



Verleihung der „Goldenen Sonne für nachhaltiges Reisen“ auf der Gala des Reisesenders Sonnenklar.TV.

## Nachhaltige Hotelführung:

# „Wir wollen nicht das Problem, sondern Teil der Lösung sein“

Das Waldhotel Stuttgart ist für seine hervorragende nachhaltige Hotelführung mit dem GreenSign Level 5 zertifiziert – und wurde dafür kürzlich mit der „Goldenen Sonne für nachhaltiges Reisen 2021“ ausgezeichnet. Der geschäftsführende Direktor Jörg Grede und seine „Umweltbeauftragte“ im Hotel, Anna Juranek, erzählen im Interview, was das für den Hotelalltag bedeutet.

**TOP 250 Germany inside: Herzlichen Glückwunsch zur erstmals verliehenen „Goldene Sonne für nachhaltiges Reisen“, die Sie als bestes GreenSign Hotel erhalten haben. Warum gerade Ihr Haus, Herr Grede?**

**Jörg Grede:** Der Preis ging an das Nachhaltigkeits-Zertifikat GreenSign und uns als vorbildliches Beispiel eines nachhaltigen Hotelenerlebnisses. GreenSign hat bislang etwa 280 Hotels zertifiziert, davon sind nur acht – so wie wir

– auf dem Level 5, dem höchsten Level als „Nachhaltigkeitsprofi mit Vorbildcharakter“. Wir haben das Team von GreenSign mit unserem Nachhaltigkeitskonzept offensichtlich begeistert, deshalb haben sie uns für den Preis vorgeschlagen.

**Warum ist für Sie das Thema Nachhaltigkeit so wichtig?**

**Grede:** Weil es für uns eng mit dem Qualitätsanspruch verbunden ist. Als ich 2017 ins Haus kam, traf ich auf die

sehr professionell denkende Eigentümerfamilie Sorensen. Wir fassten schnell den gemeinsamen Entschluss, das Hotel qualitativ hochwertig aufzustellen. Innerhalb von zwei Jahren hat unser Team – Kevin Sorensen als Ansprechpartner aus der Familie und elf Führungskräfte aus allen Abteilungen – ein umfassendes Qualitätsmanagement aufgebaut. Dazu gehörte auch, dass wir eine Unternehmensstrategie erarbeiten, in der das Thema Nachhaltigkeit berücksichtigt wird.

**Weil das gerade im Trend liegt?**

**Grede:** Nein. Das Thema Nachhaltigkeit liegt der Familie Sorensen schon immer am Herzen und ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir waren bereits früher stark regional orientiert, haben es nur noch nicht so benannt. Qualität hat auch viel mit Verantwortung zu tun – gegenüber den Gästen, den Mitarbeitern und unserer Umwelt. Das wurde uns im Laufe der Zeit immer bewusster.

**Warum haben Sie sich für das Siegel GreenSign entschieden?**

**Grede:** Wir haben GreenSign und seine engagierte Geschäftsführerin Suzann Heinemann bei einem ersten Nachhaltigkeits-Camp auf Schloss Hohenkammer kennengelernt. Das Siegel deckt den gesamten Hotelbetrieb in den Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales mit einem Katalog aus knapp 100 Maßnahmen ab. Die sind natürlich nicht alle für die Zertifizierung verpflichtend, aber genau hier liegt der Unterschied zu anderen Siegeln: Der Fokus von GreenSign liegt auf der nachhaltigen Entwick-

lung über die Jahre, nicht darauf, eine Prüfung bestanden zu haben.

**Wer ist bei Ihnen für das Thema Nachhaltigkeit zuständig?**

**Grede:** Als geschäftsführender Direktor verantworte ich das Thema. Als wir uns für die Zertifizierung entschieden haben, wurde Schritt für Schritt jede Abteilung des Hotels durchleuchtet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Das bindet natürlich alle Führungskräfte und Mitarbeiter mit ein. Es war der Startschuss für einen anhaltenden Nachhaltigkeitsprozess im Haus, der am Ende so umfangreich war, dass ich meine Assistentin Anna Juranek als Nachhaltigkeitsbeauftragte ins Boot geholt habe.

