HGK
Mit uns ist zu rechnen!



NACHHALTIGES KNOW-HOW DER HGK UNTERSTÜTZT MITGLIEDER
SEITE 6

DER ERSTE HGK-GREEN STARTER DAY
SEITE 11

LANDHOTEL VOSHÖVEL – NACHHALTIGKEIT MIT LEIDENSCHAFT LEBEN
SEITE 18

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

September 2023 –
Sonderausgabe Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist leicht umsetzbar – die HGK hilft Ihnen dabei

Liebe HGK-Mitglieder,

einst ein Nischenthema „grüner Protagonisten“ hat sich doch Nachhaltigkeit inzwischen zu einem „must have“ für jedes Hospitality-Unternehmen entwickelt. Dabei werden die drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales auf Seiten der Gastgeber sowie Gäste immer wichtiger. Zudem bietet sich hierbei die Chance, sich mit Glaubwürdigkeit zu profilieren und somit vom Wettbewerb abzusetzen.

Bei der HGK ist Nachhaltigkeit kein separates Sonderthema, sondern zieht sich wie ein grüner Faden durch alle Leistungsfelder. Auf **h-g-k.de** können Sie zu jedem HGK-Leistungsfeld den nachhaltigen Aspekt nachlesen.

In unserer September-Ausgabe der HGK-Aktuell haben wir für Sie verschiedene Informationen zusammengestellt, um Ihnen zu zeigen, dass Sie mit verschiedenen Maßnahmen umweltbewusstes Handeln implementieren können.

Unsere HGK-Nachhaltigkeits-Experten Jan Suwalski und Jens Kröpke geben im Interview einen Einblick in ihre berufliche Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager. Zudem stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten HGK-Lieferpartner vor, die ökologische Produkte anbieten, sich für einen klimafreundlichen Bioanbau von Kaffee einsetzen, durch einen Recycling-Service für Spender und Papierhandtücher den ökologischen Fußabdruck von Unternehmen verbessern und den Bio-Pionier Lebensbaum, der puren Genuss mit ökologischer Weitsicht und sozialer Verantwortung produziert. Außerdem gibt es mit „green cleaning“ eine umweltfreundliche Reinigungstechnologie auf Mikrotrockendampfbasis, die ganz ohne Reinigungsmittel auskommt. Mit der Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager von der Deutschen Hotelakademie und GreenSign lernen Teilnehmende berufsbegleitend, wie Nachhaltigkeit in der Unternehmenskultur ein fester Bestandteil wird.

Und im Interview mit Darlene Schwabroch von GreenSign stellen wir Ihnen die Spezialistin für Zertifizierung in der Hotellerie vor sowie das Landhotel Voshövel, das in diesem Jahr mit dem höchsten Level 5 durch GreenSign zertifiziert wurde.

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE | INFORMATION AUS DEM HGK-LIEFERPARTNERKREIS

04 SDG: 17 GLOBALE ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

06 NACHHALTIGES KNOW-HOW DER HGK UNTERSTÜTZT MITGLIEDER

10 GREEN CLEANING – UNGLAUBLICH SAUBER – GANZ OHNE REINIGUNGSMITTEL

11 DER ERSTE HGK-GREEN STARTER DAY AM 21. NOVEMBER 2023

12 MANAGER IN SACHEN NACHHALTIGKEIT – WEITERBILDUNG VON DHA

13 GREENSIGN – ZERTIFIZIERUNG ZUR WEITERENTWICKLUNG UND DIFFERENZIERUNG AM MARKT

14 KEINE KLIMAGERECHTIGKEIT OHNE HANDELSGERECHTIGKEIT

15 GRÜNE ALTERNATIVEN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

16 BLUMENTÖPFE UND TOILETTENPAPIER AUS WASCHRAUM-ABFALL

17 LEBENSBAUM – BIO SEIT 1979

18 MIT HERZBLUT, WEITSICHT UND RESPEKT EIN NACHHALTIGES ZEICHEN SETZEN

Impressum

VERLAG / HERAUSGEBER UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover
Tel: 0511 37422-100 | Fax: 0511 3742244
info@h-g-k.de | h-g-k.de
rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender: Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH:
Rowina Schymiczek, Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION:
Redaktionsausschuss der HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

HERSTELLUNG:
WIESENDANGER medien GmbH
Dr.-Schalk-Straße 27 | 82418 Murnau

AUFLAGE: 09 / 2023

ERSCHEINUNG: Viermal im Jahr in Printform im Wechsel mit der HGK-Aktuell Kompakt in digitaler Form.

BILDER: Titelseite: Adobe Stock © Ruan J/peopleimages.com, Seite 6: Adobe Stock © stockpics, Seite 9: © Fotostudio 54, Hannover, Seite 10: © Medeco Cleantec GmbH, Seite 12: © Sascha Dalig, Adobe Stock © JustLIFE, Seite 13: © GreenSign Institut GmbH, Seite 14: © GEPA-The Fair Trade Company, Bild mit Qualitätskontrolle bei COSURCA: © GEPA-The Fair Trade Company/K. Henkel, Bild Versammlung Kooperative Sidama/Äthiopien: © Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Seite 15: © BUNZL Großhandel GmbH, Seite 16: © Kimberley-Clark GmbH, Seite 17: © Ulrich Walter GmbH, Seiten 18 und 19: © Landhotel Voshövel, Schermbeck

Salm Gastrokonzepte mit Flair

Diese Ausgabe umfasst die Beilage unseres Liefer- und Dienstleistungspartners DIPASCH D.P.Schmits GmbH sowie den Preisknüller der Firma Hch. Salm KG.

Diese Ausgabe der HGK-Aktuell wurde auf nachhaltigem Papier gedruckt.

FSC www.fsc.org FSC® C017326

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 25.07.2023 bis 15.08.2023

Weinhotel
Restaurant Klostermühle
Hauptstr. 1
54441 Ockfen | Saar

Hotel-Restaurant Erich
Rödiger GmbH
Zur Herrgottsmühle 2
96231 Bad Staffelstein

Restaurant & Cafe Mowwe
Im Ostfeld 185
44329 Dortmund-Lanstrop

Kantinen & Cateringservice
Lichtlöcherberg 40
06333 Hettstedt



Information aus dem HGK-Lieferpartnerkreis

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Albert-Einstein-Str.15, 64560 Riedstadt

Anpassung des Liefer- und Verrechnungsabkommens – gültig ab 01.07.2023. Die Bestellung hat mindestens zwei Werktage vor dem Liefertag bis spätestens 12 Uhr zu erfolgen. Bestellungen für Lieferungen an Montagen müssen jeweils am vorhergehenden Donnerstag erfolgen. Die Lieferung erfolgt gemäß dem Rahmentourenplan der Transgourmet. Der Rahmentourenplan wird zwischen dem jeweilig zu beliefernden Betrieb eines Kunden und dem liefernden Transgourmet Betrieb abgestimmt. Der Mindestbestellwert bemisst sich anhand der allgemeinen Geschäftsbedingungen der Transgourmet in ihrer jeweils gültigen Fassung. Wird der Mindestbestellwert nicht erreicht, können weitere Logistikkosten anfallen.

Anzeige

#SwitchToGreen



Werden Sie Teil unserer Nachhaltigkeits-Strategie

Mit unserem Portfolio unterstützen
wir Ihre Nachhaltigkeitsziele

Together we can
vodafone
business



SDG: 17 globale Ziele für nachhaltige Entwicklung

DIE SDGS (SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS) WURDEN 2015 IM RAHMEN DER AGENDA 2030 FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG VON ALLEN UN-MITGLIEDSSTAATEN VERABSCHIEDET.

TWICKLUNG



Damit global nachhaltige Strukturen geschaffen werden können, haben sich die Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen 17 Ziele gesetzt.

Diese UN-Nachhaltigkeitsziele oder Sustainable Development Goals, kurz SDGs genannt, sollen bis 2030 von allen Entwicklungs-, Schwellen- und Industriestaaten erreicht werden, sind unteilbar und bedingen einander. Der Fokus der SDGs richtet sich besonders auf benachteiligte und diskriminierte Bevölkerungsgruppen. Ziel ist es, dass die Welt gerechter, gesünder, friedlicher und sozialer gestaltet wird.

In den SDGs werden alle drei Dimensionen von Nachhaltigkeit umfassend berücksichtigt: Soziales, Wirtschaft und Umwelt. Darüber hinaus werden in den Sustainable Development Goals folgende fünf Kernbotschaften als handlungsleitende Prinzipien formuliert: Mensch, Planet, Wohlstand, Frieden und Partnerschaft.

Diese Orientierungshilfe für nachhaltiges Handeln kann wunderbar in einem betrieblichen Umfeld genutzt werden, um zukünftige Wirtschaftsaktivitäten zu planen und umzusetzen. Die Idee ist es, dass die Einhaltung der Ziele fest in der Überlegung jedes Handlungsschrittes verankert ist.

Es folgen Beispiele von Handlungen mit Bezug auf die SDGs: Mitarbeiteraktion – gemeinsames Müllsammeln (SDG: 3, 11, 13, 15, 17). Anschaffung einer Photovoltaikanlage (SDG: 7, 9, 12, 13). Einsparung von Verpackungsmüll (SDG: 12, 13, 14, 15).



Nachhaltiges Know-how der HGK unterstützt Mitglieder

IN DEN LETZTEN JAHREN HAT NACHHALTIGKEIT IN DER HOSPITALITY-BRANCHE ERHEBLICH AN BEDEUTUNG GEWONNEN. MEHR UND MEHR BETRIEBE ERKENNEN, WIE WICHTIG ES IST, ALS GASTGEBER SOZIALE VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN, ZUMAL SICH DIE GÄSTE MIT GUTEM GEWISSEN VERWÖHNEN LASSEN MÖCHTEN. HOTELS UND RESTAURANTS, DIE IN DIESEM BEREICH KEIN OFFENSICHTLICHES ENGAGEMENT ZEIGEN, GELTEN SCHNELL ALS NICHT MEHR ZEITGEMÄSS – WOMÖGLICH SCHON VOR DER BUCHUNG.

