klimabilanz nach dem Greenhouse Gas Protocol, einem weltweiten Standard zur Ermittlung dieser Werte. In einem weiteren Schritt wähle ich ein oder mehrere passende Klimaschutzprojekte aus. Von diesem Projekt erwerbe ich dann die entsprechende Anzahl von Emissions-Zertifikaten, die dann offiziell in einer Datenbank vermerkt und stillgelegt werden. Dies wird mir entsprechend durch ein Zertifikat bescheinigt, das ich dann auch für die Öffentlichkeitsarbeit verwenden kann. „Tue Gutes und sprich darüber!“

Die Fragen stellte Tim Oberdieck, Hoteldirektor

Weniger hinterlassen!

Auch im Jahr 2018 konnten wir unseren CO₂-Fußabdruck weiter verringern! Und das, obwohl erneut mehr Gäste bei uns übernachtet haben. Von insgesamt 1.295 t CO₂ in 2017 haben wir unseren Fußabdruck um 12 % auf 1.138 t in 2018 gesenkt. Diese Einsparung von 157 Tonnen CO₂ entspricht einer Menge von ungefähr 1 Mio. gefahrener Pkw-Kilometer oder 230 Hin- und Rückflügen von Bremen nach Palma de Mallorca!

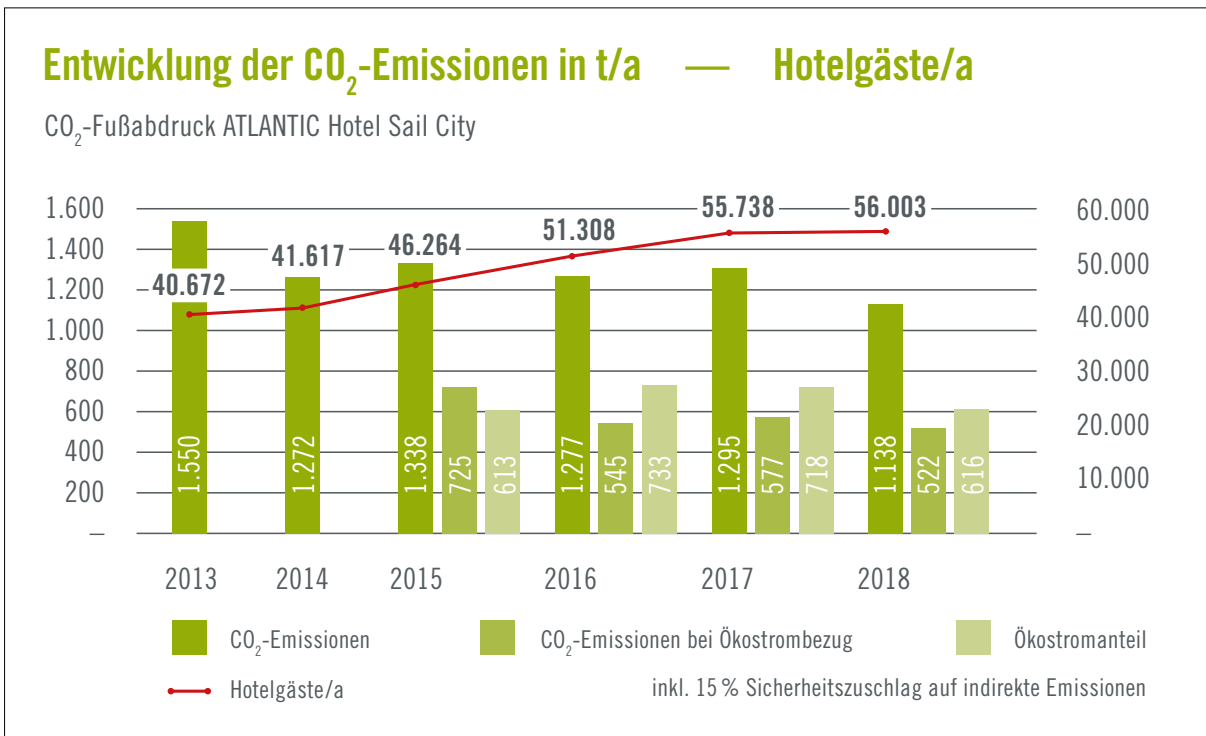


Wie geht das?

