

Initiative für einen nachhaltigeren Tourismus



**TOURISMUS
CLUSTER.SH**
zusammen. echt. stark.

Von 0 auf 100: Ein Tourismusbetrieb in Schleswig-Holstein startet durch

GLÜCKⁿ
= nachhaltig
erfolgreicher
Ich bin dabei.



Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Leitbild für einen nachhaltigeren Schleswig-Holstein Tourismus

RESSOURCENSCHUTZ
PARTNERSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT
ÖFFENTLICHER NAHVERKEHR
QUALITÄT
VERANTWORTUNG
GEMEINWOHL
TOURISTISCHE PRODUKTE
UMWELTFREUNDLICHE MOBILITÄTSANGEBOTE
RESSOURCEN-MANAGEMENT
FAIRE ARBEITSBEDINGUNG
IDEALER WOHLSTAND
LEBENSGLÜCK
MENSCHEN
OFFENHEIT
NATURERLEBNISANGEBOTE
ATTRAKTIVE QUALIFIZIERUNGS-ANGEBOTE
SCHLESWIG-HOLSTEIN

WIRTSCHAFT
LEITBILD
NACHHALTIGKEIT
REGIONALE PRODUKTE
REGIONALE IDENTITÄT
REGIONALE WERTSCHÖPFUNG
SCHUTZ
HISTORISCHES ERBE
REGIONALE IDENTITÄT
WERTSCHÖPFUNG
NACHHALTIGKEIT
TOURISMUS CLUSTER.SH
zusammen. echt. stark.
NATUR
TOLERANZ
BIODIVERSITÄT
LEBENSQUALITÄT
TOURISTISCHE WERTSCHÖPFUNG
GLEICHBERECHTIGUNG
SOZIALE VERANTWORTUNG
LOKALE KULTUR
FACHKRÄFTESICHERUNG
IDENTITÄT
ÖKONOMISCHE SICHERUNG

Inhalt

Warum das Hotel Lüttje Burg ein nachhaltiger Betrieb werden möchte 4
 Nachhaltiges Management: Die fünf Stufen im Umsetzungsprozess 5
 Nachhaltiges Ressourcenmanagement im Hotel Lüttje Burg 6
 Nachhaltiges Personalmanagement im Hotel Lüttje Burg 8
 Zeitstrahl von 0 auf 100 10
 Nachhaltiges Einkaufsmanagement im Hotel Lüttje Burg 12
 Von 0 auf 100 im Hotel Lüttje Burg: Was hat das Projekt bisher gebracht? 14
 Ausblick: So geht's nachhaltig weiter im Hotel Lüttje Burg 16
 Nachhaltigkeitsinitiative Glückⁿ: Melden Sie sich jetzt an! 17
 Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor für den Schleswig-Holstein Tourismus 18
 Zukunftskonzept Nachhaltiger Tourismus 19

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Impressum

Herausgeber: Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig- Holstein GmbH (WTSH), Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein, Lorentzendamm 24, 24103 Kiel, Tel. 0431-66 666 888, wtsh.de, tourismuscluster-sh.de, glueck-hoch-n.de

Verlag: Mohltied! OHG, mohltied.de

Grafikdesign: Petra Massolle Medien & Design, Eckernförde

Texte: Kim Hartwig, Andreas Koch, Eckhard Voß

Fotos: Henrik Matzen, Photowerkstatt Matzen, Stafstedt, außerdem shutterstock und privat

Druck: Kröger Druck, Wedel

Auflage: 5.000 Exemplare

Erscheinungsort/Gerichtsstand: Eckernförde

Stand: Februar 2018

© 2018 by Mohltied! OHG

Alle Rechte der Verbreitung sind vorbehalten. Für die Inhalte übernimmt der Herausgeber keine Gewähr.

Noch ein Hinweis:
 Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in dieser Broschüre oftmals nur die männliche Sprachform verwendet. Sämtliche Ausführungen gelten natürlich in gleicher Weise auch für die weibliche Form.



Nachhaltige Gastgeber in Schleswig-Holstein

Von 0 auf 100: Ein Tourismusbetrieb startet durch



Liebe Gastgeber und Touristiker, das Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein unterstützt im Rahmen der Umsetzung der Tourismusstrategie SH 2025 die Entwicklung eines nachhaltigeren Tourismus im Land. Eines unserer wichtigsten

Anliegen ist es, die Gastgeber im Land zu motivieren, sich nachhaltiger aufzustellen. Im April 2017 haben wir unsere Nachhaltigkeitsinitiative unter dem Motto „Glückⁿ“ gestartet. Unser Credo: Wer sich mit seinem Betrieb nachhaltiger engagiert, wird langfristig wirtschaftlich erfolgreicher sein und damit auch glücklicher! Inzwischen sind mehr als 240 Leistungsträger aus dem ganzen Land Partner der Initiative, darunter Hotels sowie Ferienhöfe, Restaurants und andere Freizeitanbieter.

Warum machen so viele mit? Wie kann Nachhaltigkeit im oft hektischen Tagesgeschäft in die Arbeit integriert werden? Und warum lohnt es sich? Antworten auf diese Fragen wollte auch Hotelier Andreas Tedsen finden, der mich kurz nach dem Auftakt unserer Initiative ansprach: „Mit Nachhaltigkeit hatte ich bisher nicht so viel am Hut. Das soll sich ab sofort in meinem Betrieb in Lütjenburg ändern“. Und es hat sich einiges verändert im Hotel Lüttje Burg. Wir haben Herrn Tedsen und sein Team seit Frühsommer 2017 auf seinem Weg zu mehr Nachhaltigkeit begleitet.

Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von diesem positiven Beispiel überzeugen und werden auch Sie Teil unserer Initiative – für einen nachhaltigeren SH-Tourismus!

Herzlichst Ihre
Kim Hartwig
 Kim Hartwig
 Projektleiterin Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein

P.S. Jetzt direkt anmelden und Partner der Nachhaltigkeitsinitiative werden: www.glueck-hoch-n.de

Partner dieser Initiative:



Ich habe großen Respekt vor Hoteliers wie Andreas Tedsen, die sich den täglichen Herausforderungen eines mittelständischen Hotelbetriebs stellen. Aus Erfahrung weiß ich, wie aufreibend dies sein kann. Umso erstaunter war ich, als mich Herr Tedsen – inspiriert durch das Tourismus-Cluster – bat, alle unsere Erfahrungen einzubringen, um seinen Hotelbetrieb schnellstmöglich auf das Thema Nachhaltigkeit zu trimmen. Die Vision und die Eckpunkte haben wir im legendären „Tedschen Kellerbüro“ besprochen und dann tatkräftig losgelegt. Den Weg, die Erfahrungen und die konkreten Ergebnisse teilen wir durch diese Broschüre mit allen, die sich für die Zukunft fit machen und dazu beitragen



Andreas Koch
 blueContec GmbH

wollen, dass Schleswig-Holstein eine erfolgreiche Tourismusregion bleibt.

Der Betrieb: Hotel Lüttje Burg

- Zentral im Ortskern von Lütjenburg
- 3-Sterne-Hotel mit öffentlichem Restaurant und kleinem Wellnessbereich
- Anzahl Mitarbeiter: 18
- 37 Zimmer
- Eigentümer: Stephanie und Andreas Tedsen (Geschäftsführer)



Warum das Hotel Lüttje Burg ein nachhaltiger Betrieb werden möchte

Andreas Tedsen: „Nachhaltig? Das ist nur etwas für ‚Jutesack-Träger und Jesus-Latschen-Typen‘. So ähnlich habe ich vor dem Besuch einer Veranstaltung des Tourismus-Clusters im Frühjahr 2017 in Husum gedacht. Doch was ich dort zu hören und zu sehen bekam, hat mich nicht nur erstaunt, sondern auch mitgenommen. Drei Dimensionen: 1. Die ökologische: War vorher in meiner Weltanschauung nicht so ausgeprägt. 2. Die ökonomische: Ich liebe es, Geld zu sparen; Effizienz ist für mich ein Zauberwort. 3. Die soziale: Menschlich und anständig miteinander um-

zugehen ist für mich selbstverständlich. Also habe ich gleich nach meiner Rückkehr das Team zusammengetrommelt. Und beim Teamtreffen haben wir dann gemeinsam beschlossen, dass wir mit dem Hotel in Sachen Nachhaltigkeit von 0 auf 100 durchstarten wollen. Gesagt, getan. Fachleute als Partner gesucht und gefunden. Wir sind voll durchgestartet – und nun mittendrin. Mit blueContec und dem Tourismus-Cluster haben wir kompetente Partner, die nicht nur begleiten und beraten, sondern auch mitgestalten. Einfach perfekt.“



Nachhaltiges Trio:
Andreas Tedsen (Hotel Lüttje Burg)
Kim Hartwig (Tourismus-Cluster SH)
Andreas Koch (blueContec)



Nachhaltiges Management: Die fünf Stufen im Umsetzungsprozess

1. Nachhaltiges Management beginnt mit dem Besitzer bzw. Management eines Hotels, denn dort werden die Voraussetzungen geschaffen: Gibt es zeitliche Ressourcen für jemanden im Team, der sich um das Thema kümmert? Welche Bereitschaft besteht für neue Anschaffungen und Umstellungen, die nachhaltig sinnvoll sind?
2. Es geht um Transparenz: Welche Aktivitäten verursachen welche Energie-, Wasser- oder Abfallkosten? Neben den Personal- und Wareneinsatzkosten liegen diese Kosten oft auf Platz drei in Hotels. Welche Maßnahmen können helfen, sie zu senken?
3. Stufe drei betrifft die Mitarbeiter: Gibt es Standards, zum Beispiel in der Küche oder bei der Zimmerreinigung, die helfen, Umweltauswirkungen zu reduzieren, ohne den Komfort der Gäste zu mindern? Und: Wie werden die Mitarbeiter zum Thema Nachhaltigkeit eingebunden und geschult?
4. Als viertes folgt das Einbinden der Lieferanten und Gäste. Denn zum einen sollen diese von der Nachhaltigkeitsinitiative erfahren, zum anderen nehmen beide Gruppen Einfluss aufs Thema.
5. Und nicht zuletzt hilft die aktive Kommunikation, neue Kunden zu gewinnen.