Die HGK sieht es als ihre Aufgabe an, alle Mitglieder in ihrem Engagement für ein nachhaltiges Handeln zu unterstützen und es zudem einfacher zu machen. Dabei spielt die interne Umsetzung für die HGK selbst eine wichtige Rolle – was möglich ist – wird gemacht. Um unseren Mitgliedern und auch der HGK das notwenige Know-how für die Integration in die eigene Unternehmenskultur und -strategie an die Hand zu geben, haben die beiden HGK-Mitarbeiter Jan Suwalski eine berufsbegleitende Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager (TÜV) und Jens Kröpke zum Nachhaltigkeitsmanager (DHA und GreenSign) absolviert.

Im folgenden Interview erzählen beide Mitarbeiter über Ihre „grünen Vorstellungen", Motivation und Inhalte ihrer Ausbildung und wie sie die HGK-Mitglieder bzw. die HGK selbst auf ihren nachhaltigen Wegen begleiten:

Welche Motivation habt ihr gehabt, die berufsbegleitende Weiterbildung zu machen?

Jan Suwalski: *Der Bereich Nachhaltigkeit ist nicht nur überaus spannend, sondern für mich auch ein Themenfeld, das in keinem Unternehmen mehr außer Acht gelassen werden darf. Ich hatte großes Interesse daran, mehr Know-how auf diesem Gebiet zu erlangen, um die HGK an sich, aber natürlich auch unsere Mitglieder auf dem Weg in eine nachhaltigere Zukunft zu begleiten und zu unterstützen.*

HGK | Nachhaltigkeit

Jens Kröpke: *„Nachhaltigkeit" - was ist hiermit konkret gemeint und auf was müssen wir speziell in der Einkaufsabteilung achten? Um diese Fragen grundlegend beantworten zu können und einen nachhaltigeren Einkauf für unsere Mitglieder in der HGK zu implementieren, habe ich mich dazu entschieden, berufsbegleitend über die Deutsche Hotelakademie (DHA und GreenSign) die Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager zu absolvieren.*

Was waren die Inhalte eurer Weiterbildung?

Jan Suwalski: *Meine Weiterbildung beim TÜV Rheinland war global ausgerichtet und nicht nur für die Hospitality- Branche gedacht. Sie bestand aus zwei Modulen: Im ersten Modul wurden die Grundlagen und der Aufbau eines Nachhaltigkeitsmanagementsystems auf Basis der ISO 26000 durchgesprochen. Die ISO 26000 ist ein Leitfaden für gesellschaftliche Verantwortung, Nachhaltigkeit und das Nachhaltigkeitsmanagement in Unternehmen. Im zweiten Modul ging es dann schwerpunktmäßig um die Anwendung von Methodiken, zum Beispiel zur Erstellung von Bilanzen (Ökobilanz, CO_2-Fußabdruck, Wasserfußabdruck) oder wie die SDGs in das Nachhaltigkeitsmanagement integriert werden können. Außerdem beinhaltete das zweite Modul die Abschlussarbeit mit der Zertifizierung zum Nachhaltigkeitsmanager.*

Jens Kröpke: *Meine Weiterbildung in Form eines Fernstudienlehrganges bei der Deutschen Hotelakademie (DHA und GreenSign) beinhaltet alle grundlegenden Themenbereiche der Nachhaltigkeit. Zudem führen Auditoren, neben den Studienheften und Webinaren, durch dieses Thema und die Umsetzung in der Hospitality Branche. Dies umfasst beispielsweise den Aufbau von Nachhaltigkeitsmanagementsystemen, die detaillierte Darstellung der drei Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales. Des Weiteren geht es um die heutigen Herausforderungen in der Gesellschaft, die Bedürfnisse am Markt und wie wir diese befriedigen können.*

Wie unterstützt ihr die HGK-Mitglieder auf ihrem nachhaltigen Weg?

Jan Suwalski: *Wir wollen unseren Mitgliedern den Einstieg und das Handeln im Bereich Nachhaltigkeit so einfach wie möglich machen. Das wir hierbei über das vermeidlich wichtigste Thema der nächsten Jahrzehnte sprechen, ist den meisten eigentlich schon klar. Besonders in unserer Branche, die sehr von Alltagsstress, Personalengpässen und täglichen Unabsehbarkeiten geprägt ist, fällt es natürlich nicht immer leicht, strukturelle Veränderungen vorzunehmen. Wir haben zum Beispiel ein First-Move Canvas zum Ausfüllen erstellt, auf dem die ersten Schritte skizziert werden können. Zusätzlich haben wir eine Landingpage mit hilfreichen Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit veröffentlicht. Darüber hinaus veranstalten wir On- und Offline-Events in Form von Webinaren, Workshops und Sessions. Im November findet der erste HGK-Green Starter Day statt: Eine Veranstaltung in Kooperation mit dem GreenSign Institut, auf der es sich ausschließlich um nachhaltige Themen dreht. Grundsätzlich wollen wir für dieses Thema sensibilisieren, Wissen vermitteln, Sinn stiften und unseren Mitgliedern das Leben natürlich ein Stück leichter machen. Auch im Bereich des Einkaufs von nachhaltigen Produkten, hierzu mehr von meinem Kollegen Jens.*

Jens Kröpke: *Damit wir unsere Mitglieder durch unseren strategischen Einkauf aktiv unterstützen können, werten wir die vorhandenen Daten auf Wunsch aus, suchen Ansätze bei vergleichbaren Produkten sowie Artikeln und zeigen Alternativen sowie neue Lösungsansätze auf. Zudem führen wir gemeinsam mit Lieferanten Gespräche vor Ort und optimieren die bestehenden Sortimente. Durch Listungen neuer nachhaltiger Lieferanten legen wir einen weiteren Grundstein für eine nachhaltigere Zukunft unserer Mitgliedsbetriebe. Durch die sorgfältige Prüfung der Produkte und deren Herstellungsprozesse können wir beispielsweise CO_2-neutral produzierte Produkte als Alternative anbieten und somit den Carbon Foodprint des jeweiligen Unternehmens reduzieren.*

Welche Maßnahmen wurden bei der HGK umgesetzt?

Jan Suwalski: *Seit 2021 ist der Bereich Nachhaltigkeit und die Übernahme von gesellschaftlicher Verantwortung fester Bestandteil unser Unternehmensphilosophie. Begonnen haben wir mit der Gründung eines internen Nachhaltigkeits-Teams, da uns ziemlich schnell bewusst wurde, dass dies ein Projekt ist, für das wir eine diverse Team-Struktur brauchen. Aus nahezu jeder Abteilung sind Mitarbeitende Teil dieses Teams und bringen sich aktiv ein. Dadurch können Veränderungsprozesse besser beurteilt werden und wir haben Multiplikatoren in den einzelnen Abteilungen, die zu einer direkten Umsetzung beitragen. Das erste Teilprojekt war eine Bestandsaufnahme aller bisherigen Prozesse*

innerhalb der HGK und die Einstufung auf nachhaltiges Handeln. Darauf basierend haben wir festgestellt, dass wir in einigen Punkten schon sehr nachhaltig agieren, aber es sind auch ganz profane Dinge, wie eine nicht einheitliche Mülltrennung, ans Tageslicht gekommen.

Unser nächster Schritt beinhaltete, einen laufenden Maßnahmenkatalog für die HGK zu erstellen, der öffentlich in unserem Intranet abgebildet und für jeden Mitarbeitenden einsehbar ist. Darüber hinaus veröffentlichen wir unsere Ziele und umgesetzten Maßnahmen inklusive eines CO_2-Fußabdrucks auch in einem Nachhaltigkeitsreport, der im jährlich erscheinenden Geschäftsbericht der HGK nachzulesen ist.

Alle Maßnahmen an dieser Stellte aufzulisten würde wahrscheinlich den Rahmen des Interviews sprengen, aber es folgen ein paar Beispiele:

- *Korrekte Mülltrennung mit einem Poster zur Veranschaulichung*
- *Einführung eines JobRads, um den Mitarbeitenden eine CO_2-arme Alternative für den Arbeitsweg anzubieten*
- *Verschiedene Mitarbeiteraktionen: Gemeinsames Müllsammeln im Wald, Firmenlauf B2Run, Spendenaktionen für den guten Zweck*
- *Durchführung einer Energieberatung*
- *Umstellung von diversen Verbrauchsprodukten: Z. B.: Regionales Wasser, umweltfreundliches Kopierpapier und Büromaterialien*
- *Einführung von digitalen Thermostaten, um den Wärmeverbrauch der Heizungen zu minimieren*

Welchen Stellenwert hat eine nachhaltige Ausrichtung für euch persönlich?

Jan Suwalski: *Ich persönlich merke schon, dass sich intensiveres Auseinandersetzen mit nachhaltigen Themen auch auf meine Lebensweise ausgewirkt hat. Ich esse zum Beispiel viel weniger Fleisch als noch vor einigen Jahren und fahre wesentlich mehr Fahrrad. Meine Urlaubsziele werden auch eher danach ausgesucht, dass sie auch ohne Flugzeug zu erreichen sind. Das waren eher Punkte, die auf ökologische Faktoren abzielen, aber grundsätzlich versuche ich mich verantwortungsbewusster und empathischer anderen Lebewesen und der Umwelt gegenüber zu verhalten.*

Jens Kröpke: *Für mich ist eine nachhaltige Ausrichtung sehr wichtig, weil es keinen Planeten B für die Zukunft gibt. Wir müssen lernen, dass planetarischer Ressourcenverbrauch und unsere Umweltauswirkungen langfristige Konsequenzen haben können. Aus diesen Gründen ist es mir ein persönliches Anliegen, unsere Mitglieder zu unterstützen und zu informieren. Im Alltag achte ich daher auf die Vermeidung von Abfällen und den* nachhaltigen Einkauf von zertifizierten Produkten. Zudem reduziere ich den Ressourcenverbrauch von Wasser, Strom und Co. Insgesamt lässt sich sagen, dass eine nachhaltige Ausrichtung heute eine wichtige Rolle in den Köpfen vieler Menschen spielt, da sie eine lebensfähige und lebenswerte Zukunft für kommende Generationen sicherstellen soll.

