



ECOINN
Hotel am Campus

WIN-Charta

Zielkonzept

2014

ECOINN Hotel am Campus

**Zielkonzept im Rahmen der Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN)
Baden-Württemberg**

Inhalt

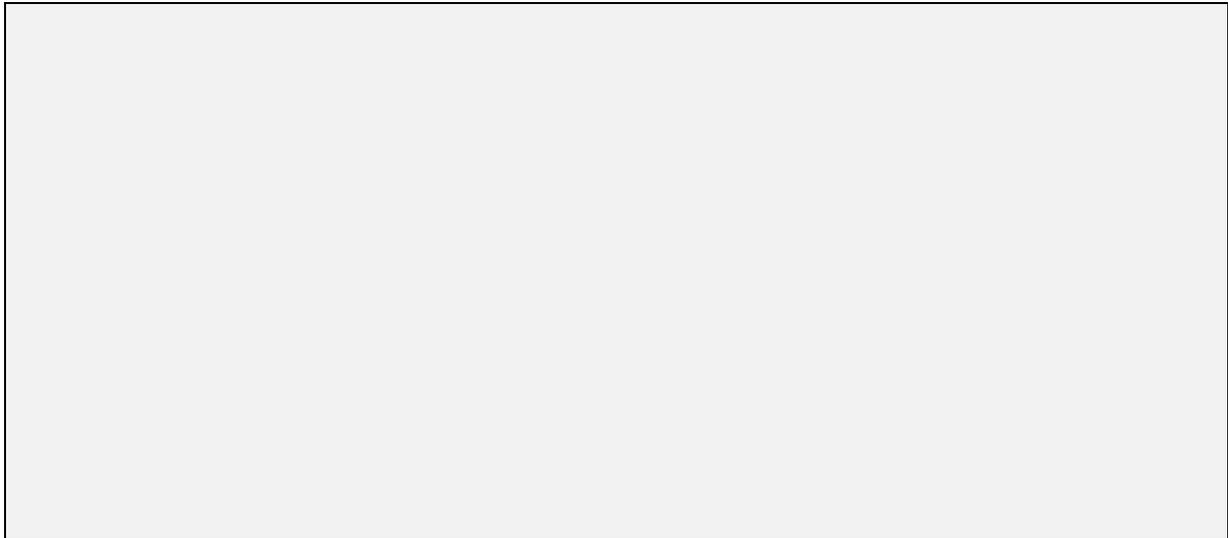
1. Unsere Schwerpunktthemen	2
2. Zielsetzung hinsichtlich der Schwerpunkt-Themen	4
Schwerpunktthema 7: Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken THG-Emissionen zielkonform.	
Schwerpunktthema 9: Wir generieren einen Mehrwert für unsere region, in der wir wirtschaften.	
3. Weitere Aktivitäten	6
4. Unser WIN!-Projekt	8

1. Unsere Schwerpunktthemen

Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta

Leitsatz 7: Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken THG-Emissionen zielkonform.

Leitsatz 9: Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften.



Warum uns diese Schwerpunkte besonders wichtig sind

Derzeit bauen wir in Hotelnähe ein denkmalgeschütztes Gebäude in eine Location für „Green Meetings & Events“ um, das Ende 2014/Anfang 2015 eröffnen soll. Hier sollen, wie im Hotel auch, 100 % erneuerbare Energie aus eigener Wasserkrafterzeugung eingesetzt werden. Außerdem soll dort ausschließlich LED-Beleuchtung eingesetzt werden.

Getreu unserer Nachhaltigkeits-Leitlinie „ökologisch, sozial, bewahrte Historie“ erhalten wir das Stadtbild Esslingens, indem wir einem historischen Bauwerk durch eine neue Bestimmung neues Leben einhauchen. Außerdem schaffen wir so neue Arbeitsplätze.

So werden wir unsere nachhaltige Spitzenposition in unserem Segment, die wir als Hotel belegen nicht nur behaupten, sondern weiter ausbauen.

Von diese Maßnahmen profitiert auch die Region, die bestrebt ist, den CO₂-Ausstoß zu senken: hiermit leisten wir einen unübersehbaren Beitrag und sind Beispiel für andere.

2. Zielsetzung hinsichtlich der Schwerpunkt-Themen

- **Schwerpunktthema 1:** Wir setzen erneuerbare Energien ein, steigern die Energieeffizienz und senken THG-Emissionen zielkonform.

Wo stehen wir?