Im Kurzinterview: Andreas Tedsen

Wie kamen Sie auf das Thema Nachhaltigkeit?
Der Funke ist bei einem Vortrag übergesprungen. Dort wurde ich das erste Mal mit dem Thema konfrontiert. *Was hat Sie im Prozess bisher am meisten überrascht?*
Als ich die Ergebnisse des Energie-Checks und damit die Energie- und Wasserkosten vorliegen hatte, musste ich feststellen, dass wir zum Beispiel ein Viertel unserer elektrischen Energie nur im Bereich der Wäscherei verbrauchen. Das war ein Schock. Ebenso die Auswertung des Wasserverbrauchs. Obwohl wir dachten, hier schon viel getan zu haben, wurden wir brutal eines Besseren belehrt. *Wie nehmen Sie Ihre Mitarbeiter beim Thema Nachhaltigkeit mit?*
Wir haben von Anfang an das gesamte Team eingebunden. Dann haben wir ein Teammitglied ausgewählt, das dieses Themenfeld massiv bespielt, alle anderen informiert und mit einbezieht – und das alles freiwillig.



Nachhaltiges Ressourcenmanagement im Hotel Lüttje Burg

Im ersten Schritt haben wir im Hotel Lüttje Burg ein systematisches Energieaudit durchgeführt, bei dem der Verbrauch im Hotelbetrieb transparent gemacht wurde, um dann gemeinsam geeignete Energiesparmaßnahmen zu entwickeln.

Zunächst war die Buchhaltung gefordert, denn die Gesamtverbräuche aller Energieträger wurden anhand von Rechnungen zusammengetragen. Anschließend wurden alle Geräte und technischen Einrichtungen bei einem Vor-Ort-Termin durch den blueContec Energieexperten Torsten Merker erfasst, um die Einzelverbräuche je Betriebsbereich zu ermitteln.

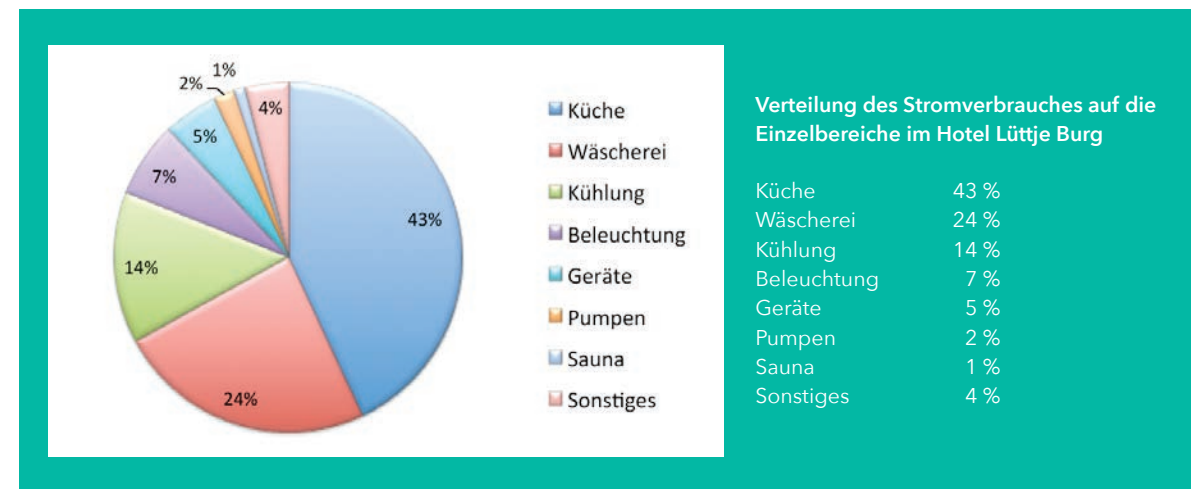
Alle wichtigen Ergebnisse und Empfehlungen dazu, wie Energiekosten eingespart werden können, wurden in einem Bericht zusammengefasst. Das Herzstück dieses Berichtes ist eine übersichtliche Darstellung konkreter Empfehlungen. Einige davon können sogar kostenlos umgesetzt werden, wie etwa das Anheben der Kühltemperaturen. Bei

anderen wurden die nötigen Investments den zu erwartenden Amortisationszeiten gegenüber gestellt.

Nach der Vorstellung des Berichtes wurden folgende Maßnahmen von Andreas Tedsen sofort umgesetzt:

1. Maßnahmen im Bereich Wasser/ Abwasser: Umstellung der Duschen auf Sparduschköpfe

Der Wasserdurchfluss in den Duschen wurde dank neuester Duschkopftechnologie von 13 Liter auf sechs Liter pro Minute reduziert. Bei Investitionen von 492 Euro für alle Duschen führt dies zu rund 4.000 Euro Kostenersparnis. Damit hat diese Maßnahme eine Amortisationszeit von rund drei Monaten.



2. Maßnahmen im Bereich Beleuchtung: Umstellung der restlichen Leuchtmittel auf LED

Anhand einer empfohlenen und priorisierten Wechseltabelle setzt Hausmeister Klaus Ruser nun sukzessive neue LED-Lampen ein. Insgesamt kosten diese rund 1.000 Euro und führen zu Einsparungen von 860 Euro pro Jahr. Die Amortisationszeit liegt demnach bei knapp über einem Jahr.

3. Maßnahmen im Bereich Wäscherei: Umstellung der Waschmaschinen und eines Trockners

Nach der Erkenntnis, dass die Wäscherei einer der „Großverbraucher“ im Betrieb ist, schaffte Andreas Tedsen zwei effizientere Waschmaschinen und einen effizienteren Trockner an. Insgesamt liegen diese Maßnahmen bei rund drei Jahren Amortisationszeit.

