

INFORMATIONEN VOR ORT

Nachhaltigkeitskommunikation für Beherbergungsbetriebe

Nachhaltigkeitswerkstatt.NRW



REZEPTION / BEI ANKUNFT



Quick Wins: das lässt sich einfach umzusetzen - mit schnellen Effekten!



Bei Ankunft schauen sich Gäste im Lobbybereich um und sehen gleich die prominent platzierten Nachhaltigkeitszertifizierungen in schön gestalteten Wandregalen oder am Rezeptions-Desk.



Zur sozialen Nachhaltigkeit gehört auch der deutliche Hinweis auf barrierefreie Toiletten.



Literatur auf einem Lesetisch an Sitzbereichen zum Thema Nachhaltigkeit animiert zum Schmökern, beispielsweise mit einem Buch zu „Veggie Hotels“ oder zu Vegan-Vegetarischen Rezepten.



Gut aufbereitete ÖPNV-Informationen helfen Gästen beim nachhaltigen Mobilitätsverhalten während ihres Aufenthalts – am besten gleich mit konkreten Ausflugtipps! Diese sollten natürlich geprüft und wirklich empfehlenswert sein.



Top-Maßnahme: das bedeutet mehr Aufwand, bringt aber mittelfristig viel.



Aufzeigen, auflisten, beschreiben, wie sich das Hotel für Nachhaltigkeit einsetzt. Denn: nur wer Etwas weiß, sieht dies auch. Gestalten Sie eine ganze Wand in Ihrem Eingangsbereich damit, was Sie alles durch Nachhaltigkeitsprojekte umsetzen. Zeigen Sie Fortschritte und die engagierten Menschen im Betrieb.



Mit „Grünen Bonus“ diejenigen Gäste belohnen, die grün anreisen, also mit ÖPNV, Rad oder zu Fuß. Entweder als 10%-Rabatt auf die erste Übernachtung oder als Gratis-Shuttle bei Bahn- oder Busanreise. Das nutzen Sie im Umfeld der Buchung als Anreiz mit einer Kampagne.



Sie präsentieren regionale Radrouten hochwertig in Bilderrahmen und animieren so zu nachhaltigen Ausflügen.



IM GASTRAUM



Ihre Speisekarte wird zur Bühne für Ihre regionalen Lieferant:innen: Listen Sie diese auf und benennen Sie konkrete Spezialitäten, Herkunft, Saisonales auch in den einzelnen Gerichten.



Der Kuchen ist nach Omas Rezept gebacken? Das ist eine Geschichte wert!



Gerade Ihr Frühstücksbuffet kann Regionales und Bio transportieren, wenn Sie das attraktiv beschriften. Frühstück lässt sich im Übrigen auch Bio zertifizieren.



Für Ihre immer individuelleren Gäste gehören vegane, glutenfreie, vegetarische oder saisonale Menüs immer mehr dazu. Bei Salatkreationen ist es z.B. ganz einfach, statt Joghurtsauce eine hausgemachte Vinaigrette und gebratene Pilze als vegane Alternative anzubieten. Denken Sie Gerichte möglichst in Alternativen – und kommunizieren Sie aktiv die Möglichkeiten!



Bevorzugen Sie regionale Biere und Getränke, auch bei Säften, Softdrinks und Wasser. Bieten Sie stilles oder gesprudelter Leitungswasser an und betonen Sie die örtliche Wasserqualität.



Geht es etwa regionaler als mit einem hauseigenen vertikalen Kräutergarten im Gewächsglasschrank im Gastraum? Zeigen Sie dem Gast, was da für ihn wächst.



Kreieren Sie regionale Gerichte, wo regionale Zutaten Aufhänger für den Speisenamen (Maishühnchen vom Gerstacker-Hof mit Eifel-Gin-Sauce) sind. So entstehen Bilder im Kopf Ihrer Gäste!



Arbeiten Sie Leaf-to-Root und Nose-to-Tail in Ihrer Küche und überraschen Sie Ihre Gäste mit tollen Kreationen dazu! Lassen Sie Ihre geschulten Servicemitarbeitenden erzählen, wie aus Möhrenkraut ein tolles Pesto wird oder wie Sie den Kaffeesatz als Super-Dünger benutzen! Bieten Sie eine Infostunde vor Menu-Beginn für Ihre Gäste an.



IM ZIMMER



Auf den Toiletten der Hotelzimmer wird schlau visualisiert, wie viel Wasser pro Spülung verbraucht wird, aber vor allem, welchen Unterschied die Nutzung der kürzeren Spülung macht.



Ähnlich könnte ein Wasser-Visual im Bad signalisieren, wie viele Liter Wasser pro Dusche verbraucht werden.



Zudem muss der Wunsch zur Zimmerreinigung aktiv geäußert werden.



Nutzen Sie Ihre Innenausstattung als Produktpräsentation, z.B. wenn Ihre Betten, Matratzen, Bettwäsche oder Seifen, Holzpflegemittel, Dinkelspelzkissen und Zirbenholzduftsäckchen aus regionaler Produktion stammen.



Sie haben eine smarte Haustechnik? Dem Gast sollten Sie Displays, Funktionen etc. gut erläutern, damit er sich zurecht findet.



Denkt man ganz weit, kann ein ganzes Hotelzimmer nachhaltig sein. Und zwar so, dass es nachwächst. So viel das „nachwachsende Hotelzimmer®“ im Hotel Luise in Erlangen.

IM AUßENBEREICH



Ansprechend gestaltete Ladesäulen für E-Bikes, 24/7 zugänglich.



Ihr Betrieb möchte seine Produkte, bzw. die seiner Lieferant:innen, den Gästen jederzeit zur Verfügung stellen können. Deshalb haben Sie vor einigen Monaten einige REGIOMATe installiert, aus denen die Gäste zu jeder Tageszeit ihren neuen Lieblingskäse oder die regionale Apfelschorle kaufen können.



Visualisieren Sie auf einer interaktiven Anzeigetafel, wie viel Energie Ihre Photovoltaikanlage generiert.



Ihr Kräutergarten als Rückzugsort, eine Streuobstwiese zur Entspannung, ein biologischer Schwimmteich – das alles will auch in seinem Wert erklärt werden und Gäste sollten wissen, wie sie pfleglich damit umgehen können.