Spannend ist für uns die Frage, woran liegt das? Wie konnten wir es schaffen, erneut so viele klimaschädliche Emissionen einzusparen? Die Antwort ist vielschichtig ...

Weniger Veranstaltungen

Zum einen gab es in 2018 weniger Veranstaltungen im Hotel und im Conference-Center. Durch eine Systemumstellung seitens der Buchhaltung im Mai 2017 ist es uns außerdem leider nicht mehr möglich, die genaue Anzahl an Speisen im Restaurant oder bei den Veranstaltungen zu erfassen. Deshalb mussten wir über die Durchschnittswerte der vergangenen Jahre eine Hochrechnung durchführen. Pro Event haben wir im Schnitt ca. 50 Teilnehmende, die im Schnitt 17 kg CO₂ pro Veranstaltung verursachen. Der Rückgang der Veranstaltungen um 30 % bewirkt somit eine absolute Reduktion der CO₂-Emissionen auf 230 t/a im Eventbereich.



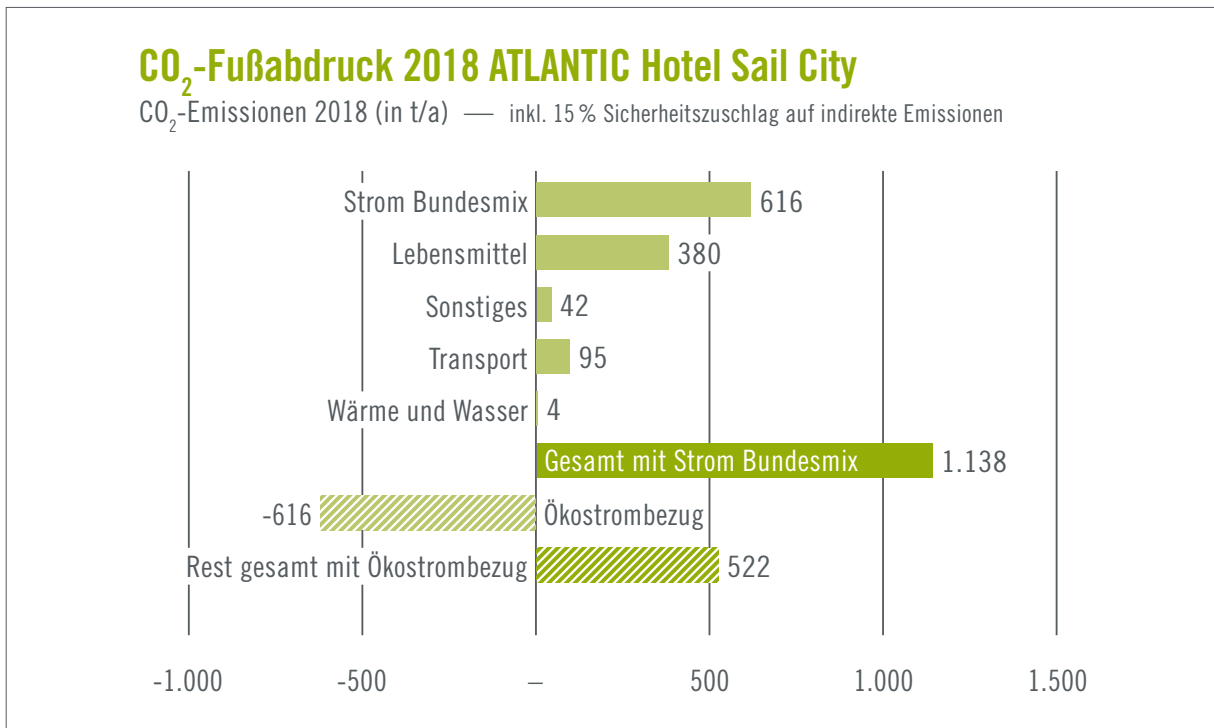
Mehr Erneuerbare Energien

Zum anderen ist der CO₂-Faktor, mit dem die Emissionen berechnet werden, durch den Zubau von Erneuerbaren Energien in Deutschland insgesamt gesunken. Man spricht vom Strom-Bundesmix. Dieser ist in Deutschland von 2017 auf 2018 um ca. 3 % auf 474 g CO₂ pro kWh gesunken. Aus unseren jährlichen Bilanzen wissen wir, dass der Anteil der direkt verursachten Emissionen durch die Stromverbräuche in unserem Hotel über 50 % beträgt. Die Senkung des verwendeten Strom-Bundesmix CO₂-Faktors wirkt sich entsprechend in hohem Maße positiv auf unsere Bilanz aus.

Neuer Strom