**In welchen Bereichen arbeiten Sie heute nachhaltig?**

**Anna Juranek:** Wir sind in den Kernbereichen Energie, Abfall, Wasser, Einkauf, Regionalität und Verkehr, Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung, Management und Kommunikation, soziale sowie wirtschaftliche Verantwort-

ung zertifiziert. Wir arbeiten mittlerweile klimaneutral, werden mit grünem Strom aus Wasserkraft versorgt, nutzen ein Blockheizkraftwerk sowie Fernwärme aus einer Biogasanlage und besitzen durch energieeffiziente Technik und eine energetische Innensanierung ein sehr geringes Energie- und Heizungsaufkommen.

**Was bedeutet das für die verschiedenen Abteilungen?**

**Juranek:** In den Zimmern haben wir eine energetische Umstellung auf LED und indirektes Licht vorgenommen, in allen öffentlichen Bereichen Bewegungsmelder eingebaut. Mit der Zimmerkarte steuern wir Licht und Strom, die Reinigungsmittel haben wir auf Bio umgestellt. Das ergibt sich auch aus dem sensiblen Naturstein von der Schwäbischen Alb, der nicht chemisch gereinigt werden darf. Wir haben auf Großportionierflaschen zum Nachfüllen umgestellt und verringern dadurch den Plastikverbrauch erheblich. Letztendlich setzen wir auch auf eine größtmög- ▶



Punktet mit hoher Qualität und nachhaltigem Konzept: das Waldhotel Stuttgart.

liche Digitalisierung – ob bei den Rechnungen oder der Guest Journey. Es gibt viele Beispiele ...

#### ... zum Beispiel im Tagungsbereich?

**Grede:** Es wurde ein Naschgarten für Tagungs- und Hotelgäste gepflanzt, um die Tagungsverpflegung kreativ zu vervollständigen. So können sich die Gäste in der Pause an der frischen Luft stärken und unterhalten. Alle Lebensmittel kommen aus der Region, Backwaren aus der örtlichen Bäckerei mit eigener Mühle. Wir arbeiten auch mit dem benachbarten „Haus des Waldes“ zusammen, um unsere Rahmenprogramme zu ergänzen und die Tagung mit Waldbaden oder einem Naturcoach im angrenzenden Wald ausklingen zu lassen.

#### Küchen bieten normalerweise doch auch ein großes Potenzial zur Ressourcenschonung?

**Juraneck:** Stimmt. Im Sinne einer besseren Energieeffizienz haben wir Spülmaschinen mit Wärmerückgewinnung angeschafft. Wichtig ist auch der individuelle Einschaltplan für sämtliche elektronische Geräte. Hier wurden alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschult, wann welche Maschine ein- und auszuschalten sind, um effizient zu arbeiten. Unsere Lieferanten bringen Lebensmittel nur noch in wiederverwendbaren Behältern. Weine aus Übersee sind nicht mehr gelistet. Und die Köche und unser Metzgermeister verarbeiten so gut wie alles, sodass wir keine Lebensmittelverschwendung haben.

#### Nach welchen Kriterien suchen Sie die Lieferanten aus?

**Juraneck:** Alle Lieferanten werden von uns vor der Neuaufnahme in Sachen Nachhaltigkeit bewertet und ausgewählt. Dabei zählt Regionalität genauso wie die Möglichkeit, Umverpackungen wegzulassen oder gleichzeitig die Nachbarschaft zu beliefern, um den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu verringern. 70 Prozent unserer



Stolze Gewinner (v.l.): Jörg Grede, Anna Juraneck und Kevin Sorensen.

Weine kommen aus Weingütern, die regionale, biodynamische Ware anbieten. Wir haben geprüft, wie sie produzieren und wie sie mit dem regionalen Anspruch umgehen.

#### Wie haben Sie Ihren Gästen Ihren Nachhaltigkeitsanspruch nähergebracht?

**Grede:** Uns ist es wichtig, authentisch zu bleiben und den Gästen nicht mit erhobenem Zeigefinger klarzumachen, was sie im Sinne der Nachhaltigkeit besser tun oder lassen sollen. Wir konzentrieren uns auf nachhaltige ökologische, ökonomische und soziale Aspekte, ohne dabei den hohen Komfort und einen hervorragenden Service zu vernachlässigen. Das funktioniert auch, ohne die Gäste mit dem Thema Nachhaltigkeit zu erschlagen.