Was wünscht ihr euch für die Zukunft in Hinblick auf die drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales?

Jan Suwalski: Global gesehen wünsche ich mir eine nachhaltigere Zukunft, in der die drei Säulen der Nachhaltigkeit weltweit viel mehr in Einklang gebracht werden. Meiner Meinung nach müssen gerade privilegiertere Länder wie z. B. Deutschland näher zusammenrücken, gemeinschaftlicher agieren und als Vorbild dienen. Als Opportunist denke ich schon, dass wir es schaffen können, auch unseren Enkelkindern und hoffentlich auch den Generationen danach eine lebenswerte und lebensfähige Welt zu hinterlassen. Dafür ist es notwendig, bei allen das Bewusstsein zu schaffen, dass dies mit dem ein oder anderen Zugeständnis einher geht und nicht sehr viel Platz für Egoismus bleibt.

Jens Kröpke: Ich würde mir ein Umdenken eines jeden Individuums auf dieser Erde wünschen. Das Drei-Säulen-Modell bildet die Grundlage für eine nachhaltigere Zukunft. Wir müssen die nachhaltige Entwicklung sowie soziale, ökonomische und ökologische Aspekte berücksichtigen, um dem Brundtland-Bericht von 1987 gerecht zu werden. Der Bericht betont die Verbindung zwischen ökonomischer Entwicklung, sozialer Gerechtigkeit sowie Umweltschutz und prägte den Begriff der „nachhaltigen Entwicklung". Diese Entwicklung zielt darauf ab, menschliche Bedürfnisse zu erfüllen, ohne die Fähigkeit künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu erfüllen. Abschließend möchte ich hervorheben, dass wir als Gesellschaft mehr bewegen könnten, wenn wir anfangen, nachhaltiger zu denken. Wir dürfen uns jedoch nicht auf unseren „Lorbeeren" oder auf dem Erfolg anderer ausruhen, sondern müssen uns stetig selbst kontrollieren, verbessern und neue Ansätze für nachhaltigere Lösungen finden und in den Alltag integrieren. Jeder Einzelne kann etwas bewirken. Ich vertrete den Standpunkt, dass jedes Individuum, egal, wie viel jeder von uns auch leistet, einen wichtigen Bestandteil in unserer Gesellschaft darstellt. Denn wie ein Kieselstein, welcher in den Teich geworfen wird, ziehen unsere Taten und Bemühungen ihre Kreise und können am Ende große Wellen schlagen, welche etwas Großes bewirken können.

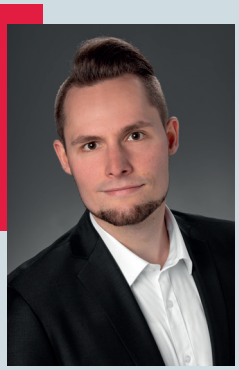
Weitere Informationen zum Einstieg in die Nachaltigkeit finden Sie auf unserer HGK-Landingpage: hgk-nachhaltigkeit.de



JAN SUWALSKI KURZ VORGESTELLT

Dreijährige Ausbildung zum Hotelfachmann mit anschließender Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb. Wechsel von der Hospitality-Branche in den Bereich des digitalen Marketings auf Agenturseite und für 5 Jahre im Automotivsektor bei einem Chemieunternehmen in der Nähe von Hamburg tätig. Seit 2018 als Projektleiter bei der HGK mit dem Schwerpunkten Onlinemarketing und Nachhaltigkeitsmanagement aktiv. Berufsbegleitende Weiterbildungen zum Online-Marketingmanager, Revenue-Manager und Nachhaltigkeitsmanager (TÜV).

KONTAKT
Jan Suwalski
Tel.: 05111 37422-163
E-Mail: j.suwalski@h-g-k.de



JENS KRÖPKE KURZ VORGESTELLT

Dreijährige Ausbildung zum Koch mit anschließendem Tätigkeitsbereich auf verschiedenen Posten bis hin zum Küchenchef in gastronomischen Betrieben. Von 2017 bis 2019 Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt für die Hotellerie und Gastronomie mit Tätigkeiten als stellvertretender Betriebsleiter eines gastronomischen Saisonbetriebes. Seit Mitte 2020 bei der HGK im strategischen Einkauf mit den Schwerpunkten Analysen, Auswertungen und Optimierung für HGK-Mitglieder im F&B und Non-Food-Bereich. Berufsbegleitende Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager (DHA).

KONTAKT
Jens Kröpke
Tel.: 0511 37422-182
E-Mail: j.kroepke@h-g-k.de

Anzeige



Green Cleaning – unglaublich sauber – Ganz ohne Reinigungsmittel!

EINE BESONDERS UMWELTFREUNDLICHE REINIGUNGSTECHNOLOGIE MIT MIKROTROCKENDAMPF REVOLUTIONIERT DIE REINIGUNG IN HOTELS. AUF REINIGUNGSMITTEL WIRD DABEI VERZICHTET, MASSIVE EINSPARUNGEN, SAUBERE, FRISCH RIECHENDE ZIMMER UND KEIN ALLERGIEPOTENZIAL DURCH REINIGUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE BEI PERSONAL UND GÄSTEN SIND DIE FOLGE.

Auch wenn auf den ersten Blick alles sauber erscheinen mag, so bilden sich doch auf Böden, in Fugen und Ecken Rückstände von Schmutz, Reinigungsmitteln und deren Duftstoffen. Das ist lästig für alle Beteiligten. Wenn man Fugen auf den Knien mit dem Bürstchen schrubbt oder schon wieder eine Grundreinigung auf dem Vinylboden notwendig ist. Ganz zu schweigen von den ganzen Ecken im Bad, wo man sowieso kaum hinkommt. Es geht auch anders, wie sehr viele Hotels bestätigen können, die ganz oder teilweise schon auf die nachhaltige Reinigung mit Mikro-Trockendampf umgestellt haben. Auch, weil immer mehr Gäste Nachhaltigkeit fordern und Sauberkeit in den Zimmern gezielt bewerten.

„Nach jetzt über 5 Jahren sind für uns die Ergebnisse immer noch verblüffend", sagt Alexander Schwabl vom Alpin Juwel (4 Sterne Superior in Saalbach-Hinterglemm). „Durch den Verzicht auf Reinigungsmittel ist die Reinigung der Zimmer schneller geworden und sie riechen frisch, nicht mehr nach Chemie. Die Materialien und Oberflächen werden geschont, wir tun damit nachhaltig etwas für die Umwelt, sparen zusätzlich Wasser und sorgen gleichzeitig noch für die Gesundheit unserer Gäste."

Mikro-Trockendampf mit einem Wasseranteil von nur 5 % hat exzellente schmutzlösende Eigenschaften, ohne dabei die Oberfläche zu beschädigen bzw. zu durchnässen. Flächen trocknen schneller ab. Rückstände, die bei der konventionellen Reinigung Probleme bereiten, werden vermieden. Und Problemzonen im Sanitär- und Küchenbereich sind einfach zu erreichen und zu säubern, aber auch Teppichböden (und deren Flecken), Polster und das Abstauben von Gardinen sind möglich.

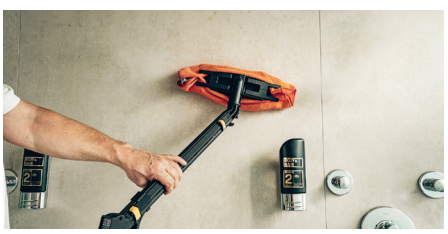
Wer Interesse an einer kostenfreien Vorführung hat, kann sich gerne bei **Hans Heller** von Medeco Cleantec melden.

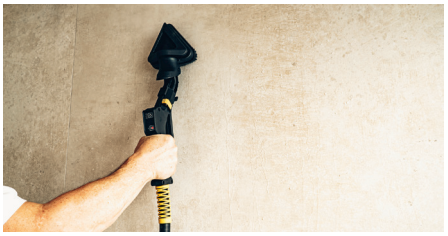
KONTAKT

Medeco Cleantec GmbH
Die Green Cleaning Erfinder
Georg-Aicher-Str. 1
83026 Rosenheim
Tel.: 08031 290610
E-Mail: heller@medeco-cleantec.com
medeco-cleantec.de










Premiere – Der erste HGK-Green Starter Day am 21. November 2023

IN DIESEM JAHR WERDEN WIR GEMEINSAM MIT DEM GREENSIGN INSTITUT ERSTMALIG DEN HGK-GREEN STARTER DAY EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER VERANSTALTEN.

Mit dieser neuen Veranstaltung sprechen wir diejenigen an, die in den Bereich Nachhaltigkeit einsteigen möchten und bereit sind, mit ihrem Betrieb gesellschaftlich mehr Verantwortung zu übernehmen. Zudem ist der HGK-Green Starter Day auch eine ideale Vorbereitung auf die interaktiven Sessions anlässlich des Green Tourism Camps, das einen Tag später am Veranstaltungsort startet. Und das erwartet Sie: In einer Gruppe von max. 20 Teilnehmenden werden wir uns mit spannenden Bereichen rund um eine nachhaltige Zukunft in Form von Vorträgen und Workshops beschäftigen. Ob Newbie oder Nachhaltigkeits-Profi, es stehen für Sie spannende Keynotes, neue Erkenntnisse und inspirierende Impulse auf dem Programm.

