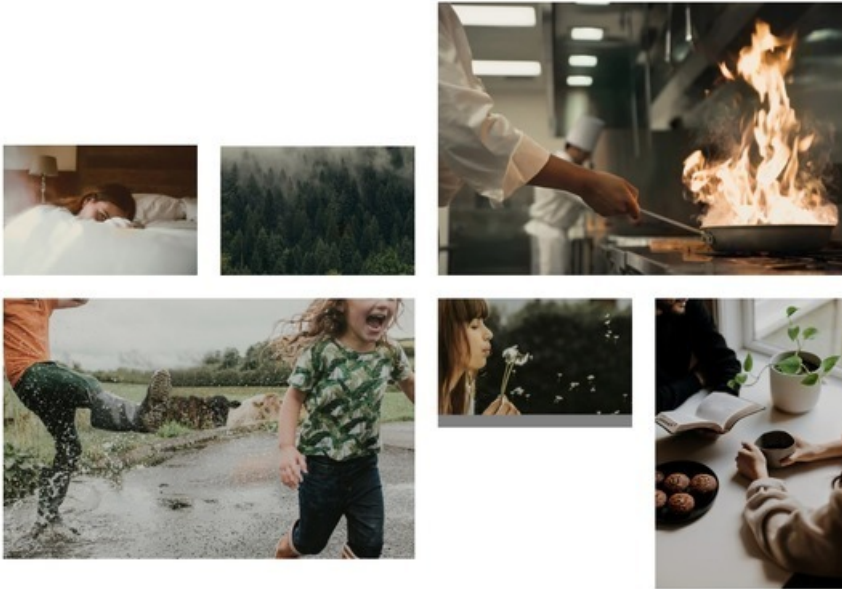


19.05.2022 – 14:43 Uhr

Die Trends in der nachhaltigen Hotellerie



Die nachhaltigen Hotels der Schweiz trafen sich in St. Gallen

FLEISCHIMITATE, FOODWASTE, ENERGIEVERBRAUCH - DIE NACHHALTIGKEIT IST EINE LANGE REISE

St. Gallen, 19. Mai 2022 – Am 17. Mai 2022 trafen sich die Mitgliederhotels der Responsible Hotels of Switzerland in der Militärkantine in St. Gallen zum jährlichen Responsible Talk – zum Austausch von Erfahrungen und Wissen. So wurden wertvolle Massnahmen diskutiert, unter anderem um den Foodwaste zu reduzieren und um komplexe Themen im Energiebereich voranzutreiben. Was ist zu tun, wenn in 10 Jahren die Hälfte der Gästeautos am Stromnetz des Hotels saugen? Die Reise zu einem nachhaltigen Hotelbetrieb hört nie auf.

Die Hotelkooperation Responsible Hotels of Switzerland vereint 28 eigenständige und charakterstarke Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit der Schweiz. Am 17. Mai 2022 trafen sich die Mitgliederhotels zum ersten Erfahrungsaustausch – dem Responsible Talk. Den Auftakt machte die diplomierte Hotelmanagerin Marianne Beeler mit der Präsentation ihrer Umfrageresultate zur Kommunikation von nachhaltigen Errungenschaften der Hotels. Die Ergebnisse sind erhellend: von 118 Hotels gaben deren 65% an, nicht über ihre Nachhaltigkeitsbemühungen zu kommunizieren. Benjamin Dietsche, Executive Manager des Cervo Mountain Resort in Zermatt, sieht dies als Fehler und geht noch einen Schritt weiter: «Wer nachhaltig denkt und handelt, muss auch neue und mutige Wege in der Kommunikation gehen. Das Cervo versucht die Nachhaltigkeitsthemen mit spannendem Storytelling in ein attraktives Lifestylethema zu transformieren. Ansonsten wirken die Informationen bieder und langweilig, was niemanden interessiert».

