

GRÜN IST MEHR ALS UNSERE FARBE
ES IST UNSERE VERANTWORTUNG

NACHHALTIGKEIT IM HOLIDAY INN LÜBECK





EINE STADT MIT EINER MISSION

Ziel der Nachhaltigkeitsoffensive für Lübeck ist es, die gesamte Stadt als zertifiziertes, nachhaltiges Reiseziel zu positionieren. Wir wollten als einer der Ersten am Zertifizierungsprozess teilnehmen, um mit unserer Expertise als Vorreiter für andere Unternehmen zu agieren und ihnen den ersten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu erleichtern.



TOUR CERT

Wir sind Teil der Lübecker Mehrwegpfandinitiative und nutzen Deutschlands führendes Mehrwegsystem „Recup“. Wer ein Getränk oder eine Mahlzeit „to go“ bestellt, erhält diese in einem Mehrwegbehältnis. Recup trägt aktiv zur Müllvermeidung bei und jeder Recup kann bis zu 1.000 Einwegbecher ersetzen. Wirklich REvolutionär!



RECU

EIN HOTEL MIT EINER VISION

Da das Bewusstsein der Reisenden in Bezug auf Umweltthemen von Jahr zu Jahr zunimmt, ist die Rolle der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe zu einem großen Thema geworden. Die Hotelbranche ist mittlerweile für etwa 1 % der weltweiten CO₂-Emissionen verantwortlich (2022), und diese Zahl nimmt nicht ab. Hier, in unserer schönen Hansestadt Lübeck mit ihrem Seebad Travemünde, profitieren wir von der unmittelbaren Nähe zu Naturschutzgebieten wie der „Wakenitz“, dem „Dummersdorfer Ufer“ oder dem „Schellbruch“. Die nahezu unberührte Natur ist für Gäste ein entscheidender Faktor bei der Entscheidung für Lübeck als Urlaubsziel, und als einer der großen Hotelanbieter der Stadt liegt es in unserer Verantwortung, diese auch für zukünftige Generationen zu bewahren. Im Folgenden möchten wir unsere Nachhaltigkeitsambitionen mit dir teilen, seien es spaßige DIY-Projekte, um unser Team mit ins Nachhaltigkeitsboot zu holen, kleine Veränderungen mit großer Wirkung oder große Gebäudeinvestitionen, um in der Zukunft einen deutlichen Unterschied zu machen.





NACHHALTIGER FÜHRUNGSTIL



„Als Vater von zwei kleinen Kindern rückt das Thema Nachhaltigkeit immer mehr in meinen persönlichen Fokus. Ich möchte, dass wir künftigen Generationen eine lebenswerte, artenreiche und sichere Welt hinterlassen. Als eines der größten Hotels der Stadt sind wir uns unserer Vorbildfunktion bewusst und hoffen, dass unser Engagement viele weitere Unternehmen zu nachhaltigem Handeln anregen wird.“

Christian Schmidt
General Manager Holiday Inn Lübeck

WENIGER IST WENIGER



SPENDEN

Übrig gebliebenes Brot vom Frühstücks-Buffer geht einmal die Woche an einen Bauernhof. Das Ergebnis sind glückliche Schweine und Hühner (die Haus- und keine Nutztiere sind – versprochen), und Mitarbeiter, die ab und zu frische Landluft schnuppern dürfen. Eine win-win Situation.



MESSEN

Auf die Waage zu steigen macht den meisten keinen Spaß, aber für unsere Mülltonnen führt kein Weg dran vorbei: Sie müssen Gewicht verlieren. Mit der eingebauten Kamera identifiziert die Software Lebensmittelverschwendung und hilft uns dabei, Küchen-Abfall zu minimieren.



NEU ERFINDEN

Man nehme etwas Leckeres und mache daraus etwas noch Leckereres: Wir verarbeiten überproduzierte Brötchen zu leckerem Brotpudding für das Frühstücksbuffer am nächsten Tag. Mit dem Rezept unseres Küchenchefs präsentieren wir dir Upcycling vom Feinsten!