Der HGK-Green-Starter Day findet am Dienstag, den 21. November 2023 im Schlosshotel Blankenburg (Harz) statt. Dies ist der Vortag des Green Tourism Camps – das Nachhaltigkeitsbarcamp für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus. Sie können sich aussuchen, ob Sie nur am Green Starter Day oder an beiden Veranstaltungen zu vergünstigten Konditionen für HGK-Mitglieder (buchbar bis 15. November 2023) teilnehmen möchten.

HGK-GREEN STARTER DAY TICKET
21. NOVEMBER 2023
99,- EURO PRO PERSON

Eine zusätzliche Teilnahme am Green Tourism Camp ist zu Sonderkonditionen möglich.

HGK GREEN STARTER DAY

GREEN TOURISM CAMP

KONTAKT
Jan Suwalski
Tel. 0511 37422-163
E-Mail: j.suwalski@h-g-k.de

PROGRAMM AM DIENSTAG, 21. NOVEMBER 2023

10:30 Uhr
Warm Welcome mit Snacks

11:00 - 12:30 Uhr
Kennenlernen und Einführung in das Thema Nachhaltigkeit von Darlene Schwabroch & Jan Suwalski

12:30 - 13:30 Uhr
Gemeinsames Mittagessen

13:30 - 14:30 Uhr
First Moves in Kleingruppen

14:30 - 15:00 Uhr
Impulsvortrag – Best Practice Beispiel eines GreenSign Level 5 Hotels: Katharina Klump vom Landhotel Voshövel in Schermbeck

15:00 - 15:30 Uhr
Impulsvortrag – Nachhaltigkeit entlang des Einkaufs und Lieferketten

15:30 - 16:00 Uhr
Kaffeepause, Networking

16:00 - 16:30 Uhr
Impulsvortrag – Cooking for the global good – wie integrieren wir die SDGs in unsere Speisekartengestaltung mit Estella Schweizer

16:30 - 17:00 Uhr
Impulsvortrag - Soziale Nachhaltigkeit – welchen Einfluss Diversity & Inklusion auf Teams und die Unternehmenskultur haben mit Victoria Knauer-Hansen

17:00 Uhr - 17:30 Uhr
Wrap-Up & Gruppen Activity

18:30
Gemeinsames Abendessen

Sie können sich ganz einfach online anmelden:
https://www.greentourismcamp.com/programm/hgk-green-starter-day/


Sascha Dalig



Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil der **Unternehmenskultur und -strategie**

Manager in Sachen Nachhaltigkeit

WEITERBILDUNG VON DEUTSCHE HOTELAKADEMIE UND GREENSIGN

„Nachhaltigkeit ist längst kein Trend mehr, sondern wird vorausgesetzt und zur Normalität in unserem täglichen Leben“, weiß Suzann Heinemann, Gründerin und Geschäftsführerin der GreenSign Institut GmbH, dem europaweit führenden Nachhaltigkeitszertifizierer in der Hotellerie. Weil sich Nachhaltigkeit auch in der Hotellerie und Gastronomie zum integralen Bestandteil der Unternehmenskultur und -strategie entwickelt hat, bietet die Deutsche Hotelakademie in Kooperation mit GreenSign seit 2022 den Lehrgang „Nachhaltigkeitsmanagement“ für die Hospitality-Branche an. „Wie lässt sich ökologische und soziale Verantwortung in unserer Branche übernehmen, ohne an Wirtschaftlichkeit einzubüßen? Die Komplexität der Aufgabenstellung erfordert ein spezifisches Fachwissen, das in vielen Betrieben bisher fehlt“ erklärt Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie. „Wir freuen uns, in Kooperation mit der DHA das fachliche Know-how für die Hotellerie bereitzustellen und damit optimal auf diese anspruchsvolle Aufgabe im Nachhaltigkeitsmanagement vorzubereiten“, so Suzann Heinemann.

Nachhaltigkeit sichert Zukunft

Sascha Dalig, Hotelier, Speaker und Moderator, ist einer der Teilnehmer der berufsbegleitenden Weiterbildung. Seine Mission ist es, an einer positiven Veränderung von Unternehmen und Gesellschaft beizutragen: „Nachhaltigkeit ist für mich ein Herzensthema und aus meiner Sicht für uns alle überlebenswichtig. Die Weiterbildung hilft mir dabei, meinen Arbeitsplatz im Sinne des Nachhaltigkeitsgedankens mitzugestalten“, erklärt Dalig seine Motivation fürs Studium. Nach Losem ist das Nachhaltigkeitsmanagement eine wichtige Aufgabe der Führung. „Im Unternehmenskontext ist Nachhaltigkeit ein integraler Bestandteil der Unternehmenskultur und -strategie, die es zu verankern gilt“, erläutert Losem. Im 9-monatigen Studium lernen die Teilnehmenden berufsbegleitend, wie sie Nachhaltigkeit in der Unternehmenskultur und -strategie verankern können. Im Fokus stehen die drei Säulen der Nachhaltigkeit: ökologische und soziale Verantwortung sowie deren Vereinbarkeit mit der ökonomischen Performance. Die Entwicklung von Key Perfomance Indicators (KPIs), mit denen die Effektivität neu eingeführter Maßnahmen überprüft werden kann, sowie Tools der Corporate Social Responsibility (CSR), bilden weitere Studieninhalte. „Auch Leadership und Kommunikation stehen auf dem Lehrplan: Denn nachhaltiges wirtschaftliches Handeln gilt es gut zu kommunizieren, sowohl an interne als auch an externe Stakeholder“, erklärt Merle Losem. Die Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager startet jeweils im April oder Oktober eines jeden Jahres. Der papierfreie, digitale Lehrgang besteht aus Online-Seminaren, Webinaren, Onlinevorlesungen, Webcasts sowie Web-Based-Trainings. Dank des innovativen Blended-Learning-Konzepts Flexuc@te lässt sich die Weiterbildung gut mit einer Berufstätigkeit vereinbaren. Die Teilnehmer schließen das Studium mit dem Abschluss „Nachhaltigkeitsmanager“ ab.

Weitere Informationen zu den Zulassungsvoraussetzungen und den Gebühren finden Interessenten unter: dha-akademie.de/lehrgaenge/nachhaltigkeitsmanagement.

KONTAKT

DHA – Deutsche Hotelakademie
Poller Kirchweg 99
51105 Köln
Tel: 0221 422929-0
E-Mail: info@dgbb.de
dha-akademie.de

GreenSign – Zertifizierung zur Weiterentwicklung und Differenzierung am Markt



Das GreenSign Institut steht für ein hohes Verantwortungsbewusstsein und Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit. Als Spezialisten auf diesem Gebiet unterstützt das GreenSign-Team die Hospitality-Branche in Fragen rund um eine nachhaltige Ausrichtung – praxisnah und zugleich wissenschaftlich fundiert. Eine Zertifizierung mit GreenSign zeigt interessierten Hotels auf, wo sie stehen. Durch das fünfstufige und transparente System (GreenSign Level 1 bis 5) erhalten Hoteliers zudem die Möglichkeit, die eigenen Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter auszubauen. Außerdem legt das Zertifizierungsprogramm Optimierungsbedarf bei Betriebsprozessen offen dar, die gezielt zu Kosteneinsparungen führen können.

Im Interview mit Darlene Schwabroch, Business Development Managerin bei GreenSign, erfahren wir, warum eine Zertifizierung für den nachhaltigen Erfolg eines Betriebes von Bedeutung ist:

Welche Philosophie steckt hinter GreenSign und welche Botschaft geben Sie weiter?
Die Gründerin und Geschäftsführerin von GreenSign, Suzann Heinemann, leistet bereits seit 20 Jahren Pionierarbeit auf dem Gebiet der gelebten Nachhaltigkeit. Anfänglich belächelt, hat GreenSign bis heute den Zertifizierungsprozess weiterentwickelt und bereits in 18 Ländern mehr als 600 Unternehmen auf dem Weg zur Zertifizierung begleitet. Seit 2021 werden neben Hotels auch Offices und SPA's mit GreenSign zertifiziert. Das Team um Suzann Heinemann ermutigt Unternehmen, sich mit sinnvollen Veränderungen zu einem ökologischen, sozial verantwortlichen und nachhaltigen Wirtschaften zu bekennen und diese Überzeugung authentisch zu leben.

Was empfehlen Sie Hoteliers, um das Thema Nachhaltigkeit im Betrieb umzusetzen?
Es ist wichtig, dass die Führungsebene das komplette Team zum Thema Nachhaltigkeit abholt und bei der Kommunikation, zu treffenden Entscheidungen bis hin zur Umsetzung mit einbezieht. Bestenfalls wird der nachhaltige Gedanke von jedem Einzelnen verkörpert und transparent an Gäste und Partner weitergetragen.

Wie unterstützen Sie Betriebe dabei, sich zertifizieren zu lassen?
Auf unserer GreenSign-Website informieren wir ausführlich über unser Zertifizierungs-Programm. Zudem stehen wir jederzeit hilfreich für einen Wissensaustausch zur Seite, um Fragen zu beantworten. Im Zuge der GreenSign Zertifizierung wird die Nachhaltigkeitsperformance in ein Level von 1 bis 5 eingestuft. Somit sieht der Hotelier den Ist-Stand seiner nachhaltigen Aktivitäten und kann darüber hinaus seine Entwicklung gezielt weiter ausbauen. Auch nachdem der Zertifizierungprozess abgeschlossen ist, besteht weiterhin ein Informationsaustausch mit den ausgezeichneten Betrieben, sowohl untereinander als auch mit uns. Beispielsweise über unseren Podcast, unsere vielen Events (darunter das Green Tourism Camp), unsere Blogs und vieles mehr.