Unser Hotel ist das ökologischste in Deutschland, zumindest nach dem aktuellen CO₂-Fußabdruck: Pro Übernachtung fallen lediglich 4,56 kg CO₂ an, ein Durchschnittshotel hat hingegen einen Ausstoß von über 45 kg pro Übernachtung. Durch 100 % eigenerzeugten Strom und Wärme sind wir CO₂-frei und zudem energieautark; es fällt lediglich ein indirekt zugewiesener CO₂-Ausstoß an, der z.B. aus dem Energieverbrauch der Wäscherei, der Mobilität der Mitarbeiter oder der An- und Abfahrt unserer Lieferanten resultiert.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Wie bereits erwähnt, bauen wir derzeit in Hotelnähe ein denkmalgeschütztes Gebäude in eine Location für „Green Meetings & Events“ um, das Ende 2014/Anfang 2015 eröffnen soll. Hier wird, wie im Hotel auch, 100 % erneuerbare Energie aus eigener Wasserkrafterzeugung eingesetzt werden. Außerdem soll dort ausschließlich LED-Beleuchtung eingesetzt werden.

Wir arbeiten mit einem Caterer zusammen, der sich auf unseren Wunsch eigens ökozertifizieren ließ. Er wird eine klimaorientierte, fleischarme Kost bieten, das Fleisch wird aus artgerechter, nachhaltiger Tierzucht kommen, Gemüse und Beilagen wo möglich aus Bio-Produktion..

So werden wir unsere nachhaltige Spitzenposition in unserem Segment nicht nur behaupten, sondern weiter ausbauen.

Daran wollen wir uns messen

Unsere Ziele sind wie beschrieben:

- 100 % LED- bzw. Stromspar-Beleuchtung
- 100 % Ökoenergie bei Strom und Wärme, Fußbodenheizung
- CO₂-ausstoßarme Verpflegung

Alle Ziele müssen bei Eröffnung, die spätestens Anfang 2015 sein wird, erreicht sein.

Schwerpunktthema 2: Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften.

Wo stehen wir?

Esslingen ist eine Stadt, die sich große Klimaschutzziele auf die Fahne geschrieben hat. Diese können nur funktionieren, wenn möglichst viele mitmachen. Zumindest als Hotel sind wir hierbei in einer Spitzenposition, weil wir Ökologie einfach umsetzen und zeigen: es geht, wenn man will und die vorhandenen Standortvorteile aktiviert und nutzt. Als Leuchtturmprojekt nicht nur im Raum Esslingen sind wir gerne Vorbild. Wünschenswert wäre es, wenn auch die Medien das Thema Nachhaltigkeit (zum Beispiel anhand der WIN-Unterzeichner) mehr in den Focus rückten. So könnte zumindest das SWR-Fernsehen solche Betriebe in einer Sendereihe präsentieren und so andere Unternehmen zur Nachahmung motivieren. Viele Kollegen/Betriebe sind schnell zufrieden, könnten aber in Sachen Nachhaltigkeit noch einiges tun.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Wir werden unseren nachhaltigen Weg weiterverfolgen und kommunizieren. In PR und Marketing, in Gesprächen mit Gästen, Kollegen anderer Hotels und Gastronomien, aber auch durch Unterstützung des Juniorenfirmenprojektes von UnternehmensGrün möchten wir die Entwicklung in Sachen Nachhaltigkeit unterstützen und forcieren. Gemeinsam statt einsam – nur so geht's voran!

Daran wollen wir uns messen

- Steigenden Bekanntheitsgrad unseres Hotels mit seinem Nachhaltigkeitsprofil und seiner Vorhaben und Projekte in Medien und Öffentlichkeit messen anhand der Anzahl an Nennungen und Publikationen in den Medien.
- Berechnung, wieviel CO2 durch unsere Aktivitäten vermieden wurde gegenüber vergleichbaren Häusern
- Über lokale Initiativen möchten wir zur Steigerung der Anzahl nachhaltig wirtschaftender Unternehmen beitragen, wie z.B. durch enge Zusammenarbeit mit der Stabsstelle Klimaschutz der Stadt Esslingen, die u.a. auf unsere Anregung hin eine Website mit nachhaltig wirtschaftenden Betrieben erstellen und so Betriebe zum Klimaschutz motivieren will.

3. Weitere Aktivitäten

Was wir außerdem erreichen wollen

- Leitsatz 1: Wir schaffen im neuen Objekt mind. zwei neue, regionale Arbeitsplätze und sichern langfristig den Erfolg unseres Unternehmens.
- Leitsatz 2: Wir haben u.a. die „Charta der Vielfalt“ unterzeichnet und sehen uns als Sozialunternehmen besonders zu Diversity im Unternehmen verpflichtet: wir leben sie!
- Leitsatz 3: U.a. durch den Einsatz energiesparender Beleuchtungsmittel fördern bzw. nutzen wir Innovation im Sektor Energieeffizienz. Ziel ist es, auch im neuen Objekt die effizienteste Beleuchtung zu erreichen.
- Leitsatz 4: Alle Ausgaben werden auf Nachhaltigkeitsfaktoren und –ziele überprüft. Ziel ist es, die Ausgabenquote dahingehend zu steigern.
- Leitsatz 5: Korruption werden wir wo möglich aktiv durch Controlling, Kommunikation wie durch Vier-Augen-Prinzip verhindern. Ziel ist es, keinerlei Korruption aufkommen zu lassen bzw. zu dulden.
- Leitsatz 6: unsere Energiestrategie ist in erheblichem Maß ressourcenschonend. Ziel ist und bleibt, diese Strategie auch bei einer in den kommenden Jahren geplanten Expansion strikt weiterzuverfolgen.