Seit 2015 beziehen wir Ökostrom, um unsere Energieverbräuche so klimafreundlich wie möglich einzukaufen. Zum 1. Januar 2018 haben wir unseren Strombezug erneut angepasst und beziehen seitdem Elektrizität aus erneuerbaren Energien, die in Anlagen produziert wird, die jünger als sechs Jahre alt sind. Damit wollen wir einen Beitrag leisten, die Energiewende im Stromsektor tatsächlich voranzutreiben, und nehmen einen Aufpreis für diesen Ökostrom in Kauf. Um kein Green Washing zu betreiben, weisen wir unsere Stromverbräuche trotzdem aus und geben die CO₂-Emissionen an, die wir mit dem „herkömmlichem Strommix“ verursacht hätten. Man spricht vom so genannten „Dual Reporting“.

Die Emissionen der Wärmeverbräuche fallen ohnehin sehr gering aus, da wir an das Fernwärmenetz in Bremerhaven angeschlossen sind und so bereits klimaschonende Wärme aus Kraft-Wärme-Kopplung beziehen.



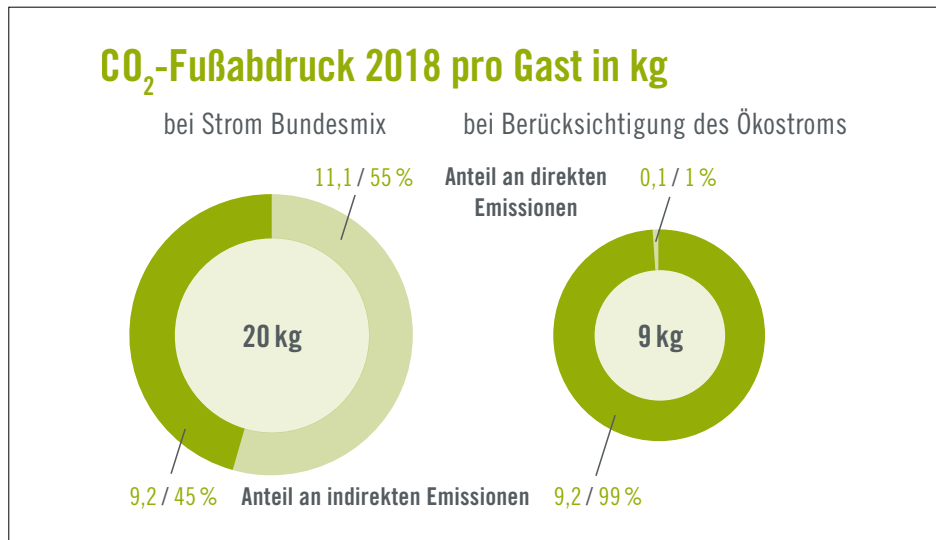
Ausdauernd bleiben

Da wir seit vielen Jahren kontinuierlich ein Energiecontrolling betreiben und technische Maßnahmen umsetzen, die die Effizienz unserer Anlagen und Geräte, z.B. in der Küche (Anschaffung effiziente Dampfgarer) oder auch in den Hotelzimmern verbessert (stromsparende Fernsehgeräte, Abschaffung der Minibars), wird es von Jahr zu Jahr kniffliger, weitere relevante und schnell wirksame Maßnahmen zu identifizieren, die unsere Energieverbräuche weiter senken und trotzdem den gewünschten Komfort unserer Gäste nicht zu sehr einschränken.