Ist es ratsam, sich zertifizieren zu lassen?
Ja, auf jeden Fall. Zum einen für Hoteliers, die wissen möchten, wo sie bislang mit ihren nachhaltigen Aktivitäten stehen und ob sie den richtigen Weg eingeschlagen haben, zum anderen erhalten Unternehmen eine externe Bestätigung, um Greenwashing vorzubeugen.

Wird die Hotellerie zukünftig nachhaltiger werden?
Ich hoffe es sehr und gehe davon aus. Eine Nachhaltigkeitszertifizierung zum Beispiel ist heute noch Alleinstellungsmerkmal, wird künftig aber sicherlich von Reisenden, Investoren und der Regierung vorausgesetzt. So sollte sich jeder Betrieb allmählich auf die Reise begeben, um langfristig bestehen zu bleiben.

Mein Tipp: Einfach loslegen und keine Angst vor Fehlern haben! Für Gäste auch transparent machen, welche Schwierigkeiten es bislang gab und was schon erreicht wurde. Sich Unterstützung durch Gäste-Feedback holen.

GREENSIGN

KONTAKT

GreenSign Institut GmbH
Katharinenstraße 12
10711 Berlin
Tel.: 030 318628459
E-Mail: info@greensign.de
greensign.de

Keine Klimagerechtigkeit ohne Handelsgerechtigkeit









„Fair. Und kein Grad mehr!" lautet das diesjährige Motto der bundesweiten Fairen Woche (fairewoche.de). Für die Partner von Fair Trade-Pionier GEPA hat die Klimakrise eine besondere Brisanz. Denn bei den Kaffeegenossenschaften im Globalen Süden verschieben sich Regen- und Trockenzeiten, sodass sich auch die Ernte verschiebt und geringer ausfällt. Extreme Dürren oder Überschwemmungen können sogar zum Totaleinbruch führen und fruchtbares Land geht verloren. Dann geht auch das Einkommen der Mitglieder zurück. Die grassierende Inflation tut ihr Übriges und verschärft die Lebensbedingungen noch. Wie sollen Kleinbäuer*innen unter diesen Bedingungen in Kaffeepflege investieren? „Keine Klimagerechtigkeit ohne Handelsgerechtigkeit" lautet daher die Devise.

Deshalb hat die GEPA im letzten Jahr beispielsweise 20 bis 25 Prozent über durchschnittlichem Weltmarktpreis für zentrale Rohwaren wie Kaffee und Kakao bezahlt. Aus Geldern ihres Handelspartnerfonds hat sie außerdem klimafreundliche Maßnahmen wie Bioanbau finanziert.

Kaffeesetzlinge für Mitglieder Kooperativen-Verband COSURCA (Kolumbien)
Rohkaffee des kolumbianischen Kaffeekooperativen-Verbands ist unter anderem in den Außer-Haus-Kaffees „Bio Espresso Fuego" und „Bio Espresso Roma" aus der Reihe „café sí" enthalten, den einige Mitglieder der HGK von der GEPA beziehen. Aus den Geldern des GEPA-Handelspartnerfonds hat die COSURCA unter anderem Bio-Anbau der Mitglieds-Kooperative Asproalmaguer finanziert. Außerdem hat COSURCA eine Baumschule erreichtet und die Kaffeesetzlinge an die Mitglieder verteilt.

Schulung zur EU-Bio-Verordnung bei Kaffeekooperative Sidama (Äthiopien)
Die Umsetzung der komplexen EU-Bio-Verordnung ist eine Herausforderung für Kaffeebäuer*innen wie den Mitgliedern der Kaffeekooperative Sidama. Sie liefert unter anderem Bio-Arabica für den Außer-Haus-Kaffee Bio Caffè Grano. Gemeinsam mit der „Allianz für Produktqualität in Afrika" hat die GEPA ein Projekt ins Leben gerufen, um Handelspartner wie Sidama zu schulen und zu beraten, damit sie weiterhin erstklassigen Biokaffee nach Europa exportieren können, der allen Richtlinien entspricht.

Vom deutschen Hafen bis ins Regal klimaneutral
Die GEPA ist seit letztem Jahr vom deutschen Hafen bis ins Regal klimaneutral. Dazu hat sie gemeinsam mit der Klima-Kollekte den CO_2-Ausstoß sämtlicher Inlandsaktivitäten messen lassen (repräsentatives Referenzjahr 2019, während der Pandemie fanden keine Dienstreisen statt und es wurde viel im Homeoffice gearbeitet). Die Emissionen kompensiert die GEPA über ein zertifiziertes Projekt der Klima-Kollekte (Installation von Photovoltaik-Anlagen in Dalit-Gemeinden in Südindien).

Transparente Lieferkette
Die GEPA unterstützt die Kampagne lieferkettengesetz.de Menschen- und Umweltrechte sollen entlang der ganzen Lieferkette geschützt werden. Die GEPA kann ihre Lieferkette oft vom Kaffeesack bis zum Fertigprodukt im Regal anhand von Lot-, Chargen-Nummern, Lieferscheinen und Rechnungen nachweisen, wie Verbraucherzeitschriften (test, ÖKO-TEST) schon oft hervorgehoben haben.

Zur Fairen Woche 2023 bietet die GEPA ein #faireskli-mafrühstück.Der GEPA-Außendienst berät Sie gerne bei der Auswahl der Produkte.

KONTAKT

GEPA-Außer-Haus-Service
GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Telefon: 0202 26683-320
E-Mail: ahs@gepa.de
gepa.de/ausser-haus-service

Grüne Alternativen für Gastronomie und Hotellerie

DIE EINSPARUNG VON PRODUKTEN UND DIE VERMEIDUNG VON ABFÄLLEN SIND PROBATE MITTEL FÜR UMWELT- UND KLIMASCHUTZ. DARÜBER HINAUS IST ES SINNVOLL, BEREITS BEIM EINKAUF AUF NACHHALTIGKEIT ZU ACHTEN. GERADE IM NON-FOOD-BEREICH IST DAS POTENZIAL GROSS. GRÜNE ALTERNATIVEN BEI VERBRAUCHSGÜTERN, HYGIENEARTIKELN UND VERPACKUNGEN BIETET Z. B. DIE BUNZL GROSSHANDEL GMBH.







Nachhaltigkeit aus Nordrhein-Westfalen
Bei der Warenbeschaffung standen bisher vor allem Effizienz und Einfachheit im Vordergrund. Doch das Thema Nachhaltigkeit hat diese beiden Aspekte vom ersten Platz verdrängt. Wünschenswert wäre es, alle drei Faktoren gleichermaßen zu berücksichtigen. Die BUNZL Großhandel GmbH mit Sitz im nordrhein-westfälischen Marl hat sich dies bereits 2005 zum Ziel gesetzt. Ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit sind fester Bestandteil der Unternehmenswerte. Als Teil der weltweit agierenden BUNZL-Gruppe kann das Unternehmen global einkaufen und so eine große Produktvielfalt im Nonfood-Sortiment anbieten – darunter auch zahlreiche grüne Alternativen. Das Angebot an ökologischen Produkten wird kontinuierlich ausgebaut. Der Großhändler ist spezialisiert auf Verbrauchsgüter, Hygieneartikel und Verpackungen. On-Demand-Abruf und Just-in-time-Lieferungen in ganz Europa sind für das hohe Bestellvolumen in Gastronomie und Hotellerie von Vorteil.

Ökologische Produkte – von Hygiene bis Take-away
In sensiblen Bereichen wie Küche und Sanitär gibt es in der Branche oft Vorbehalte hinsichtlich der Sicherheit ökologischer Hygieneprodukte. Diese Bedenken kann BUNZL mit seiner Marke „Techline ECO“ ausräumen. „Die Produktrezepturen basieren auf nachwachsenden Rohstoffen und verzichten weitestgehend auf allergieauslösende Farb-, Duft- und Konservierungsstoffe“, erklärt Thorsten Winkelgrund, Hygiene-Experte bei BUNZL. „Die hohen Hygieneanforderungen der Gastronomie und Hotellerie werden dennoch erfüllt.“ Das Sortiment der mit dem EU Ecolabel ausgezeichneten Produktlinie reicht von der Handwaschlotion bis hin zum Mikrofasermop. Besonders interessant für die Gastronomie ist auch die neue BUNZL-Marke Verive: Die ökologischen Verpackungen wurden speziell für Take-away und Delivery konzipiert. Zu den Produkten dieser Linie gehören z. B. Bagasse-Teller und gewachstes Birkenholzbesteck. Die Verive-Artikel bestehen aus erneuerbaren oder recycelten Rohstoffen und sind wiederverwendbar, recycelbar oder kompostierbar. Auch in Sachen Produktdesign und Lifestyle können die nachhaltigen Produkte der neuen BUNZL-Marke überzeugen.

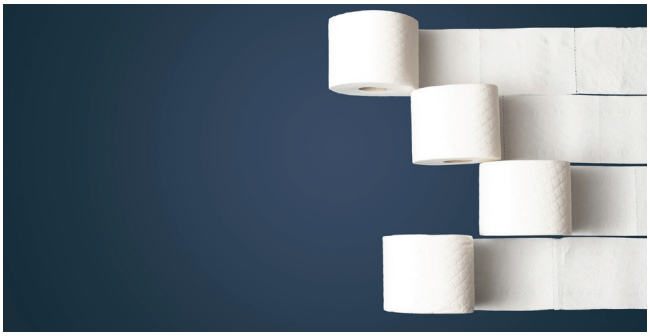
KONTAKT
Sebastian Jagielski
BUNZL Großhandel GmbH
Elbestraße 1-3
45768 Marl
Tel.: 02365 9538906
E-Mail: sebastian.jagielski@bunzl.de
bunzl-grosshandel.de

Blumentöpfe und Toilettenpapier aus Waschraum-Abfall

RECYCLING-SERVICE FÜR SPENDER UND PAPIERHANDTÜCHER VERBESSERT DEN ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCK VON UNTERNEHMEN



Kimberly-Clark Professional™ bietet eine umweltbewusste Produktpalette, die auch ressourcensparende Zellstofftücher und Spender mit effizienter Einzelblattentnahme umfasst.