#### Fragen Ihre Gäste gezielt nach Ihrem Nachhaltigkeitskonzept?

**Juraneck:** Die Menschen entwickeln ein größeres Bewusstsein für nachhaltiges Leben, also auch für das Reisen. Viele Gäste nehmen das Thema im Vorfeld ihrer Buchung bei uns wahr, ohne explizit danach zu fragen. In den Gästekomentaren nach der Abreise wird es schon häufiger erwähnt. Das erfahren wir aus unserem offenen Gästekomentarkonzept, in das sämtliche Aussagen der Gäste einfließen. Im Tagungsbereich er-

halten wir natürlich auch Anfragen von nachhaltig aufgestellten Unternehmen, die uns gezielt auswählen.

#### Wie nachhaltig können Sie in Zeiten von Corona arbeiten?

**Juraneck:** Unser neues Hygienekonzept umfasst 100 Seiten und trägt den Namen „WE CARE“, inklusive Logo mit grünem Vogel. Das haben wir im Haus überall dort angebracht, wo regelmäßig gereinigt und desinfiziert wird. Natürlich setzen auch wir deutlich mehr Reinigungs- und Hygienemittel ein als früher, aber die sind eben biologisch abbaubar. Beim Frühstücksbuffet verwenden wir nach wie vor keine Einwegverpackungen, sondern servieren die Speisen lieber in wiederverwendbaren kleineren Gefäßen und Weckgläsern. Zudem haben wir gerade in diesen Zeiten sehr auf unsere soziale Nachhaltigkeit geachtet.

#### Was meinen Sie damit genau?

**Grede:** Natürlich rücken wir auch unsere Mitarbeiter in den Fokus des Nachhaltigkeitsgedankens, denn Qualität und Wohlfühl kann ich meinen Gästen nur bieten, wenn sich die Mitarbeiter wohlfühlen. Beste Arbeitsbedingungen und viele Zusatzleistungen stärken unser Betriebsklima und das Engagement des Teams. Während des Lockdowns haben wir auf eine starke Kommunikation zu den Mitarbeitern gesetzt. Es gab täglich

Schulungen – online und in Präsenz. Videokonferenzen mit den Führungskräften waren ebenfalls an der Tagesordnung. Mit Erfolg – bislang haben wir alle Mitarbeiter behalten können. Das ist uns sehr wichtig, da Umweltschutz und höchste Qualitätsansprüche bei uns vom gesamten Team gelebt werden.

#### Wie haben Sie es geschafft, dass alle Mitarbeiter hinter dem Thema Nachhaltigkeit stehen?

**Grede:** Im Haus sind alle für dieses Thema sensibilisiert und waren von Anfang an mit im Boot. Es gab niemanden, der sich gegen das Thema gesperrt hat. Alle Mitarbeiter wurden intensiv geschult und behutsam aber konsequent an den Nachhaltigkeitsprozess herangeführt. Die besten Impulse kommen deshalb aus der Mitte des Hotels. Unsere Mitarbeiter sagen uns, was noch nicht gut genug umgesetzt ist, oder bringen neue Ideen ein. Das habe ich auch meiner Führungsriege zu verdanken. Unser Leitspruch ist: Wir sind nicht die elf Besten, sondern die beste Elf.

#### Gibt es regelmäßige Nachhaltigkeitsmeetings?

**Grede:** Einmal im Monat haben wir Abteilungsleitertreffen, da ist Nachhaltigkeit immer ein Thema. Unsere Ziele und Aufgaben stehen auf einer Liste auf dem Server. Damit muss jeder arbeiten und sieht daher auch die offenen Posten. So erreichen wir kontinuierlich unsere gesteckten Ziele. Die Ideen gehen uns dabei nicht aus. Je mehr ich mich damit beschäftige, desto kreativer werde ich. Das nächste Projekt ist ein Kick-off-Seminar für Nachhaltigkeitspioniere.