Weiter nachhaken

Umso wichtiger sind also alle die Maßnahmen, die in unserem CO₂-Fußabdruck gar nicht abzubilden sind, da hierfür die notwendigen Informationen zu Zusammensetzung, Produktion, Transportwegen etc. fehlen. Für diese Unsicherheiten schlagen wir einen Sicherheitszuschlag von aktuell

15 % auf unsere indirekten Emissionen auf. Deshalb liegt uns viel daran, die eingekauften Waren nicht nur nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu beschaffen, sondern immer mehr auch die Umwelt- und Klimaverträglichkeit bei unseren Lieferanten zu hinterfragen. Themen wie regionale und saisonale Lebensmittel, Bio-Produkte, Müllvermeidung, Verpackungsmüllreduktion, Wassersparen, umweltfreundliche Reinigungsmittel oder der weitestgehende Verzicht von Frischfaserpapieren sind nur einige Punkte, die wir kontinuierlich optimieren.



Der spezifische CO₂-Fußabdruck eines Übernachtungsgastes ist von 23 kg pro Übernachtung in 2017 auf 20 kg pro Übernachtung in 2018 gesunken. Berücksichtigt man den Bezug des Ökostroms, so verringert sich dieser Fußabdruck sogar auf gerade mal 9 kg pro Übernachtungsgast.

Kurs Richtung Klimaneutralität

Unser Kurs ist klar: Wir haben vor Jahren unser grünes Segel gesetzt und sind weiter Richtung Klimaneutralität unterwegs! Zukünftig möchten wir unsere nicht vermeidbaren CO₂-Emissionen durch Kompensationszahlungen ausgleichen. Dafür recherchieren wir derzeit geeignete Projekte. Darüber berichten wir dann im nächsten Jahr.

Schmackhafte Aussichten

Im nächsten Jahr wird ein Schwerpunkt auf den Bereich Ernährung gelegt. Dazu wollen wir alle eingekauften und verarbeiteten Lebensmittel unter die Lupe nehmen und unsere CO₂-Bilanz in diesem Bereich deutlich konkretisieren. Seien Sie mit uns gespannt auf die Ergebnisse!

So geht das!

Damit das weiterhin so gut gelingt, sind wir natürlich auch auf Ihre Unterstützung angewiesen. Wir freuen uns über Ihren großen Zuspruch für unsere Klimaschutzbemühungen und haben für jede hilfreiche Anregung ein offenes Ohr!



Wissen teilen!

Für inspirierende Gemeinschaftsprojekte stehen sowohl unsere Kochaktionen mit Kindergärten oder der Ehlerding Stiftung als auch unsere Upcycling-Initiative Grüner Faden: Nähaktionen, die motivieren, aus abgelegten Kleidern neue Lieblingsstücke zu fertigen. Gleichzeitig weisen wir damit auf hohe Wasserverbräuche im Baumwollanbau und schwierige Arbeitsbedingungen in der Textilindustrie hin.

Klimafreundlich kochen von klein auf – Kooperation mit der Ehlerding Stiftung

Selbstgemachte Pizza, Obstsalat, Schokopudding, wackelnde Kochmützen und viele kleine wissbegierige Leckermäuler sind eine willkommene Abwechslung für unseren Küchenchef Dominik Flettner. Seit vielen Jahren unterstützen wir aktiv das Patenprojekt mitKids der Ehlerding Stiftung u.a. auch mit Kochaktionen. In der FRoSTA Kochschule im Klimahaus geht es dabei unter anderem auch darum, wie gut Fleischverzicht dem Klima tut. Und wie schön es ist, selbst zubereitetes Essen an einer liebevoll gedeckten Tafel gemeinsam zu genießen – in vielen Haushalten längst nicht mehr selbstverständlich.

Upcycling-Nähkurs im Springflut Pop-up-Store

Unsere gesellschaftliche Verantwortung nehmen wir ernst und engagieren uns in Bremerhaven auf vielfältige Weise. Zur Beseitigung des Leerstandes in der zentralen Fußgängerzone Bürgermeister-Smidt-Straße läuft seit drei Jahren erfolgreich die Pop-up-Store-Kampagne Springflut Bremerhaven.