Diese drei Maßnahmen führen zu prognostizierten Einsparungen von rund 8.000 Euro pro Jahr, das sind 24 Prozent der gesamten Energiekosten. Etwa 5.000 Euro davon amortisieren sich innerhalb eines Jahres. Die Kosten für die Energieberatung lagen durch die BAFA-Förderung (80 Prozent) bei 1.300 Euro für Andreas Tedsen.



„Bei allen aufgezeigten ‚Fehlentwicklungen‘ unterstützt der Energieexperte Torsten Merker. Und viel wichtiger: Dieser kennt die Nöte und Sorgen der Mittelständler und unterstützt auch bei allen administrativen Vorgängen – eine große Entlastung für den viel beschäftigten Gastronom und Hotelier. Sofort wieder, mit Nachdruck zu empfehlen“.

Andreas Tedsen



Nachhaltiges Personalmanagement im Hotel Lüttje Burg

Das Thema Nachhaltigkeit bietet viele gute Ansatzpunkte für die Motivation, Ansprache und Einbindung der Mitarbeiter. Im Hotel Lüttje Burg hat Andreas Tedsen sich mit Andreas Koch für einen zweitägigen Nachhaltigkeitslerntag für seine Mitarbeiter entschieden. Um den Betriebsablauf nicht zu stören, nahm pro Tag jeweils die Hälfte der Mitarbeiter daran teil. Idee war es, die Mitarbeiter zu sensibilisieren und das Thema Nachhaltigkeit zunächst theoretisch und dann ganz praktisch an den täglichen Abläufen im Betrieb zu erklären. Das Ergebnis sollten selbst entwickelte Regeln sein, wie jeder das Thema Nachhaltigkeit im täglichen Arbeitsleben leben kann. Innerhalb des Workshops wurden folgende Themen behandelt:

1. Impuls zum Thema Nachhaltigkeit

Zur Sensibilisierung für das Thema stellte Andreas Koch zunächst grundsätzliche Informationen vor. Dabei ging es um den Ursprung, die Vorteile für Betriebe wie zum Beispiel das Senken der Kosten und die mögliche Ansprache der Gäste, genauso wie interessante Fakten, zum Beispiel, dass ...

- die UN 2015 insgesamt 17 Nachhaltigkeitsziele ausgerufen hat,
- für eine Tasse Kaffee weltweit 140 Liter, für ein Kilogramm Rindfleisch 15.000 Liter Wasser verbraucht werden,
- Lebensmittelabfälle eine größere Auswirkung auf die Klimaerwärmung haben als der weltweite Transportsektor.

2. Selbsteinschätzung und Realität

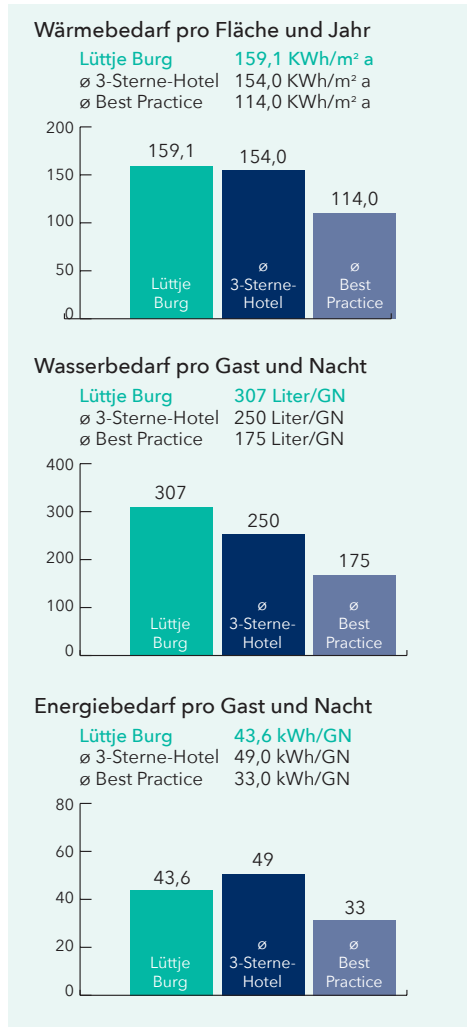
Die Mitarbeiter haben darauf aufbauend die Nachhaltigkeit ihres Hotels in den verschiedenen Bereichen (Energie, Wasser, Abfall oder Chemikalien ...) geschätzt. Die Mehrzahl von ihnen bewertete zum Beispiel die Wassereffizienz des Hotels Lüttje Burg schlechter als die Energieeffizienz.

Ausschnitt des Umsetzungsplans für die Mitarbeiter des Hotels Lüttje Burg		
Was?	Wer?	Wann?
Lampen sukzessive gegen LED austauschen	Hausmeister	Gemäß Wechselplan
Defekte Kühlschrankdichtungen tauschen	Hausmeister	Sofort
Heizkörper auf „1“, Licht und Fernseher ausschalten, wenn Gast tagsüber abwesend ist	Reinigungsteam	Täglich
Reinigungsmittel auf die Lappen und nicht auf die zu säubernden Bereiche sprühen (spart Reinigungsmittel)	Reinigungsteam	Täglich
Temperatur in den Kühlschränken messen und optimal regeln (jedes Grad weniger bedeutet -5 % Energie)	Serviceteam	Monatlich
Teekannen hinstellen und Wasser nur bei Bedarf kochen	Serviceteam	Sofort
Spülmaschine nur voll anstellen	Küchenteam	Täglich
Kühlaggregate säubern (ca. 10-20 % effizientere Kühlschränke)	Küchenteam	Halbjährlich

Dies deckte sich mit den Resultaten der Audits (siehe Grafiken). Anschließend wurden die realen Ergebnisse der Audits und die Einflüsse jedes Bereiches, zum Beispiel der Küche, vorgestellt.