AUS ALT MACH NACHHALTIG



UPCYCLEN

Nach der Renovierung unserer Badezimmer haben wir den alten Badewannen ein neues Leben als Hochbeet gegeben. Die frische Minze kannst du in unseren Mojitos genießen und zahlreiche Gerichte in unserem Restaurant werden mit Hochbeet-Kräutern verfeinert.



FÜTTERN

Das Glück dieser Erde liegt auf dem Rücken der Pferde! Nicht alle alten Badewannen konnten wir in unserem Hochbeet verbauen, weshalb die übriggebliebenen Wannen nun auf einem Gnadenhof für Pferde und Esel als Futtertröge und Tränken dienen. Es scheint zu schmecken!



UMSIEDELN

Wir sind Gastgeber von Herzen und das nicht nur für unsere zweibeinigen Gäste: Sechs- und Achtbeiner finden in unseren selbstgebauten Insektenhotels ein Zuhause auf Zeit. Umgeben von einer Wildblumenwiese haben wir so eine Krabbeltier-Oase inmitten der Stadt geschaffen.

DAS „GREEN TEAM“



SAMMELN

Wie bekommt man seine Dosis Vitamin Sea und hilft gleichzeitig der Umwelt? Indem man regelmäßig am nahegelegenen Ostseestrand Müll sammelt! Das Ergebnis sind die Steigerung des Team-Geistes, saubere Strände und das tolle Gefühl, etwas Gutes getan zu haben!



PFLANZEN

„Der beste Zeitpunkt, einen Baum zu pflanzen, war vor 20 Jahren. Die zweitbeste Zeit ist jetzt.“ Deshalb haben wir in unserem Hinterhof einen Obstgarten angelegt. Apfelbäume, Weinreben und Brombeersträucher versorgen heimische Insekten mit süßem Nektar und unser Team mit frischen Snacks.



BAUEN

Viele unserer lieben Mitarbeiter haben keinen eigenen Garten – deshalb haben wir ihnen einen zur Verfügung gestellt. Zahlreiche DIY-Gemüsebeete umgeben das Hotelgelände und machen Receptionisten, Buchhalter oder Housekeeper zu glücklichen, hochmotivierten Gärtnern.



ZAHLEN DIE SICH AUSZAHLEN

Unser Hotel wird zu 100 % mit Ökostrom aus Wasserkraft betrieben.

Unsere Solarpaneele auf dem Hoteldach haben im Jahr 2022 Sonnenenergie in 1.833 Kilowattstunden Wärme umgewandelt.

Unser Nuss-Nougat-Cremespender spart 13.000 Einzelpackungen pro Jahr.

Unsere Umstellung von herkömmlichen Reinigungsmitteln auf das Ecolab-System spart 54 kg Kunststoffverpackungen pro Jahr ein, was zu einer Abfallreduzierung von 78,9 % in unserer Küche im Vergleich zum vorherigen Produkt führt.

Wir haben 2.000 l Regenwasser gesammelt, das wir zur Bewässerung unseres Kräutergartens verwenden.

Durch den Einbau wassersparender Strahlregler haben wir im Jahr 2022 im Vergleich zu 2019 20 % Frischwasser eingespart.

Im Jahr 2023 planen wir durch die Umstellung auf das Ecolab-Bodenreinigungssystem weitere 32.000 l Wasser einzusparen.

Wir verwenden im Haus über 80 % LED-Beleuchtung, die rund 70 % weniger Energie verbraucht als die alten herkömmlichen Leuchtmittel.

MUT ZUR VERÄNDERUNG



Wir haben Plastikschlüsselkarten durch umweltfreundliche, FSC-zertifizierte Holzschlüsselkarten aus Buche ersetzt.