Wir mieteten für zwei Wochen eine verwaiste Ladenfläche bei der STÄWOG Städtische Wohnungsgesellschaft Bremerhaven und Luden in Kooperation mit der Schneidermeisterin Aenne Reher Interessierte und unser Team zu Upcycling-Nähkursen ein. Entstanden ist nach vielen heiteren Abenden gemeinsamen Nähens und voneinander Lernens tragbare, strapazierfähige Kinderkleidung, die in unserem Regio-Shop verkauft wird.

„Täglich festzustellen, dass wir Nachhaltigkeit in allen Bereichen des Hauses implementiert haben, ist großartig. Durch unsere Kooperationsprojekte tragen wir unser erworbenes Wissen auch nach draußen.“

Dagmar Pichler, F & B Managerin



Projektwoche mit der Schülerfirma needles

Netzwerke zu erweitern, andere Menschen kennenzulernen und offen für Neues zu sein, zeichnet uns aus. Vor einiger Zeit ergab sich die Chance, mit der nachhaltig orientierten Bremerhavener Schülerfirma *needles* eine Kooperation einzugehen. Eine Woche ratterten die Nähmaschinen in der Berufsbildenden Schule Sophie Scholl, Berge gebrauchter Kleidungsstücke wurden sortiert, Schnittmuster angefertigt, Stoffe passend zusammengestellt.

Am Ende entstanden Hosen, Halstücher & Co. für Kinder, die unsere individuelle Kollektion im Regio-Shop erweitern. Die Einnahmen aus dem Projekt spendet *needles* an ein Waisenhaus in Burundi. Dort erhalten Mädchen nach Abschluss ihrer Schneiderausbildung eine Nähmaschine, die ihnen den Einstieg in die Selbständigkeit ermöglicht, um sich und ihre Familien zu versorgen.



Mit der Initiierung und Durchführung solcher Projekte engagieren wir uns auch für die Umsetzung der SDGs – Sustainable Development Goals. Wir zeigen, wie einfach es ist, in Bremerhaven aktiv dazu beizutragen, dass sich irgendwo anders auf der Welt Lebensverhältnisse verbessern. Und wie viel Spaß es macht, sich gemeinsam im Kleinen für große UN-Ziele zu engagieren.



Lecker überzeugen!

Wir haben den Geschmack der Zeit getroffen: Unser Resteessen löst ein großes Medienecho mit enormen Reichweiten aus. Die Botschaft, kostbaren Lebensmitteln mehr Wertschätzung entgegenzubringen, erreicht Millionen Menschen.

Schmackhaft, unterhaltsam, anregend!

Radio Bremen, NDR und ZDF, RTL Nord und SAT.1 regional – allein durch TV-Berichte hatten wir bereits eine Reichweite von fast fünf Millionen Zuschauern. Darüberhinaus waren wir bis jetzt mit über 30 Beiträgen in auflagenstarken Printmedien regional, überregional und auch online von Süddeutsche über Stern bis Focus vertreten. Wichtige Fachzeitschriften, Blogs und Portale für Hotellerie und Gastronomie interessieren sich für eins unserer erklärten Lieblingsthemen, den sorgsamen Umgang mit Nahrungsmitteln. Kontinuierlich erhalten wir Anfragen von Journalisten oder Bloggern.

Warum findet unser Resteessen so viel Anklang? Weil Lebensmittelverschwendung jeden etwas angeht und jeder etwas zur Vermeidung von über 12 Millionen Tonnen, die allein in Deutschland jährlich weggeworfen werden, beitragen kann. Genau darüber informiert unser Format auf schmackhafte und unterhaltsame Art. Am Ende sind die Teilnehmenden nicht nur satt und zufrieden sondern nehmen wertvolle Informationen und praktische Tipps mit nach Hause.