3. Entwickeln von grünen Regeln

Im Hauptteil des Workshops haben die Mitarbeiter in den Teams Küche, Service, Technik und Zimmer ihre eigenen täglichen Abläufe auf mögliche Umweltauswirkungen untersucht. Diese Liste der Umweltauswirkungen wurde anschließend durchleuchtet, um zu schauen, wo es wenig Einflussmöglichkeiten (zum Beispiel Anreise der Gäste) gibt und wo die Teams Möglichkeiten sehen, etwas besser zu machen. So entstanden die im Kasten oben dargestellten Ideen, die nun regelmäßig umgesetzt werden.



„Fazit ist, dass nicht nur ich thematisch abgeholt wurde, sondern nun auch alle Mitarbeiter voll im Thema sind – und viel wichtiger: sich gegenseitig prüfen und bewerten.“

Andreas Tedsen

GLÜCKⁿ
 =nachhaltig
 erfolgreicher
 Ich bin dabei.



07.04.2017

Auftaktveranstaltung des Tourismus-Clusters zur Nachhaltigkeitsinitiative „Glückⁿ“ in Husum.



05.05.2017

Auftakttreffen von Andreas Tedsen und Kerstin Christmann mit dem Tourismus-Cluster: Wie kann das Thema Nachhaltigkeit in den nächsten Monaten im Hotel Lüttje Burg umgesetzt werden?



12.05.2017

Herr Tedsen nimmt an der Auftaktveranstaltung zum „Netzwerk Energieeffizienz“ des Tourismus-Clusters teil.

22.05.2017

Auftakttreffen E-Mobilität u. a. mit Jens Sandmeier von der Landeskoordinierungsstelle E-Mobilität bei der WTSH und Stephan Janbeck, Janbeck*s FAIRhaus.



14.09.2017

Teilnahme am Abschlusstreffen des Projektes Netzwerk Energieeffizienz in Rendsburg.



28. + 29.11.2017

Mitarbeiter-Training zum Thema „Nachhaltigkeit im Betrieb“.



09.04.2017

Herr Tedsen nimmt Kontakt zum Tourismus-Cluster auf und ernennt eine Nachhaltigkeitsbeauftragte für seinen Betrieb: Kerstin Christmann startet durch!



11.05.2017

1. Treffen von Andreas Tedsen und Andreas Koch (blueContec): konkrete Planung des Prozesses.

blueContec



12.06.2017

Energie-Audit im Hotel Lüttje Burg mit Torsten Merker von blueContec.



13.10.2017

Abfall-Audit durch Swantje Lehnert, Futouris e. V.



Seit Dezember 2017

Planung des weiteren Managementprozesses und Festlegung von Zukunftsthemen.

Direkte und indirekte Effekte - zwei Themen, ein Ziel

Beim Aufbau eines nachhaltigen Hotels wird zwischen der Reduzierung von direkten und indirekten Auswirkungen unterschieden. Während direkte Auswirkungen, wie zum Beispiel der Wasser- oder Gasverbrauch in der Küche, selbst direkt beeinflusst werden können, betreffen indirekte Auswirkungen Felder, die nicht in vollem Umfang kontrolliert oder nur mittelbar beeinflusst werden können. Um indirekte Nachhaltigkeits-effekte zu erzielen, wird im Hotel Lüttje Burg zum Beispiel eine möglichst ressourcenschonende und schadstoffarme Anreise der Gäste angestrebt. Weitere Ansatzpunkte: die Auswahl des Stromlieferanten sowie eines Anbieters für nachhaltige, ökologisch zertifizierte Reinigungsmittel. Diese indirekten Effekte leisten auf Dauer einen wichtigen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit - und sie belegen nach außen wie nach innen, dass das Management es ernst meint mit dem Thema Nachhaltigkeit.



Nachhaltiges Einkaufsmanagement im Hotel Lüttje Burg

Regionalität liegt im Trend. Immer mehr Konsumenten - und immer mehr Touristen - achten darauf, ob Produkte aus der Region kommen und von wem sie wie hergestellt werden. Auch im Hotel Lüttje Burg wird auf gute persönliche Beziehungen zu lokalen Lieferanten geachtet. Gerade beim Thema Speisen und Getränke liegen Andreas Tedsen und seinem Team regionale Produkte von Händlern und Direktvermarktern aus Lütjenburg und Umgebung sehr am Herzen. So stammen alle Brote, Brötchen und Eier schon seit vielen Jahren von zwei lokalen Familienbetrieben.