In allen Holiday Inn Hotels weltweit wurden in den Badezimmern Probiergrößen gegen auffüllbare Annehmlichkeiten ausgetauscht.



Wir verwenden ozonisiertes Wasser in Mehrwegflaschen zur Reinigung aller öffentlichen Flächen: ohne Chemie, ohne Müll!



Wir ersetzen Plastikstrohhalme und Kugelschreiber durch recycelbare Alternativen und wählen für unsere Drucke nachhaltige Materialien.





MEHR ALS EIN ARBEITGEBER

LOYALITÄT: Wir haben 21 langjährige Mitarbeiter, das sind 50 % unseres Teams. Die dienstälteste Mitarbeiterin ist seit 1991 im Unternehmen.

GLÜCKSMOMENTESCHAFFER IN AUSBILDUNG: Jedes Jahr bilden wir mit Engagement und Freude junge Menschen in der Hotellerie aus. Als Landesausbildungswart des DEHOGA Schleswig-Holstein bringt unser General Manager viel Fachwissen und Zukunfts-Trends mit.

JOB MIT BENEFITS: Wir bieten unseren Mitarbeitern 30 Urlaubstage/Jahr, minutengenaue Zeiterfassung, jährlich zehn kostenfreie Übernachtungen in unseren Pandox-Schwesterhotels in Deutschland, eine kostenfreie Massage pro Monat, kostenfreie Mahlzeiten sowie die Nutzung unseres Pools und Gyms.

TEAM DIVERSITY: Im Jahr 2023 haben wir Mitarbeiter aus Brasilien, Tschechien, der Türkei, Tschetschenien, der Ukraine, Japan, Ungarn, Georgien, Rumänien, Polen, Weißrussland und Deutschland bei uns beschäftigt.

ENGAGEMENT

LOKALE PARTNER – SYNERGIEN DES ERFOLGS:

Convention Bureau Lübeck
DEHOGA Lübeck e. V.
DEHOGA Schleswig-Holstein e. V.
FC Phönix Lübeck
Geschwister-Prenski-Schule
Handwerkskammer Lübeck
Hansebelt e. V.
Holstentor-Gemeinschaftsschule
Industrie- und Handelskammer zu Lübeck
Klaroscuro | Ostseetrio
Lübeck und Travemünde Marketing GmbH | Tour Cert Nachhaltigkeitsoffensive
Lübeck Management e. V.
Technikzentrum Lübeck | Gateway49

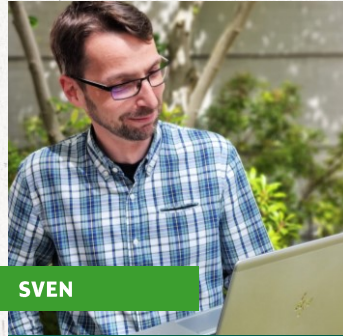


GRÜNE BOTSCHAFTER



KAI

„Als Küchenchef und Mitglied der Köchevereinigung „Euro Toques“ habe ich es mir zur Aufgabe gemacht, kulinarische Traditionen, Tierschutz und die Förderung nachhaltigen Handelns zu wahren. In diesen Zeiten müssen wir ein Bewusstsein dafür schaffen, lange Transportwege für Tiere sowie für Obst und Gemüse zu vermeiden.“



SVEN

„Als Project & Sustainability Executive beteileige ich mich am verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, der für unsere Zukunft von wesentlicher Bedeutung ist. Als Unternehmen sind wir bestrebt, unseren Verbrauch zu optimieren. Es ist für mich sehr motivierend, die ersten guten Ergebnisse unserer Bemühungen zu sehen.“



NATALIE

„Marketing ist meine Leidenschaft und durch die Vermarktung unserer nachhaltigen Projekte unterstütze ich unser Hotel dabei, mit gutem Beispiel voranzugehen und andere von der guten, gemeinsamen Sache des Umweltschutzes zu überzeugen. So schaffe ich etwas, das Bestand hat. Das ist ein tolles Gefühl!“