Ein Recyclingpartner leert den zur Verfügung gestellten Container in regelmäßigen Abständen, presst das Material in 500 kg-Ballen und transportiert diese ins deutsche Kimberly-Clark-Werk in Koblenz, wo sie als Rohstoff der Herstellung neuer Papierprodukte zugeführt werden.

Orte mit hohem Personenaufkommen stellen erhebliche Ansprüche an das Hygienemanagement. Ein zentraler Aspekt der Öko- und Müllbilanz sind dabei Produkte des täglichen Bedarfs, wie beispielsweise Papierhandtücher. Daher bietet Kimberly-Clark Professional™ eine umweltbewusste Produktpalette, die auch Services aus dem RightCycle™-Programm umfasst. Dabei werden zum einen alte Spender aufbereitet und zur Produktion neuer Artikel verwendet und zum anderen Papierhandtücher gesondert gesammelt und in einer Kreislaufwirtschaft der Produktion neuer Papierprodukte zugeführt. Jeder teilnehmende Betrieb erhält anschließend ein Zertifikat über die jeweils recycelten Mengen sowie den Beitrag, den er auf diese Weise für die Umwelt leistet.

Entscheidet sich ein Unternehmen dazu, seine jetzigen Waschräume nachhaltiger und effizienter gestalten zu wollen, dann müssen die alten Spender nicht einfach im Müll landen. „Unsere Monteure nehmen diese bei der Installation der neuen Systeme mit, damit sie wiederverwertet werden können“, erklärt Christoph Melchers, Head of Marketing DACH bei Kimberly-Clark Professional™. Ein Recyclingpartner bereitet die ausgedienten Spender dann zur Weiterverarbeitung auf. Anschließend werden die gewonnenen Rohstoffe unterschiedlichen Produktionen zugeführt, in denen daraus neue Produkte entstehen. „Recycelt man beispielsweise 360 alte Spender mit einem Gesamtgewicht von 719 kg, entspräche dies 310.000 2x4-LEGO®-Steinen “, so Melchers. „Übereinandergestapelt sind diese höher als die Zugspitze.“ Ein multinationales Hotel-, Café- und Restaurantunternehmen konnte durch das Recycling von 1.400 alten Plastikspendern insgesamt 2.338 kg Kunststoffe der Wiederverwertung zuführen und anderen Produkten so ein neues Leben einhauchen.

Für RightCycle™-Papierhandtuchservice ist eine strikte Trennung vom Restmüll erforderlich. „Das gesonderte Sammeln der Papierhandtücher in einem eigens dafür zur Verfügung gestellten Sammelcontainer ist notwendig, um eine Verschmutzung des Zellstoffs auszuschließen und eine Nutzung in der Kreislaufwirtschaft zu ermöglichen“, erklärt Melchers. Ein Recyclingpartner leert den Container in regelmäßigen Abständen, presst das Material in 500 kg-Ballen und transportiert diese ins deutsche Kimberly-Clark-Werk in Koblenz, wo sie nach einer Prüfung der Herstellung neuer Produkte zugeführt werden. Der neue Recycling-Service von Kimberly-Clark Professional™ reduziert langfristig die Abfallbilanz der teilnehmenden Betriebe und unterstützt diese, ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. „Das Einsparpotential macht sich nicht nur im unmittelbaren Entsorgungsaufwand bemerkbar“, so Melchers. „Wir berechnen und zertifizieren regelmäßig die recycelten Mengen und den positiven Einfluss, den ein Unternehmen durch die Teilnahme am RightCycle™-Programm auf seine Umweltbilanz ausübt.“ Das RightCycle™-Programm von Kimberly-Clark Professional™ macht es jedem Kunden einfach, seinen Bedarf an nachhaltigen Dienstleistungen auszuwählen und zu decken.



Das Sammeln der benutzten Handtücher in separaten Behältern dient der strikten Trennung vom Restmüll.

KONTAKT

Markus Becker
Kimberly-Clark GmbH
Carl-Spaeter-Strasse 17
56070 Koblenz
Tel: 0261-9227-277
E-Mail: markus.becker@kcc.com
kcprofessional.de

Lebensbaum – Bio seit 1979

Seit 1979 produziert Lebensbaum Tee, Kaffee und Gewürze in feinster Bio-Qualität. Dabei verbindet der Bio-Pionier puren Genuss mit ökologischer Weitsicht und sozialer Verantwortung. Mit Produkten, die nachhaltig, sozial und fair hergestellt werden, bietet Lebensbaum auch für Gastronomie und Hotellerie einen echten Mehrwert, der von Gästen geschätzt wird.

Einkauf im Ursprung
Egal ob für Kaffee, Tee oder Gewürze: Seine Rohwaren kauft Lebensbaum direkt im Ursprung ein, bei Partnern, mit denen das Unternehmen seit vielen Jahren zusammenarbeitet. Dabei beginnt die Arbeit mit einer Reise zu den Feldern der Anbaupartner, auf denen die Pflanzen wachsen, die später Teil der Produkte werden. Denn, wenn man gute Lebensmittel herstellen möchte, muss man vor Ort sein und sich auf Augenhöhe begegnen. Dabei spielt es keine Rolle, wie nah oder fern die Anbaupartner verortet sind, ob es sich um eine langjährige Partnerschaft handelt oder eine junge – Lebensbaum pflegt den persönlichen Austausch.

Nachhaltiger Genuss
Besonders wichtig sind für Lebensbaum faire Lieferketten. Deswegen setzt sich der Bio-Pionier seit jeher dafür ein, die gesamte Wertschöpfungskette im Sinne nachhaltiger Prinzipien zu gestalten. Seit 2019 ist Lebensbaum We-Care-zertifiziert. Die Zertifizierung bestätigt, dass sich das Unternehmen um Nachhaltigkeit entlang der Lieferkette kümmert – und das über das gesamte Sortiment hinweg. Zu den über 150 Kriterien, die innerhalb der Zertifizierung geprüft werden, zählen u.a. auch die Reduzierung der Treibhausgasemissionen, Maßnahmen zum Erhalt der Artenvielfalt, Arbeitssicherheit und Bezahlung mindestens nach Tarif- bzw. Mindestlohn. Träger von We Care ist das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Deutschland e.V., eine unabhängige und international arbeitende Non-Profit-Organisation.

Klimaschutz
Lebensbaum möchte dazu beitragen, dass die begrenzten Naturressourcen für künftige Generationen erhalten bleiben, deshalb setzt sich der Bio-Pionier für den Klimaschutz ein – vor der Haustür sowie weltweit. Dafür werden, gemeinsam mit den Anbaupartnern, vielfältige, nach der Region abgestimmte Maßnahmen zum Klimaschutz umgesetzt, wie z.B. mit der Sekem-Initiative in Ägypten, die durch Demeter-Anbau in großem Umfang Wüste in fruchtbares Land verwandelt und dort Kräuter für Lebensbaum anbaut. Und auch in Diepholz, quasi direkt vor dem Firmengelände, setzt sich das Unternehmen für den Klimaschutz ein. Seit 2012 ist Lebensbaum Pate des Diepholzer Hochmoors und investiert viel Zeit und auch Geld in die Wiedervernässung dieses einzigartigen Ökosystems. Denn nur ein nasses Moor kann CO_2 speichern und somit eine wesentliche Rolle im Klimaschutz einnehmen.

Nachhaltige Verpackungen
Auch an die Verpackungen hat Lebensbaum die höchsten Ansprüche. Sie sollen die Produkte bestmöglich schützen und dabei gleichzeitig möglichst umweltverträglich sein. Deshalb entwickelt das Unternehmen die Verpackungen laufend weiter und setzt so viel Material wie nötig und so wenig wie möglich ein. Für die Gastronomie bietet der Bio-Pionier sinnvolle Gebindegrößen in Verbindung mit nachhaltigen Serviceartikeln an, z. B. praktische Vorratsdosen, die immer wieder befüllt werden können.







KONTAKT
Till Schinnerer
Ulrich Walter GmbH
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz
Tel.: 0151 18845865
E-Mail: tschinne@lebensbaum.de
lebensbaum.de



Mit Herzblut, Weitsicht und Respekt ein nachhaltiges Zeichen setzen

Das Landhotel Voshövel in Schermbeck blickt auf eine 151 Jahre alte gastronomische Tradition zurück. Die Urgroßeltern bauten einst eine Ausflugsgaststätte an einem Hügel, dem Fuchshügel, auf Niederrheinisch als Voshövel bezeichnet. In den folgenden Jahren entwickelte sich das Landhotel Voshövel zu einem mehrfach ausgezeichneten 4****s-Hotel am Niederrhein. Vieles hat sich in über 150 Jahren verändert, doch Familie Klump ist ihren Werten immer treu geblieben und dabei stets auf die Zufriedenheit der Gäste fokussiert – unter dem Motto „Gastgeber mit Herz". Die 75 Zimmer und Suiten bieten den Gästen allen Komfort für einen erholsamen Aufenthalt. Zudem rundet der Livingroom SPA-Bereich mit einem an ein Wohnzimmer anmutendes Ambiente sowie die Saunalandschaft, Dampfbad und Entspannungs-Anwendungen für eine erholsame Auszeit das Angebot ab. In der Küche des Hauses werden frische und regionale Produkte zu Gaumenfreuden für die Gäste verarbeitet und das junge Küchenteam überzeugt hierbei mit Handwerk und Kochkunst. Und für Herzklopfen sorgt „Das Confideum", ein besinnlicher Ort für eine Vermählung im hauseigenen Park.