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative im Hotel Lüttje Burg standen zu Beginn aber andere Themen ganz oben auf der Prioritätenliste, wie Nachhaltigkeitsberater Andreas Koch erklärt: „Zunächst ging es darum, Prozess-Strukturen aufzubauen - und Transparenz über die Energieverbräuche herzustellen. Erst danach rückten dann den Wareneinkauf und die Lieferantenbeziehungen in den Fokus. Stichwort: Nachhaltiges Einkaufsmanagement. Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten hat höchst positiven Einfluss auf die Nachhaltigkeit.“



Jedes Produkt, das wir kaufen, hat eine Entstehungsgeschichte. Der Energieverbrauch und die Schadstoffemissionen während der Produktion, aber auch auf dem Transport zum Verbraucher, sind entscheidende Parameter bei der Beurteilung der Nachhaltigkeit. Dabei gilt meist: Je länger die Wege, desto ungünstiger fällt die Bilanz aus. Auch bei der Gesamtbeurteilung eines Hotelbetriebs ist das Einkaufsmanagement deshalb ein entscheidender Nachhaltigkeitsfaktor. Und das gilt nicht nur in puncto Energie sparen und Emissionen vermeiden.

Auch in sozialer Hinsicht sind regionale Produkte ein wichtiger Aspekt im Streben um mehr Nachhaltigkeit im Tourismus. Denn wer seine Waren von Händlern und Erzeugern aus der Nähe bezieht, stärkt regionale Kreisläufe, fördert damit die regionale Wirtschaft - und erhält regionale Arbeitsplätze. Außerdem sind regionale Produkte ein positives Unterscheidungsmerkmal im Wettbewerb. Kein Wunder also, dass Andreas Tedsen die zunehmende Zahl seiner lokalen Lieferanten inzwischen auch in der Speisekarte des Hotelrestaurants hervorhebt.

Direkter und indirekter Einfluss - Lieferantenmanagement

Um indirekte Nachhaltigkeits-effekte für den eigenen Hotelbetrieb zu erzielen, stellt sich für Hoteliers die Frage: Wie können die Lieferanten in das eigene Nachhaltigkeitsmanagement einbezogen werden? Die erste Antwort ist ganz einfach: Zu Beginn sollten alle Lieferanten über den Start der Nachhaltigkeitsinitiative informiert werden. Im zweiten Schritt gilt es dann, direkt Einfluss auf die Lieferanten zu nehmen, damit auch diese sich nachhaltiger ausrichten. Dazu sollten zunächst Informationen über den Nachhaltigkeitsstatus der Lieferanten erhoben werden. Darauf aufbauend können dann alle Lieferantenbeziehungen unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten bewertet und anhand von gemeinsamen Maßnahmen verbessert werden, zum Beispiel durch Nachhaltigkeitstrainings aber auch durch konkrete Maßnahmen wie zum Beispiel die Verwendung wiederverwertbarer Lieferboxen.



Von 0 auf 100 im Hotel Lüttje Burg: Was hat das Projekt bisher gebracht?

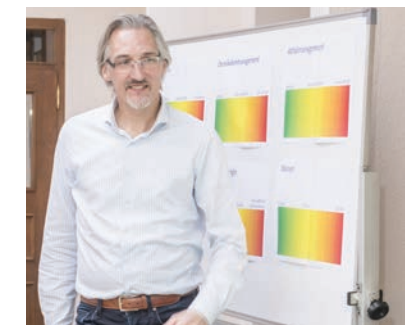
Die Theorie besagt, dass die Umsetzung einer Nachhaltigkeitsstrategie ökologische, soziale und ökonomische Vorteile mit sich bringt. „Was kann man davon schon jetzt real und objektiv spüren?“, haben sich Andreas Tedsen und Andreas Koch nach noch nicht einmal einem Jahr der Zusammenarbeit gefragt. Hier ihr Zwischenfazit aus dem Februar 2018: „Für eine abschließende, valide Bewertung ist es noch zu früh. Das Mitarbeitertraining hat erst Ende November 2017 stattgefunden, die Maßnahmen nach dem Energieaudit können jetzt erst sukzessive umgesetzt werden. Eine objektive Bewertung der Ergebnisse werden wir nach einem Jahr (das heißt im Frühjahr 2019) vornehmen können und dann gern mit allen Interessierten teilen. Beim Thema Nachhaltigkeit in der Hotellerie geht es aber nicht nur um messbare Faktoren. Ebenso wichtig ist eine neue, verantwortungsvollere Einstellung bei den täglichen Abläufen und der Auswahl der Lieferanten. Leitmotiv und Ziel dabei: Wie können wir hier und heute so leben und handeln, dass alle Menschen auch morgen und anderswo eine vergleichbar gute Lebens- und Umweltqualität genießen? Um dieser Frage nachzugehen, haben wir Mitarbeiter und Lieferanten des Hotels Lüttje Burg interviewt.“



Andreas Tedsen (Inhaber Hotel Lüttje Burg): „Ich weiß noch nicht, was es ökonomisch gebracht hat. Aber ich weiß, dass es etwas gebracht hat, etwas, das viel wichtiger ist: Ein starkes Gemeinschaftsgefühl für mein Team und mich. Das war mir vorher nicht bewusst. Wer einen Weg nicht beginnt, der kann auch nicht ankommen - und wir haben uns aufgemacht.“

Kerstin Christmann (Nachhaltigkeitsbeauftragte und Team Service): „Nachhaltigkeit bedeutet für mich zum Beispiel, Energie und Lebensmittel einzusparen. Im Restaurant bieten wir daher auf Wunsch kleinere Portionen an. Und den ständig laufenden Samowar haben wir durch Teekannen ersetzt.“