Inzwischen wird das Resteessen immer häufiger als Rahmenprogramm für Tagungen und Kongresse in unserem Conference Center gebucht. Unsere Intention, durch nachhaltige Projekte Wissen zu teilen, eine breite Öffentlichkeit zu sensibilisieren und zum Nachahmen anzuregen, setzen wir auch im Rahmen unserer Pressearbeit mit unserer Bremerhavener Agentur weiter erfolgreich um.

Gemeinsam gegen Verschwendung

Unser Küchenchef Dominik Flettner engagiert sich leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung und unterstützt die Initiative United Against Waste e. V. (UAW). Das gesamte Küchen- und Serviceteam wird eingebunden und intensiv geschult. Von diesem Engagement profitiert das Hotel in mehrfacher Hinsicht: Unser Team fühlt sich mitgenommen, der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln verleiht ein gutes Gefühl mit positiven Auswirkungen auf Personalstimmung und Arbeitsleistung.

Die Zahlen nach der UAW-Messmethode sprechen für sich: Pro Gast hat sich der Lebensmittelabfall auf einen Wert zwischen 70 g und 81 g reduziert und eingependelt. Allein beim Frühstücksbuffet konnten wir die Lebensmittelabfälle um 32,5 % verringern.

Grün unterwegs in Bremerhaven, Kempten, Leipzig ...

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie Green Sail begeistern wir nicht nur Medienvertreter oder unsere Gäste beim Resteessen. Immer häufiger besuchen uns Delegationen von Wirtschaftsverbänden oder auch Studierende, die im Rahmen einer Bremerhaven-Exkursion eine grüne Hausführung wahrnehmen. Mit unserem Lieblingsthema sind wir aber auch außerhalb Bremerhavens grün unterwegs und gefragte Impulsgeber: Unser Hoteldirektor Tim Oberdieck war Ende 2019 nach Kempten eingeladen, um auf der Abschlusskonferenz der Energieberatungs-Kampagne Oberallgäu von unseren Erfolgen in Bremerhaven zu berichten. Hoteldirektoren und Eigentümern – vom Hostel bis zum 5-Sterne-Hotel – vermittelte er wertvolles Wissen und gab Praxistipps, dabei standen die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und das Resteessen im Fokus.

Für Dennis Micknaß, Verkaufsleiter Weser-Ems, ging es bereits im Frühjahr 2019 nach Leipzig: Das Resteessen war eine der drei besten Einreichungen für den Meeting Experts Green Award, mit dem alle zwei Jahre herausragendes Engagement der Veranstaltungsbranche im Bereich Nachhaltigkeit gewürdigt wird. Diese wichtige Anerkennung bestätigt uns darin, weiter Aufklärungsarbeit zu leisten, damit nicht mehr jedes Jahr 12 Millionen kostbare Lebensmittel im Müll landen!





Gesicherte Nachhaltigkeit, Investition in die Zukunft.

Über normale Nachhaltigkeitszertifizierungen hinaus setzt das Deutsche Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie aus Münster regelmäßig für seine Auftraggeber auch Projekte wie zum Beispiel die Analyse der unternehmerischen Ausrichtung mit Hinblick auf die Implementierung von Nachhaltigkeitskompetenzen in die Wertschöpfungskette um. Denn Nachhaltigkeit steht im Fokus unserer globalen Gesellschaft. Daher arbeiten außer uns weltweit schon rund 16.000 zertifizierte Unternehmen aus über 200 Branchen – Tendenz steigend – mit diesem Zertifikat und Siegel, die derzeit in 12 Sprachen verfügbar sind.

Wir stellen uns mit der Zertifizierung der Anforderung, dass Nachhaltigkeit nur funktioniert, wenn alle in den Prozess miteinbezogen sind. Eine ökonomisch nachhaltige Wertschöpfung sichert langfristig die Kompetenz für ökologische und soziale Verantwortung!



ISO-zertifiziert

Die ATLANTIC Hotels wurden im September 2013 erstmals von der Deutschen Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen (DQS, Frankfurt am Main) nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert. Seit dem werden die Zertifikate nach eingehenden Prüfungen regelmäßig erneuert. Die DIN EN ISO Norm hat sich mit der Revision 2015 weiterentwickelt – auch diesen Schritt sind die ATLANTIC Hotels gerne mitgegangen und haben sich im Juni 2017 erfolgreich nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifizieren lassen.