In dieser familiären Atmosphäre ist für Gäste und Mitarbeitende ein Wohlfühlort entstanden, der mit Innovation, Leidenschaft und Respekt stetig weiterentwickelt wird. Besonders wichtig ist hierbei auch der achtsame und verantwortungsvolle Umgang mit den Mitmenschen und der Umwelt. Um diese Bemühungen nach außen hin auch transparent darzustellen, wurde das Landhotel Voshövel im Juni dieses Jahres mit dem Nachhaltigkeitslabel „GreenSign", mit der höchsten Stufe 5, ausgezeichnet.

Wir haben uns mit Katharina Klump über den nachhaltigen Weg des Hotels bis zur Zertifizierung unterhalten:

Was war Ihre Motivation, das Thema Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb umzusetzen?
Mein Bruder Christopher befasst sich seit 2018 mit diesem Thema und wie wichtig ein respektvoller Umgang mit den Ressourcen ist. So haben wir angefangen, unseren CO_2-Fußabdruck des Hotels durch entsprechende Maßnahmen zu reduzieren. Zudem engagieren wir uns im sozialen Bereich und unterstützen zum Beispiel das Projekt „Zukunft für Menschen in Südindien" und konnten bereits 4.000,- Euro übergeben, indem wir im Namen eines jeden Mitarbeitenden 35,- Euro gespendet haben, anstatt bei unserer Weihnachtsfeier Geschenke zu verteilen.

Welche Maßnahmen haben Sie konkret in Ihrem Betrieb umgesetzt?
Mit unserem Blockheizkraftwerk produzieren wir einen Großteil unseres eigenen Stroms und heizen mit der entstehenden Wärme unsere Hotelzimmer. In allen Bereichen des Hotels haben wir eine automatische Temperaturregelung eingerichtet, z. B. dass in den Zimmern erst bei einer Außentemperatur von 20 °C die Heizung eingeschaltet wird. Zudem können wir mit unserer Photovoltaikanlage auf dem SPA-Gebäude Sonnenenergie mit durchschnittlich 46.800 kWh pro Jahr nutzen. Den restlichen Energiebedarf unseres Hauses decken wir mit 100 % Ökostrom aus deutscher Wind- und Sonnenenergie ab. So haben wir nach und nach in jedem Bereich unseres Hotels nach umweltverträglichen Alternativen gesucht, wie die Umstellung auf

LED-Leuchten, 6 E-Ladestationen auf unserem Parkplatz, die Reinigung unseres Naturpools durch eine Osmoseanlage, um auf chemische Produkte zu verzichten. Bei unseren Poolanlagen wird das Schallwasser unterirdisch aufgefangen, gefiltert und wieder zurückgeführt. Außerdem ist unsere Wasseranlage mit Grander Wasser-Belebungsgeräten ausgestattet. Durch den Einsatz von Grander Wasser muss Trinkwasser nicht mehr verpackt, transportiert und gelagert werden, sondern kann dank der Anlage direkt aus dem Wasserhahn entnommen und getrunken werden. Und unsere Gäste dürfen selbst entscheiden, ob das Zimmer täglich gereinigt werden soll oder nicht. In unserer gläsernen Bio-Bäckerei stellen wir täglich Teigwaren aus hochwertigen, unbehandelten Zutaten und mit einer langen Teigführung her und unseren Lebensmitteleinkauf für die Küche beziehen wir aus der direkten lokalen Nachbarschaft, teilweise von Bio-zertifizierten Partnern, um lange Lieferwege zu vermeiden.

Haben Ihre Kolleginnen und Kollegen Sie dabei unterstützt, die nachhaltige Ausrichtung in Ihrem Betrieb zu etablieren?

Es gibt ein Team, welches aus 10 Mitarbeitenden aus verschiedenen Bereichen des Hotels, einschließlich meines Bruders und mir, besteht. Wir treffen uns regelmäßig, um verschiedene Themen zu diskutieren und gemeinsam Entscheidungen für die Umsetzung zu treffen. Hierbei geht es auch darum, für die Projekte soziale Verantwortung zu übernehmen. Bei unseren Meetings sind schon tolle Vorschläge erarbeitet und durch das Hotel-Team umgesetzt worden, wie z. B. das Anbringen von Nistkästen am Hotel oder unseren Bedarf an Frischblumen für unsere Dekorationen selbst anzubauen. Hierfür haben wir Hochbeete mit einem bunten Mix aus Stauden, Sträuchern und einjährigen Blumen angelegt. Es kommen keine Pestizide zum Einsatz und wir düngen mit einem organischen Dünger, um uns dem Kreislauf der Natur anzupassen. Für die kleinen, fleißigen Helfer, die sich um unsere Blüten kümmern, gibt es auf dem Hotelgelände einen Bienenstock und ein Insektenhotel. Ein anderes Thema waren die Hotel-Slipper, die für den Wellnessbereich zur einmaligen Nutzung benötigt und dann entsorgt werden. Wir haben daraufhin eine Umfrage bei unseren Gästen gestartet, ob es möglich sei, für den Besuch des Wellnessbereiches die eigenen Badelatschen mitzubringen. Das Ergebnis war sehr positiv und nun bringen 75 % unserer Gäste ihre eigenen Latschen mit.

Warum haben Sie sich zertifizieren lassen?

Um mit unserem bewussten Handeln generell ein positives Zeichen für unsere Umwelt zu setzen, haben wir unsere eigene Initiative „Augen auf" gegründet. Als Grundlage hierfür dienen unsere verschiedenen Fragenproben, die für alle Entscheidungen rund ums Hotel und für die Gästezufriedenheit mit einbezogen werden. Wir, meine Familie und das Hotel-Team, haben schon viel mit unserem verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen für das Hotel realisieren können. Nun war es an der Zeit, es nach außen auch transparent mit einer Auszeichnung zu kommunizieren. Daher haben wir nach einem externen Unternehmen gesucht, dass uns dabei unterstützt. So entstand die Zusammenarbeit mit dem Team vom GreenSign Institut in Berlin, dass uns von Anfang an an die Hand genommen und sehr engagiert betreut hat. Beim Ausfüllen des Prüfkataloges zu den Kernbereichen Management und Kommunikation, Umwelt, Biodiversität und kulturelles Erbe, Einkauf, Regionalität und Mobilität, Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung sowie soziale und wirtschaftliche Verantwortung wurde mir erst richtig bewusst, welche Nachhaltigkeitsaktivitäten wir schon fest etabliert hatten. Beim anschließenden Auditbericht, der die Nachhaltigkeitsleistungen des Hotels widerspiegelt, stand fest, dass wir mit dem höchsten GreenSign Level 5 (bedingt eine Nachhaltigkeitsleistung von über 90 %) ausgezeichnet werden. Durch die Zertifizierung haben wir auch neue Ideen bekommen, die wir bislang noch nicht berücksichtigt hatten, bei denen es sich aber lohnt, diese umzusetzen. Unser Ziel ist, uns nicht auf unseren Lorbeeren auszuruhen, sondern in drei Jahren bei der Rezertifizierung die volle Punktzahl zu erreichen.

Wie ist das Feedback der Gäste?

Das Feedback unserer Gäste ist durchweg positiv. Für Gäste wird ein umweltverträgliches Reisen immer wichtiger und ist ein Kriterium bei der Auswahl des Hotels. Natürlich kann nicht alles nachhaltig sein, aber unsere oberste Priorität ist es, unseren Gästen ein positives Gefühl zu geben, für sich selbst etwas Gutes getan zu haben. Das Hotel-Team lebt diesen Nachhaltigkeitsgedanken und trägt mit ihrer wertschätzenden Art maßgelblich dazu bei.

