



NACHHALTIGKEIT

Wir verstehen Nachhaltigkeit als umfassende Verantwortung für wirtschaftliches, ökologisches und soziales Handeln. Unser Ziel ist es nicht nur, herausragende Events zu organisieren, sondern auch unseren Beitrag zum Erhalt unseres Lebensraumes zu leisten.

Bewirtung

Wir setzen umweltfreundliche Verpackungen ein, wie zum Beispiel Mehrwegbehälter, und verwenden Mehrweggeschirr, Besteck und Gläser, um unsere ökologische Verantwortung zu erfüllen.

Catering

Wir stellen unseren Gästen Karaffen mit leitungsgebundenem Trinkwasser zur Verfügung und sorgen dafür, dass diese kontinuierlich mit frischem Wasser gefüllt sind. Zudem kümmern wir uns um das zeitgerechte Entfernen und Reinigen der Glaskaraffen.

Gebäude-/ Energieverbrauch

In allen Tagungs- und Konferenzräumen halten wir die Raumtemperatur auf maximal 20°C, die Kühlung erfolgt nicht mehr als 6 Grad unter der Außentemperatur. Zusätzlich setzen wir auf Tageslichtnutzung, soweit möglich, optimierte Beleuchtungssteuerung und einen effizienten Sonnenschutz, um Energie zu sparen und den Raumkomfort zu verbessern.

Geräte

Wir nutzen Geschirrspüler mit höchster Energieeffizienz. Bei der Auswahl von IT- Geräten, Druckern oder Multifunktionsgeräten setzen wir auf Produkte, die die Umwelt weniger belasten.

Küchenabfälle

Bei uns erfolgt eine getrennte Erfassung von Küchenabfällen und gebrauchtem Speiseöl, um eine umweltverträgliche Entsorgung zu gewährleisten.

Mülltrennung

Wir haben Abfallinseln eingerichtet, die eine getrennte Sammlung für Papier, Biomüll, Glas, Leichtverpackungen und Metall ermöglichen. Zusätzlich minimieren wir Verpackungsabfälle, indem wir Mehrwegbehälter verwenden und von unseren Lieferanten verlangen, Verpackungen zurückzunehmen. Wir bestellen in Großgebinden und setzen bei Kartonverpackungen Recyclingkarton ein, um unsere ökologischen Auswirkungen zu reduzieren.

Produktauswahl

Wir bevorzugen Produkte aus ökologischem Landbau und solche, die aus fairem Handel stammen, darunter beispielsweise Kaffee, Tee und Säfte. Wir setzen auf die Verwendung von Lebensmitteln, die in der jeweiligen Saison verfügbar sind und umweltfreundlich transportiert wurden. Wir verzichten in unseren Caterings bewusst auf Fisch und Fischprodukte aus gefährdeten Beständen und setzen stattdessen auf zertifizierte Erzeugnisse, um sicherzustellen, dass wir nachhaltige Optionen anbieten.

Reinigungsmittel

Wir verwenden Reinigungsmittel äußerst sparsam und verzichten konsequent auf umweltschädliche Varianten.

Wasserverbrauch

Wir platzieren Hinweisschilder zu wassersparenden Vorrichtungen, um das Bewusstsein der Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu schärfen und sie für eine ressourcenschonende Nutzung aufmerksam zu machen.

Seit Juli 2023 sind wir mit dem international anerkannten Nachhaltigkeitszertifikat GreenSign zertifiziert und erfüllen die wichtigsten Kriterien im Einklang von ökologischem Anspruch, sozialem Engagement und wirtschaftlichem Erfolg.