Die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2015 ist ein wirksames Instrument der Unternehmenssteuerung. Sie steht für die kontinuierliche Verbesserung der Leistungsfähigkeit eines Betriebes und Qualitätssteigerung im Sinne der Kundenwünsche.



Ausgezeichnet familienfreundlich!

Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass sich auch unser Unternehmen angesichts zunehmenden Fachkräftebedarfs als attraktiver Arbeitgeber positionieren muss. Familienfreundlichkeit steht für die meisten Menschen nach wie vor bei der Wahl des Arbeitgebers hoch im Kurs, deswegen freuen wir uns im ATLANTIC Hotel Sail City besonders über die Bremer Auszeichnung.

Das regionale Siegel „Ausgezeichnet Familienfreundlich“ bietet uns als mittelständischem Unternehmen die Möglichkeit, unsere Beschäftigten mit passgenauen und individuellen Angeboten bei der Vereinbarkeit von Privat- und Erwerbsleben zu unterstützen. Bei der Entwicklung von familienfreundlichen Lösungen erfahren wir durch das Netzwerk wichtige Beratung, werden in der Umsetzung begleitet und erreichen durch die Auszeichnung eine größere Öffentlichkeit.



Wir sind Klimaschutz-Preisträger 2018!

Mit dem Klimaschutz-Preis zeichnet energiekonsens, die gemeinnützige Klimaschutzagentur für das Land Bremen, Menschen aus, die richtungsweisende Leistungen und hohes persönliches Engagement für den Klimaschutz im Land Bremen gezeigt haben.

„Das Team des ATLANTIC Hotel Sail City hat das 4-Sterne-Haus zu einem eindrucksvollen Best Practice-Beispiel für klimafreundliches und nachhaltiges Wirtschaften gemacht. Tim Oberdieck und Anja Wagner zeigen dabei, dass Ökologie sowie Ökonomie hervorragend zusammenpassen und ihr Zusammendenken ein wichtiger Bestandteil einer zukunftsfähigen Unternehmensstrategie ist. Besonders hervorzuheben ist, mit welcher unglaublicher Energie und ansteckender Leidenschaft sie das Thema in die gesamte Mitarbeiterschaft getragen haben. Die Mitarbeitenden des Hotels wurden von Anfang an mit eingebunden und motiviert, den ‚grünen‘ Weg mitzugehen und mitzugestalten“, betonte energiekonsens-Geschäftsführer Martin Grocholl am 14. Juni 2018 in seiner Laudatio anlässlich der Preisverleihung.



Ansprechpartner

Sandra Tschardtke

Repräsentantin Verkauf & Marketing

Tel.: +49 (0) 471 30990-250
stschardtke@atlantic-hotels.de

Tim Oberdieck

Hoteldirektor

Tel.: +49 (0) 471 30990-566
toberdieck@atlantic-hotels.de

Impressum

Herausgeber

ATLANTIC Hotel Sail City GmbH
Am Strom 1
27568 Bremerhaven
www.atlantic-hotels.de/hotel-sail-city-bremerhaven

Konzeption, Text, Layout
und Realisierung

Viola Haye, Julian Hielscher –
bigbenreklamebureau gmbh, Bremerhaven

Redaktion

Sandra Tschardtke, Dennis Micknaß, Tim Oberdieck –
ATLANTIC Hotel Sail City GmbH

CO₂-Bilanzierung

Silke Strüber, BEKS:EnergieEffizienz GmbH, Bremen

Fotos

Antje Schimanke, außer S. 18: Tim David Müller-Zitzke

Druck

Müller Ditzen AG, Bremerhaven



Stand Februar 2020

Wir danken allen, die uns bei der Umsetzung der Green Facts unterstützt haben!

Sie sind auch grün unterwegs?

**Teilen Sie Ihr Wissen mit uns,
schicken Sie uns Ihre Fragen,
Ideen, Anregungen oder Kritik.**

Grün unterwegs.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

gruenunterwegs@atlantic-hotels.de