#### Was steckt dahinter?

**Grede:** Anfang Dezember findet bei uns im Waldhotel ein Seminar mit vier Coaches statt. Für Unternehmen, die Nachhaltigkeit in ihre langfristige Strategie übernehmen und dabei Erfahrungen teilen möchten. Wir dienen

als Best Practice Beispiel, geben den Teilnehmern einen praxisorientierten Einstieg in das Thema und erarbeiten individuelle Ansätze für deren Unternehmen. Aus dieser Veranstaltung soll ein Pioniernetzwerk aus teilnehmenden Unternehmen und Experten hervorgehen.

#### Können Sie mit den „grünen Maßnahmen“ schwarze Zahlen schreiben?

**Grede:** Natürlich müssen wir bei allem auch wirtschaftlich arbeiten, sonst macht Nachhaltigkeit keinen Sinn. Wir vergleichen ständig unsere Zahlen: Wo lagen wir vor der Nachhaltigkeitsoffensive, wo stehen wir jetzt. Da können wir auf ein positives Ergebnis blicken. Dass die Qualität nicht unter der Nachhaltigkeit leiden darf, ist uns wichtig – und das hat eben seinen Preis. Dafür haben wir hart gearbeitet und rücken auch nicht davon ab. Oftmals sparen wir aber auch Kosten ein, wenn wir Ressourcen schonen: Wenn zum Beispiel in der Küche die Verwertung optimiert wird und kaum noch Reste bleiben.

#### Ihr Zukunftsszenario?

**Grede:** In der Pandemie haben wir gemerkt, dass unsere Lage doppelt wertvoll ist. Die grüne Umgebung, die gute Luft – wir verbinden hohe Qualität mit einem guten Sicherheitsgefühl. Platz ist der neue Luxus. Deshalb haben wir neue, nachhaltige Tagungspauschalen geschaffen. Ob 30 Personen oder – wie jetzt häufig – nur noch zehn Personen im Tagungsraum sitzen: Der Ertrag muss für uns da sein. Ich gebe die Eckdaten für den Umsatz für jede Abteilung vor, anschließend gehen wir ins Detail. Allerdings denken wir auch schon über einen nachhaltigen Umsatzpunkt nach, inspiriert vom Seniorchef der Familie Sorensen. Statt immer nur schneller, höher und weiter zu denken, werden wir auch da unseren eigenen, nachhaltigen Weg gehen.

*Das Interview führte Uta Müller.*



## Über GreenSign

GreenSign ist das führende Nachhaltigkeits-Zertifikat für die Hotelbranche. Herausgegeben wird es von InfraCert – Institut für nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie. Das Nachhaltigkeitsiegel steht für die Verknüpfung von Ökologie, Ökonomie und gesellschaftlicher Verantwortung im Sinne einer zukunftsfähigen Hotelführung. Dabei strukturiert, evaluiert und dokumentiert das integrierte Prüfsystem über 100 Kriterien in acht Kernbereichen des Hotels.

Diese sind:

- Management und Kommunikation
- Umwelt (Energie, Wasser und Abfall)
- Biodiversität und kulturelles Erbe
- Einkauf
- Regionalität und Mobilität
- Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung
- Soziale Verantwortung
- Wirtschaftliche Verantwortung

Zusätzlich beinhaltet die GreenSign-Hotelzertifizierung den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für den Betrieb. Das Zertifizierungssystem ist fünfstufig aufgebaut (GreenSign Level 1–5). Hoteliers können deshalb bereits zum Einstieg in die nachhaltige Hotelführung das Zertifikat erwerben und sich dann kontinuierlich verbessern. Für die Einstufung mit Level 1 müssen mindestens 19 Prozent der Kriterien innerhalb der acht Kernbereiche erfüllt werden. Die höchste Auszeichnung mit GreenSign Level 5 bedingt eine Nachhaltigkeitsleistung von über 90 Prozent. Der Zertifizierungsprozess startet mit dem Ausfüllen des Kriterienkataloges; ein unabhängiger Auditor überprüft die Angaben direkt vor Ort. Danach erfolgt die Einstufung in GreenSign Level 1 bis 5 und die Ausstellung des Zertifikats, das für drei Jahre gültig ist. Die Kosten richten sich nach der Größe des Hotelbetriebs.

Weitere Infos unter: [www.greensign.de](http://www.greensign.de)