Mathias Hagelstein und Sohn Sören, Probsteier Bäcker (Lieferant): „Wir arbeiten seit etwa fünf Jahren mit Familie Tedsen vom Hotel Lüttje Burg zusammen. Die Familie Tedsen hat jemanden aus der Region gesucht, der mit regionalen Rohstoffen arbeitet. Nachhaltigkeit bedeutet für uns täglich frische Backwaren, kurze Lieferwege und dass wir auf persönliche Wünsche eingehen.“



Daniel Knappe (Team Küche): „Für mich als Koch bedeutet Nachhaltigkeit, regional einzukaufen, frische Waren, kurze Transportwege, wenig Verpackungsmüll und: Energiesparen. Durch die Schulung haben wir jetzt zum Beispiel neue Dichtungen in der Küche und die Kühllhäuser wurden renoviert. Und wir haben Lieferanten gewechselt und nun eine noch engere Zusammenarbeit mit Partnern in der Region.“

Damaris Eggers (Team Zimmer/Wäscherei): „Nachhaltigkeit bedeutet für mich, dass wir neue Waschmaschinen erhalten haben, die bessere Waschergebnisse bringen, die schneller und leiser laufen und uns die Arbeit erleichtern. Außerdem können wir damit Energie und Wasser sparen.“

Andreas Koch (blueContec, Nachhaltigkeitsberater): „Ich bin beeindruckt von dem, was Andreas Tedsen und die Mitarbeiter des Hotels Lüttje Burg in kürzester Zeit bereits umgesetzt haben. Für mich ist es besonders schön, den Teamspirit zu spüren. Ich freue mich auf den weiteren gemeinsamen Weg zu noch mehr Nachhaltigkeit.“

Digitalisierung - Risiko oder Chance für den Nachhaltigkeitsprozess im Hotel?

Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind die Megatrends unserer Zeit. Dabei überrollt scheinbar die Digitalisierung die Nachhaltigkeit, schließlich werden für die Digitalisierung viele Rohstoffe und Ressourcen benötigt. Doch bei genauerer Betrachtung wandelt sich das Bild. Das ungleiche Paar steht nicht in Konkurrenz, sondern baut vielmehr aufeinander auf. Richtig angepackt entstehen sogar enorme Einsparpotenziale dank der Digitalisierung. Schlüsselbegriff: „Sustainovation“. Das Kunstwort beschreibt die Symbiose aus Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Von 0 auf 100“ wird diese Symbiose ab Frühjahr 2018 auch im Hotel Lüttje Burg getestet und erlebbar. Und das gleich zweifach: mit den digitalen Gästemappen „iQ Tab“ und dem Einsatz des Smart Home Systems für Hotels „iQ Room-control“ – beide von der Firma betterspace.



Ausblick: So geht's nachhaltig weiter im Hotel Lüttje Burg

Nach dem Start 2017 wurde bereits einiges erreicht im Hotel Lüttje Burg. Von den fünf aufeinander aufbauenden Stufen im Nachhaltigkeitsprozess (siehe Seite 5), wurde innerhalb eines knappen Jahres bereits Stufe 3 (Management/Eigentümer, Mitarbeiter und Lieferanten) erreicht. Das entspricht ca. 60 Prozent im Umsetzungsprozess. Für 2018 ist noch die aktive Einbeziehung und Ansprache der Gäste geplant. Derzeit noch unbeantwortet ist aber die Gretchenfrage: Wie kann der gute Start in die Nachhaltigkeitsinitiative nun systematisiert werden und in einen

kontinuierlichen Prozess überführt werden? Dafür haben das Hotelteam und die Projektpartner erste Ideen entwickelt. Zum Beispiel die gegenseitige Kontrolle der verschiedenen Teams, ob die grünen Regeln aus dem Teamtraining auch eingehalten werden. Weitere offene Frage ist, wie Digitalisierung und Automatisierung helfen können, Nachhaltigkeit so einfach wie möglich im Hotelalltag zu leben. Dafür werden 2018 erste gute Ansätze getestet, zum Beispiel die Heizungskontrolle über die Kopplung mit dem Buchungssystem.



„Wir sind dabei, weil wir fit sein möchten für die Zukunft.“
Hans-Jürgen Thomsen, Hotel zur Treene, Schwabstedt,
www.hotel-zur-treene.de

Nachhaltigkeitsinitiative Glückⁿ: Melden Sie sich jetzt an!

Im April 2017 startete das Tourismus-Cluster die Nachhaltigkeitsinitiative „Glückⁿ“. Herzstück ist eine 68-seitige Leitfadenbroschüre mit Tipps und Informationen für Gastgeber, die den Betrieben konkret aufzeigt, wie sie in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen in das Thema Nachhaltigkeit einsteigen können (zum Beispiel Ressourcen- und Personalmanagement, Einkauf, regionale Produkte, Kommunikation). Checklisten und zehn positive Vorreiter-Beispiele aus dem Land ermutigen, in das Thema Nachhaltigkeit einzusteigen bzw. sich sukzessive weiter zu entwickeln.

Sie wollen auch dabei sein? Zur Teilnahme müssen Sie lediglich einen Berichtsbogen ausfüllen. Dann können Sie eine Reihe von attraktiven Mehrwerten nutzen. Alle Informationen zur Anmeldung und Bestellmöglichkeit für die Leitfadenbroschüre auf www.glueck-hoch-n.de. Infos zu aktuellen Veranstaltungen und Angeboten des Tourismus-Clusters finden Sie auf www.tourismuscluster-sh.de unter der Rubrik Nachhaltigkeit. Dort finden Sie ebenfalls Informationen zur Broschüre „Von 0 auf 100“ (Download- und Bestellmöglichkeit).