LAURA

„Im Housekeeping gibt es so viele Möglichkeiten, umzudenken und nachhaltige Verbesserungen herbeizuführen. Es macht mir großen Spaß, neue Technologien auszuprobieren, mein Team darin zu schulen und zu beobachten, wie sich die Verbrauchszahlen durch viele kleine Veränderungen in eine nachhaltige Richtung entwickeln.“

AUSGEZEICHNET



BREEAM: „Building Research Establishment Environmental Assessment Methodology“ ist ein Bewertungssystem für ökologische und soziokulturelle Aspekte der Nachhaltigkeit von Gebäuden, durch das wir im Jahr 2022 mit „Sehr Gut“ bewertet wurden.



DEHOGA UMWELTCHECK: Der DEHOGA Umweltcheck ist Teil des DEHOGA Energie- und Umweltkonzeptes, das die gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium im Jahr 2006 gestartete Energiekampagne Gastgewerbe fortsetzt. Wir wurden zuletzt mit „Silber“ ausgezeichnet und streben für die nächste Zertifizierung „Gold“ an.



GREEN KEY: Das Green Key-Zertifikat ist der führende Standard für Exzellenz im Bereich Umweltverantwortung und nachhaltiges Wirtschaften in der Tourismusbranche. Dieses prestigeträchtige Zertifikat stellt eine Verpflichtung von Unternehmen dar, dass ihre Räumlichkeiten den strengen Kriterien der „Foundation for Environmental Education“ entsprechen. Wir sind seit 2022 zertifiziert.



TOUR CERT: Wir nehmen als Partnerbetrieb an der „Destinationszertifizierung Nachhaltiges Reiseziel“ der TourCert gGmbH für die Hansestadt Lübeck teil. Als Partnerbetrieb nehmen wir Nachhaltigkeit als wichtige Führungsaufgabe wahr. Wir stellen sicher, dass die drei Dimensionen der ökologischen, ökonomischen und sozio-kulturellen Nachhaltigkeit im operativen Geschäft kontinuierlich gestärkt werden. Damit leisten wir einen Beitrag zur Verleihung des Zertifikats „Nachhaltiges Reiseziel“ an die Tourismusdestination.



EURO-TOQUES: ist ein Zusammenschluss europäischer Köche, mit dem Ziel, traditionelle Erzeuger zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die Köche zu gewährleisten. Unser Küchenchef Kai Otto Jacobson wurde 2021 in die Gilde der Euro Toques aufgenommen.

IMPRESSUM:

Stand: Juli 2023

Herausgeber: Pandox Lübeck GmbH // Holiday Inn Lübeck, Travemünder Allee 3, 23568 Lübeck

Bildrechte: Titel: Natalie Muceniëks; Seite 1: Steffen Kauffmann, Lübeck und Travemünde Marketing GmbH, Natalie Muceniëks; Seite 2: Natalie Muceniëks; Seite 3: Natalie Muceniëks; Seite 4: Natalie Muceniëks, Winnow Solutions, Pexels-McMullins; Seite 5: Natalie Muceniëks, Sina Klein; Seite 6: Natalie Muceniëks, Christian Schmidt; Seite 7: Pexels; Seite 8: Christian Schmidt, Soak Skin, Enozo Technologies, Natalie Muceniëks, Taliska Viehweg; Seite 9: Pixabay; Seite 10: Lübeck und Travemünde Marketing GmbH; Seite 11: Natalie Muceniëks, Christian Schmidt, Taliska Viehweg

Ein Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers erlaubt. Alle Angaben ohne Gewähr.

Holiday Inn Lübeck

Travemünder Allee 3 | 23568 Lübeck

☎ +49 451 3706 0 | ✉ info@hi-luebeck.de | 🌐 www.holidayinn.com/luebeck | @holidayinnluebeck