ENERGIE BESCHÄFTIGT ALLE – UND ES IST ERST DER ANFANG

Daniel Schreiner von Lier Energietechnik AG hat bereits über 130 Hotelbetriebe in Energiefragen begleitet. Er sieht grosses Potential im Bereich der Photovoltaik. So werden im Valbella Resort die Balkone mit Solarzellen versehen, damit in den Wintermonaten mit tiefstehender Sonne und Schnee auf den Dächern noch immer genügend Strom produziert werden kann. Mit den zurzeit verbauten Photovoltaikanlagen im Valbella Resort kann rund 15% des Energiebedarfs gedeckt werden. Der Vorzeigebetrieb auf der Lenzerheide geht aber noch weiter. Mit verschiedenen massgeschneiderten Massnahmen wie der Warmwassererzeugung mit Frischwasserstationen, Dämmungen oder dem Einsatz von Sommerwärmepumpen, kann der Heizölverbrauch um die Hälfte (ca. 60'000 Liter Heizöl pro Jahr) reduziert werden. Vor Herausforderungen stellen die Hoteliers die immer zahlreicheren Anreisen der Gäste mit Elektrofahrzeugen. Gemäss Martin Kessler von der Energie 360° wird in 10 Jahren über die Hälfte der Hotelgäste in einem Elektrofahrzeug anreisen, und diese benötigen natürlich eine geeignete Infrastruktur vor Ort. Vor allem in Bergregionen müssen mangels alternativer Lademöglichkeiten genügend Stationen im Hotel bereitstehen.

WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE UND MEHR FLEISCHIMITATE

Es muss nicht immer Fleisch sein. Dies sagen sich nicht Vegetarier oder Veganer, sondern Flexitarier, d.h. Männer zwischen 20 und 39 Jahren. Dies zeigen eindrücklich die neusten Wachstumsszahlen von The Green Mountain, dem Startup-Unternehmen aus Landquart. Sie sind nämlich die am stärksten wachsende Zielgruppe im Markt der Fleischimitate. Die steigende Nachfrage nach Fleischersatzprodukten in der Hotellerie und bei Restaurants ist beeindruckend: YTD ist gegenüber dem Jahr 2019 ein Wachstum

von +178% auszumachen und die Fleischmilitate überragen mit 57% gegenüber den Vegi-Alternativen (43%). Doch nicht nur beim Fleisch, sondern auch in allen anderen Bereichen ist der sinnvolle Umgang mit Lebensmitteln eine Notwendigkeit. Laut Hospitalityinsights der EHL werden auf der Welt jede Sekunde 66 Tonnen Lebensmittel verschwendet. Das Schweizer Startup-Unternehmen Kitro bietet eine vollautomatische Echtzeit-Analyse von Lebensmittelabfällen. Benno Rust von Kitro zeigte anhand einer Case Study mit 10 Hotels in der Schweiz, wie der Foodwaste innerhalb der ersten zwölf Monate um 30% reduziert werden konnte und die Betriebe jährlich durchschnittlich 45'000 bis 95'000 Schweizer Franken an Essenskosten eingespart haben. Dies zum Teil mit simplen Massnahmen wie kleinere Brötchen zu backen, das Birchermüesli in Einzelportionen anzubieten oder einen kleineren Schöpflöffel am Buffet zu verwenden.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» vereinigt die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Unsere Gäste sind so anspruchsvoll wie wir selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Wir wollen Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine Lösung bieten. Die Responsible Hotels of Switzerland sind die nachhaltigen Schweizer Hotels. www.responsiblehotels.ch

ZUM VIDEO ÜBER DEN RESPONSIBLE TALK VOM 17. MAI 2022

<https://responsiblehotels.ch/geschichten/responsible-talk>

WEITERE INFORMATIONEN INKL. MEDIENDOSSIER UND BILDMATERIAL

www.responsiblehotels.ch/medien

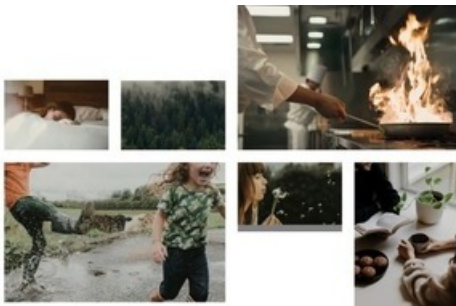
KONTAKT

Responsible Hotels of Switzerland
Michael Müller
+41 79 795 59 39
media@responsiblehotels.ch

Weiteres Material zum Download

Dokument: [RHS_ResponsibleTalk_190522_final.docx](#)

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088995/100889501> abgerufen werden.