

Umweltschutz in ifb-Hotels

Nachhaltigkeit

Vielleicht hat Greta Thunberg den Stein erst richtig ins Rollen gebracht. Seit die inzwischen 16-jährige Umweltaktivistin die „Fridays for Future“-Bewegung startete, ist das Thema Nachhaltigkeit auch bei Betriebsräten in aller Munde. Schon lange vorher legten viele ifb-Seminarhotels großen Wert auf das Thema Umweltschutz; immer mehr ziehen nach. Lassen Sie sich von den zum Teil ungewöhnlichen Aktionen zum Thema Nachhaltigkeit überraschen.



Täglich frische Handtücher? Diese Zeiten sind in Hotels vorbei. In der Regel wird mit freundlichen Schildern im Badezimmer darauf hingewiesen, dass nur am Boden liegende Handtücher gewechselt werden – der Umwelt zuliebe. Denn schon diese kleinen Maßnahmen bringen in der Summe viel und sparen in den ifb-Hotels zigtausende Waschgänge. Und das ist nicht die einzige Aktion, die der Umwelt hilft.

Von der Teppichfliese bis zur Heizung

Etwas Außergewöhnliches hat sich das erst 2018 eröffnete Nordport Plaza Hotel in Hamburg/Norderstedt ausgedacht. Es wurde von Grund auf unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit konzipiert. Den Hausstrom produziert ein eigenes Blockheizkraftwerk, Geothermie-Sonden sorgen für das richtige Klima im Haus. Und selbst den Bodenbelag betritt man mit gutem Gewissen: Die Teppichfliesen bestehen aus recycelten Fischfangnetzen des Atlantiks.

Weniger Plastik = saubere Meere

Viele unserer Hotels haben damit begonnen, Plastikmüll zu vermeiden. Ein guter Anfang sind der Verzicht von Einwegverpackungen am Frühstücksbüffet, z.B. für Marmelade, und die Verwendung von Glasflaschen in der Minibar. Auch Plastikstrohhalm werden immer weniger eingesetzt. Fortsetzung folgt, der Trend zur Plastikvermeidung hat erst begonnen!

Verwenden statt Verschenden

Lebensmittel einzusparen gehört ganz oben auf die Liste der Nachhaltigkeit. Regional einzukaufen ist bei vielen Hotels ein wichtiger Baustein. Einige Hotels gehen noch einen Schritt weiter und wenden sich aktiv gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Als Partner der Initiative „United Against Waste“ (zu deutsch „Vereint gegen Verschwendung“) informieren und sensibilisieren Sie alle Beteiligten bei der Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag, wie z.B. die Atlantic Hotels.

Bremerhaven macht es vor

Besonders ins Auge sticht dabei das Atlantic Hotel Sail City in Bremerhaven, in dem bereits seit 2014 ifb-Seminare stattfinden. Hier werden dank Küchenchef Dominik Flettner alle Beteiligten gut geschult zum Thema Nachhaltigkeit. Dies führte alleine beim Frühstücksbüffet zu mehr als 30 % weniger Lebensmittelverschwendung.

Ein Augenöffner dort war die Messung der Lebensmittelabfälle des Hotels. Das Küchenteam veranstaltet außerdem seit 2016 regelmäßig ein „Restessen – Zu gut für die Tonne“, das großen Anklang findet.

Es summt auf dem Dach

Auch beim Kampf gegen das Bienensterben sind Hotels an Bord. So summen inzwischen nicht nur bei fast allen Atlantic-Hotels, sondern auch beispielsweise auf den Dächern des InterCity Hotel Leipzig und NH Berlin Alexanderplatz eigene Bienen-Völker. Ein Stück Natur in der Stadt im Auftrag der Nachhaltigkeit.



Mehr erfahren

[Hier gibt es Wissenswertes und Infos zu unseren Hotels und Standorten.](#)

Kontakt zur Redaktion

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Wenden Sie sich gerne direkt an unsere Redaktion. Wir freuen uns über konstruktives Feedback!
redaktion-dbr@ifb.de

Institut zur Fortbildung von Betriebsräten GmbH & Co. KG © 2023