„Wir sind dabei, weil Nachhaltigkeit eine Investition für uns und die nächste Generation ist.“
Gunnar Hesse, Hotel Seeblicker, Amrum, www.seeblicker.de



„Wir sind dabei, weil morgen auch noch ein Tag ist und jeder wenigstens einen kleinen Beitrag leisten muss!“
Kirsten Herrmann und Team, Hotel Hafen Flensburg, www.hotel-hafen-flensburg.de

Ziele und Aufgaben des Tourismus-Clusters im Handlungsfeld Nachhaltigkeit

Die fünf Kernziele des Tourismus-Clusters, die im Rahmen von Workshops gemeinschaftlich mit Touristikern, Gastgebern und Nachhaltigkeitsexperten erarbeitet wurden:

- die landesweite Vernetzung von Akteuren und Projekten
- Informations- und Wissenstransfer
- die Steigerung der Zahl nachhaltiger Betriebe
- die Unterstützung bei der Entwicklung nachhaltiger Regionen sowie
- die Unterstützung bei der Entwicklung nachhaltiger Produkte bzw. Angebote



Leitfadenbroschüre bestellbar unter: tourismus@wtsh.de oder: www.glueck-hoch-n.de



Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor für den Schleswig-Holsteins Tourismus

Das Thema Nachhaltigkeit hat die Gesellschaft in der Breite erreicht und ist inzwischen für viele Urlauber ein grundlegendes Qualitätsmerkmal. Auch im Schleswig-Holstein Tourismus haben sich in den letzten Jahren viele Projekte entwickelt, zum Beispiel an der Nordseeküste (Nachhaltigkeitsstrategie für das WeltNaturerbe Wattenmeer, Nationalpark-Partner-Netzwerk). Aber auch in anderen Regionen des Landes machen viele Tourismusbetriebe oder auch Initiativen wie Feinheimisch und Fair Trade Towns das Konzept „Nachhaltigkeit“ erlebbar.

In der Tourismusstrategie SH 2025 wurde dem Thema Nachhaltigkeit erstmalig ein eigenes Handlungsfeld zugeordnet. Seit Juli 2015 befasst sich das Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein mit der landesweiten Umsetzung von Maßnahmen in diesem Handlungsfeld. Zu den ersten Aufgaben zählte die gemeinschaftliche Erarbeitung eines landesweiten Leitbildes für einen nachhaltigeren SH-Tourismus sowie die Umsetzung einer Initiative zur Motivation der Gastgeber im Land, die im April 2017 unter dem Slogan „Glückⁿ“ gestartet ist.



Zukunftskonzept Nachhaltiger Tourismus

Der Begriff der Nachhaltigkeit ist über 300 Jahre alt und dennoch aktueller denn je. Gerade der Tourismus lebt von einer intakten Natur, einer attraktiven Umwelt und einem entspannten Umfeld, zum Beispiel dank zufriedener Hotelmitarbeiter. Zeitgleich steht der Tourismus im Spannungsfeld mit anderen Wirtschaftsfaktoren, wie der Energiebranche und der Landwirtschaft. Eine zentrale Frage für einen zukunftsfähigen, ertragsstarken Tourismus ist daher, wie alle Beteiligten (Hoteliers, Touristiker, Vermarkter, Mobilitätsanbieter, Politiker, Kommunen, Nationalparkmanager, usw.) in diesem Sinne erfolgreich zusam-

menwirken und wie eine erfolgreiche Kooperation mit anderen wichtigen regionalen Branchen gestaltet wird. Wo dies gelingt, dient der nachhaltige Tourismus Urlaubern wie Einheimischen zugleich. So führt eine nachhaltige Tourismusstrategie zu einer erfolgreichen Regionalentwicklung. Gerade Hoteliers sind entscheidende Multiplikatoren für einen nachhaltigen Tourismus und damit auch für den Erfolg der Tourismusstrategie. Die vorliegende Broschüre zeigt wie die landesweite Nachhaltigkeitsinitiative konkret in einem Betrieb - dem Hotel Lüttje Burg - umgesetzt werden kann.

Definition des Begriffs Nachhaltigkeit der UNWTO/WTC von 1992*:

Nachhaltiger Tourismus erfüllt nicht nur die Ansprüche der Touristen und der lokalen Bevölkerung in den Zielgebieten, sondern trägt auch dazu bei, zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten zu sichern und zu verbessern.

Ressourcen werden so genutzt, dass ökonomische, soziale und ästhetische Bedürfnisse befriedigt werden und gleichzeitig die kulturelle Integrität, wesentliche ökologische Prozesse, die biologische Vielfalt und lebenswichtige Systeme als Lebensgrundlagen erhalten werden.

*gemäß Praxisleitfaden „Nachhaltigkeit im Deutschlandtourismus“ (BfN, DTV, BTE), 2016





**TOURISMUS
CLUSTER.SH**
zusammen. echt. stark.

Nachhaltigkeitsinitiative Glückⁿ
Jetzt dabei sein!
www.glueck-hoch-n.de

GLÜCKⁿ
= nachhaltig
erfolgreicher
Ich bin dabei.



Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