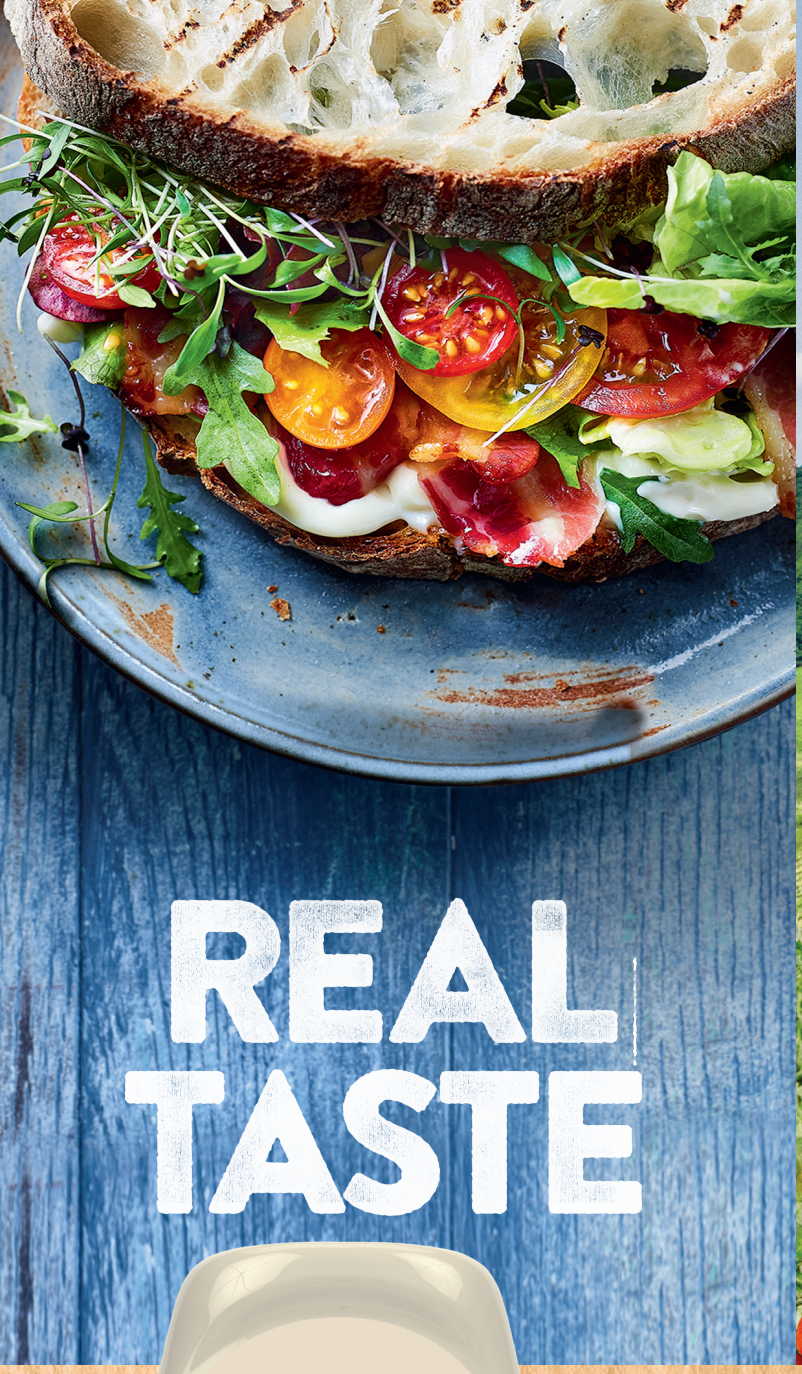
KONTAKT

Landhotel Voshövel
Am Voshövel 1
46514 Schermbeck
Tel.: 02856 91400
E-Mail: post@landhotel.de
landhotel.de

Katharina und Christopher Klump







REAL TASTE



LESS WASTE



NEU: SQUEEZER AUS 100% RECYCELTEM PLASTIK

VON EIERN AUS FREILANDHALTUNG BIS ZUM RECYCLING. SCHAU VORBEI!

Preisknüller



Die Hch. Salm KG ist ein seit mehr als 60 Jahren erfolgreich am Markt agierender, zuverlässiger und kompetenter Anbieter für Gastronomie, LEH, Großküchentechnik sowie Hygienebedarf. Zu unseren langjährigen und zufriedenen Kunden zählen unter anderem sämtliche Betriebsarten des Gastronomiegewerbes, Supermärkte und die Hotellerie.

Besuchen Sie uns gerne auch auf unserer Website unter salm-karlsruhe.de, um sich einen Eindruck von unserem gesamten Produktportfolio zu machen.

Gerne steht Ihnen Frau Jasmin Jung von der Firma Heinrich Salm KG bei Fragen zur Verfügung:
Tel.: 0721 9640421 | E-Mail: jung.jasmin@salm-karlsruhe.de



STANDHEIZSTRAHLER ELEKTRISCH, 3 HEIZLEISTUNGEN

Technische Ausstattung:
- elektrisch betrieben
- 3 Heizleistungen
- höhenverstellbar
- Heizkörper aus Quarz gefertigt

Technische Daten:
- Heizleistung: 650, 1350 und 2000 W
- Heizkörper: Quarz
- Höhenverstellbar. 1,7 - 2,1 m
- Artikelnummer: 8167125

Listenpreis: 139,00 € / Stück
HGK-Angebot: 49,00 € / Stück



WANDHEIZSTRAHLER ELEKTRISCH, 3 HEIZLEISTUNGEN

Technische Ausstattung:
- elektrisch betrieben
- 3 Heizleistungen
- Leistungsanzeigenleuchte und Thermostatsteuerung
- Heizkörper aus Quarz

Technische Daten:
- Heizleistung: 850, 1650 und 2500 W
- Heizkörper: Quarz
- Artikelnummer: 8167126

Listenpreis: 129,00 € / Stück
HGK-Angebot: 45,00 € / Stück



DELITECH SUPPENTOPF THEKENKESSEL, 13 L

Technische Daten:
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 400 mm
- Stromanschluss: 600 W / 230 V
- Artikelnummer: 8126324

Listenpreis: 179,00 € / Stück
HGK-Angebot: 89,00 € / Stück

Diese und andere Angebote finden Sie selbstverständlich auch im HGK-Shop unter h-g-k.de!

Preisknüller





PROFI WAFFELEISEN HERZ

- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse: Edelstahl

Technische Daten:
- Temperaturregelung: 50°C - 300°C
- Außenabmessung: 30 x 44 x 32 cm
- Anschlusswerte: 2,2 kW / 230 V
- Herzform Backfläche: Ø 210 x 15 mm
- Artikelnummer: 8173608

Listenpreis: 899,00 € / Stück
HGK-Angebot: 599,00 € / Stück



PROFI WAFFELEISEN BELGISCHE WAFFEL

- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse: Edelstahl

Technische Daten:
- Temperaturregelung: 50°C - 300°C
- Außenabmessung: 30 x 44 x 32 cm
- Anschlusswerte: 2,2 kW / 230 V
- Herzform Backfläche: Ø 160 x 15 mm
- Artikelnummer: 8173609

Listenpreis: 899,00 € / Stück
HGK-Angebot: 599,00 € / Stück



PROFI WAFFELEISEN POFFERTJES-FORM

- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse: Edelstahl

Technische Daten:
- Temperaturregelung: 50°C - 300°C
- Außenabmessung: 30 x 44 x 32 cm
- Anschlusswerte: 2,2 kW / 230 V
- Poffertjes-Form: 25 x Ø 35 x 17 mm
- Artikelnummer: 8173610

Listenpreis: 899,00 € / Stück
HGK-Angebot: 599,00 € / Stück

Jetzt online unter: h-g-k.de oder per E-Mail: info@h-g-k.de bestellen!

Lieferung: zzgl. Versand- und Verpackungskosten, ohne Anschluss- und Montagekosten.
Zahlung: netto Kasse. Das Angebot ist freibleibend. Gültigkeit dieser Aktion: Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.

75 Jahre dipasch KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Suche ... Hi, HGK-Mitglied 0,00 €

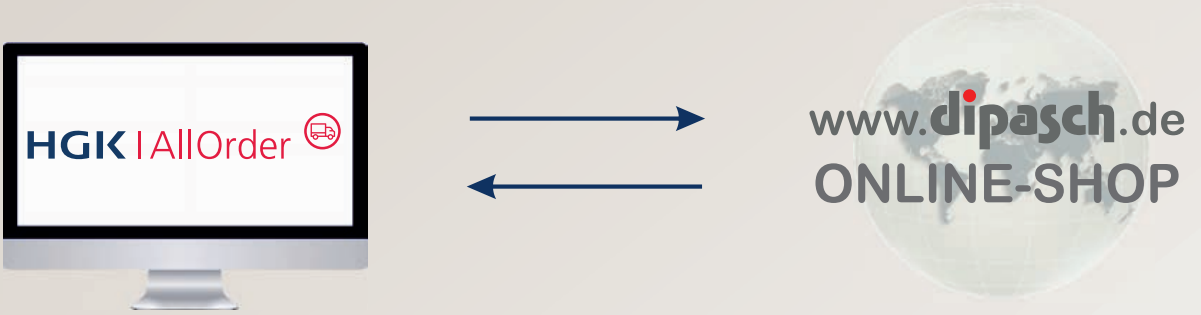
Boxspringbetten I Matratzen | Bettwäsche I Bettwaren | Frottier | Tischwäsche | Bankett | Berufsbekleidung | Blog

HGK I AllOrder

Nicht nur eine App, oder ein System ...
sondern ein Quantensprung für die HGK-Kunden!

Wir, bei dipasch, haben lange auf diesen Augenblick gewartet und uns gut vorbereitet. Mit einer eigens programmierten Schnittstelle gelangen Sie über Ihre HGK I AllOrder App vom Handy, Tablet oder Desktop direkt in unsere dipasch-Einkaufswelten und können sich dort aus der großen Vielfalt der textilen Hotelartikel Ihre Produkte aussuchen; in den Warenkorb legen und diesen über die Schnittstelle wieder in Ihre App überführen. Dort sehen Sie dann die ausgesuchten Produkte, überprüfen Ihre Bestellung und schließen diese dann mit der Übertragung der PDF-Datei an uns ab. Wir kontrollieren die Verfügbarkeit, die Lieferzeit und bestätigen Ihnen zeitnah Ihre Bestellung.

Einfacher geht es nicht - Probieren Sie es aus!



DIPASCH - DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Ihre Ansprechpartner im Unternehmen: Andreas Pieper und Carsten Himmelberg

59555 Lippstadt Soeststr. 31-35 Telefon: 02941/977297-14 oder -17

Email: pieper@dipasch.de oder himmelberg@dipasch.de

www.dipasch.de

Dieser KLICK wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

SCAN ME

GEPRÜFTER HGK-LIEFERANT HGK

Wir wünschen Ihnen eine gute Saison - Ihr dipasch-Team!

75 Jahre dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Suche ...

Hi, HGK-Mitglied

0,00 €

Boxspringbetten I Matratzen | Bettwäsche I Bettwaren | Frottier | Tischwäsche | Bankett | Berufsbekleidung | Blog



AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

KUSCHELIGES HOTELFROTTIER

- 100% Baumwolle
- Walkfrottier
- 450 g/m²

Frottierserie **PREMIUM**

Handtuch	Duschtuch	Badetuch	Saunatuch
50x100 cm	70x140 cm	100x150 cm 150X180 cm	70x200 cm

*** ab 2,55 €**

* Der Preis gilt für das Handtuch
bei einer Abnahme von 60 Stück (Karton)

www.dipasch.de

Dieser KLICK wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

Zum Artikel

Der Sonderpreis für das Frottier ist gültig vom 01.09.2023 bis 30.09.2023!