- Leitsatz 8: alle Leistungen und Produkte werden auf Nachhaltigkeit hin überprüft; so z.B. werden die Lebensmittel fürs Frühstücksbüffet wo möglich regional und/oder in Bio-Qualität eingekauft. Durch Zertifizierungen weisen wir Verlässlichkeit für den Kunden nach. Ziel ist es, im permanenten Verbesserungsprozess die Anzahl biozertifizierter/regionaler Komponenten zu erhöhen.
- Leitsatz 10: bei allen Prozessen werden die Interessen von Gästen und Mitarbeitern berücksichtigt und beachtet: Gäste sind Kunden und bezahlen uns, daher muss alles auf das Wohl des Gastes ausgerichtet sein. Mitarbeiter tragen den Betrieb, daher steht Fairness im Mittelpunkt des Miteinanders. Ziel ist es, dass Mitarbeiter wie Gäste sich wohlfühlen. Gemessen wird die Kundenzufriedenheit anhand der Rückmeldungen vor Ort bzw. der Buchungsportal-Bewertungen. Die Mitarbeiterzufriedenheit wird in regelmäßigen Meetings, jährlichen Mitarbeitergesprächen und unregelmäßigen, aber stetigen Einzelgesprächen gemessen.
- Leitsatz 11: Gäste werden in der Zimmermappe und am Empfang zum Mitmachen in Sachen Nachhaltigkeit ermuntert, z.B. dadurch, dass sie beim Verlassen des Zimmers die Karte aus dem Stromkästchen ziehen und damit den Strom im gesamten Zimmer abstellen. Für mitdenkende Mitarbeiter zahlt es sich aus, realisierbare Einsparvorschläge zu machen: dann gibt es 50 € Prämie!
- Leitsatz 12: Gute Mitarbeiter wollen gut behandelt werden, dann sind sie motivierter und leistungsfähiger: Arbeitsschutz und Diversity haben bei uns einen sehr hohen Stellenwert. Ausgrenzung und Mobbing wird permanent entgegengewirkt, auch durch direktes Nachfragen des Managements bei Führungskräften und Mitarbeitern nach dem Zustand des Teamworks. Eine flache Hierarchie erleichtert dies.

4. Unser WIN!-Projekt

Dieses Projekt wollen wir unterstützen

In Zusammenarbeit mit UnternehmensGrün e.V., dem Bundesverband nachhaltig wirtschaftender Unternehmen, machen wir mit beim Projekt „Nachhaltige Juniorenfirmen“, siehe auch unter www.nachhaltige-juniorenfirmen.de

Hier gründen Gymnasiasten eine Juniorenfirma, die in Zusammenarbeit mit uns ein nachhaltiges Projekt entwickelt, das zu unserem Hotel, unserem neuen Projekt und unserer Ausrichtung, passt. Im Herbst wird es eine neue Juniorenfirma geben.

Art und Umfang der geplanten Unterstützung

Das unter dem Signum der Nachhaltigkeit stehende Projekt wird von der Schülergruppe, nach einem ersten Gespräch mit unserem Management, gedanklich entwickelt. Die Schüler gehen danach an die Umsetzung, die von uns in monatlichen, mindestens einstündigen Treffen abgeprüft, unterstützt, begleitet und gegebenenfalls korrigiert und angepasst wird. Das Monitoring umfasst selbstverständlich wo nötig auch Kommunikation per Telefon und Mailverkehr.

Zum Schuljahresende werden die Ergebnisse dann in einer öffentlichen Veranstaltung präsentiert.

Wir finden es gut, so auch junge Menschen in nachhaltigem Handeln unterstützen zu können und vor allen Dingen ihnen zeigen zu können, wie Nachhaltigkeit in der Praxis umgesetzt werden kann. So werden die Schüler ermutigt, auch später Nachhaltigkeit als wesentlichen Faktor bzw. Voraussetzung für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln zu begreifen und anzuwenden.

Der Aufwand für dieses Projekt ist stark abhängig von der Konstellation der Schülergruppe. Bei einer Gruppe von durchschnittlich 3 Schülern beträgt der zeitliche Aufwand für die Begleitung der Jugendlichen und für die Organisation voraussichtlich mindestens 20 Mitarbeiterstunden. Darüber hinaus sind Materialaufwände (für die Veranstaltung) von ca. 300 € zu erwarten.