

ATLANTIC

HOTEL Sail City

» Nachhaltig leben.
Willkommen im Green Sail Bremerhaven! «



Green Facts

2018 – 2019

»» Wir leben Nachhaltigkeit!

„Soziale Verantwortung als eine Säule nachhaltiger Unternehmensführung im Rahmen unserer Strategie Green Sail bedeutet für mich, dass wir besonders in Dienstleistungsberufen gut mit unseren Mitarbeitern umgehen müssen, damit auch sie mit Gästen und Kollegen gut umgehen können.“



„Wir engagieren uns als Unternehmen auf vielfältige Weise in sozialen Projekten, bauen unser Netzwerk nachhaltig orientierter Lieferanten und Partner stetig aus. Als Arbeitgeber stellen wir den Mensch in den Mittelpunkt, betrachten jedes Teammitglied als Persönlichkeit und nicht nur als Arbeitnehmer.“

In dieser dritten Ausgabe der Green Facts stellen wir den Mensch in den Mittelpunkt, checken gewissermaßen unseren Generationenvertrag: wir sind ein Team von über 100 engagierten Mitarbeitern aller Altersstufen in verschiedenen Lebensphasen. Bei uns sind unterschiedliche Persönlichkeiten aus vielen Nationen, Kulturkreisen und Glaubensrichtungen an Bord.

Gemeinsam geben wir täglich unser Bestes für den Gast. Und weil wir als konsequent nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen die drei tragenden Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales gleichwertig betrachten, bieten wir unserem Team vielfältige Möglichkeiten: die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Betriebliches Gesundheitsmanagement und maßgeschneiderte Weiterbildungsangebote. Vom Azubi bis zur Direktion arbeiten wir an unserer persönlichen Entwicklung, nutzen Coaching, Trainings und Supervision.

Für uns ist es mindestens genauso wichtig, unseren Gästen fair gehandelte Produkte anzubieten wie auch fair miteinander umzugehen. Unsere Human Resources behandeln wir mit Achtsamkeit. So, wie es auch unsere regionalen Lieferanten für Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fleisch oder Honig mit ihrer Lebensgrundlage – der Natur – durch Anbau- oder Aufzuchtmethoden tun.

Der respektvolle Umgang mit Mensch und Umwelt, mit Ressourcen wie Energie, Wasser oder kostbaren Lebensmitteln prägt unser unternehmerisches Denken und Handeln seit vielen Jahren. Dabei tragen wir gleichermaßen Verantwortung für unser direktes Umfeld wie für die andere Seite der Welt. Denn von dort beziehen wir Kaffee, Kakao, Tee, Baumwolle und viele andere Alltagsprodukte.

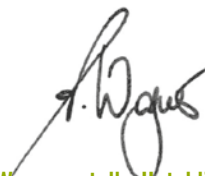
Seit einigen Monaten beschäftigen wir uns deswegen intensiv mit den SDGs, den Sustainable Development Goals. Auf diese 17 ambitionierten UN-Ziele für eine nachhaltige Entwicklung der Welt haben sich 139 Staaten verständigt. Alle Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Zivilgesellschaft müssen sich engagiert für die Umsetzung einsetzen, auch wir als 4-Sterne-Hotel am norddeutschen Weserdeich sind gefordert.

Unser Handeln und Konsumverhalten hat unmittelbare, weitreichende Auswirkungen, vieles müssen wir uns erst bewusst machen. Acht SDGs haben wir bereits herausgearbeitet, die wir mit Leben füllen. In dem Rahmen initiieren wir auch nachhaltige Mitmach- und Aufklärungsprojekte, gehen z. B. Kooperationen mit Schulen für Upcycling-Nähprojekte ein und sensibilisieren unsere Gäste, Partner und Lieferanten auf vielfältige Weise. Auch davon erzählen wir in dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen viele neue Eindrücke bei der Lektüre – aber Achtung: Nachhaltigkeit ist ansteckend!



Tim Oberdieck, Hoteldirektor



Anja Wagner, stellv. Hoteldirektorin



» Unser Beitrag im Kampf gegen das Bienensterben:
240.000 Wanderarbeiterinnen produzieren
leckeren Seestadt-Honig.
Tim Oberdieck, Hoteldirektor (rechts)
Andreas Bredehorn, Stadtimker «



Corporate Social Responsibility (CSR)

**Unsere gesellschaftliche Verantwortung
als Teil des nachhaltigen Wirtschaftens**

CSR umschreibt den freiwilligen Beitrag der Wirtschaft zu einer nachhaltigen Entwicklung im ökologischen, ökonomischen und sozialen Sinne, der über die gesetzlichen Forderungen hinausgeht. Dieser Aufgabe stellen wir uns im ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven ganzheitlich:

- 06 Nachhaltigkeits ist mehr als nur Klimaschutz!** Morgens halb sechs in Bremerhaven – Das Klima muss stimmen – Gute Arbeitsplätze bieten – Mitten im Wertewandel – Besondere Erlebnisse schaffen – Mehr Lebensqualität durch ausgezeichnete Personalpolitik
Sail FIT im Job – Betriebliches Gesundheitsmanagement
Smile training – Ausbildungsförderung mit individueller Note
Supervision – Arbeit an sich selbst
- 10 Gemeinsam gut!** Kaffeewerkstatt Bohnengold, Bremerhaven – Hofmolkerei Dehlwes, Bioland Molkerei, Lilienthal – Wollschwein-Hof-Bode, Schwanewede – SeeStadt-Honig, Stadtimkerei, Bremerhaven – VivoLoVin, Bremen
- 14 Unser grüner Faden!** Nähkurs im Springflut Pop-up-Store – Projektwoche mit der Schülerfirma *needles*
- 16 Unser CO₂-Fußabdruck:** Der richtige Blickwinkel – Die Kennzahl macht's – Direkt und indirekt – CO₂-Fußabdruck, wozu eigentlich?
- 20 Gemeinsam grün unterwegs!** Tue Gutes und sprich darüber! – Grün unterwegs mit unseren Gästen – Horizonte erweitern – Netzwerke ausbauen
- 22 Unser Resteessen:** Wissen, was schmeckt! – Gemeinsam gegen Verschwendung
- 24 Ausblick:** Die 17 SDGs, eine Gemeinschaftsaufgabe – Unser Regioshop



Nachhaltigkeit ist mehr als nur Klimaschutz!

Der Wettkampf um Fachkräfte, der auch in der Hotellerie und Gastronomie tobt, bestärkt uns, soziale Verantwortung genauso ernst zu nehmen, wie wir unser langjähriges Engagement für den Klimaschutz vorantreiben. Jedem im Team geben wir die Chance zur Persönlichkeitsentwicklung. Gemeinsam gestalten wir diesen Prozess immer wieder neu, gehen auf individuelle Bedürfnisse ein. Das ist unser Rezept für ein gutes Miteinander!

Morgens halb sechs in Bremerhaven

Zwei quirlige Kindergartenkinder, ein Schulkind mit Halsweh, das Auto springt nicht an. Und in der Hotelküche warten die Kolleginnen und Kollegen, eine wichtige Konferenz mit über 500 Gästen steht an. Zusätzlich zum laufenden Restaurantbetrieb muss anspruchsvolles Catering vorbereitet werden.

Kein Grund, nervös zu werden, wir im ATLANTIC Hotel Sail City sind darauf vorbereitet, dass Eltern in Ausnahmefällen anrufen. Denn unser Team ist sensibilisiert für Lebenssituationen der anderen, wir helfen uns, springen füreinander ein. Zu unserer Unternehmenskultur gehört gegenseitiger Respekt ebenso wie Verständnis. In allen Lebenslagen, auch morgens um halb sechs.

Das Klima muss stimmen

Mindestens ebenso aktiv, wie wir uns draußen für ein gesundes Klima einsetzen, arbeiten wir auch drinnen an einer guten Arbeitsatmosphäre. Gesundheit und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sind dafür wesentliche Voraussetzungen. Wir als Arbeitgeber stehen in der Pflicht, gute Arbeitsbedingungen zu fördern und mit der kostbaren Ressource Mensch wertschätzend und sorgsam umzugehen.

Dazu stehen uns vielfältige Instrumente und Möglichkeiten zur Verfügung, die unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzen können. Die Direktion informiert, berät persönlich und sensibel nach innen, hat ein offenes Ohr für Sorgen oder Nöte des Teams und jedes Einzelnen. Nach außen sind wir in ständigem Austausch mit Institutionen und Ämtern am Standort, um in einem verlässlichen Netzwerk möglichst gut für jede Situation gerüstet zu sein.

Gute Arbeitsplätze bieten

Reisedestinationen stehen ebenso im Wettbewerb wie Arbeitgeber. Wir haben den Vorteil, dass das beliebte Städtereiseziel Bremerhaven und unsere atemberaubende Lage direkt am Weserdeich unser Hotel zu einem begehrten Reiseziel und Arbeitsplatz gleichermaßen machen. Durch unsere stetigen Bemühungen, mit betrieblichen Angeboten und optimalen Rahmenbedingungen eine familienbewusste Personalpolitik umzusetzen, sind wir ein attraktiver Arbeitgeber.

Mitten im Wertewandel

In Zeiten sich verändernder Ansprüche junger Menschen an den Sinn des Lebens und die Suche nach einer ausgewogenen Balance zwischen Berufs- und Privatleben wollen wir darauf vorbereitet sein. Eine gute Ausbildung oder auch das Betriebliche Gesundheitsmanagement spielen bei uns eine große Rolle, wir veranstalten abwechslungsreiche Gesundheitstage, Workshops und Team Events. Mit der Entwicklung individueller Angebote möchten wir erreichen, dass die Arbeit bei uns Sinn und Spaß macht.



„Ein guter Arbeitsplatz, der Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen die notwendigen Freiräume bietet, ist mir wichtig – die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ein wesentliches Kriterium bei der Arbeitgeberwahl. Ich bin froh, dass wir in unserem Hotel gut miteinander umgehen und füreinander da sind.“

Julia Schwesinger – Familienbeauftragte

Besondere Erlebnisse schaffen

Wir stellen den Mensch in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Denn genauso, wie wir täglich für den Gast nur das Beste möchten, soll es auch jedem Mitglied unseres Teams gut gehen. Die Arbeit in einem Hotel unserer Größenordnung ist anspruchsvoll: oft müssen wir über uns hinauswachsen, um den optimalen Betrieb unseres 4-Sterne-Hauses mit 120 Zimmern und einer Konferenzfläche von 1.000 m² zu gewährleisten. Denn nur, wenn alles passt, bieten wir unseren Kunden besondere Erlebnisse in einer außergewöhnlichen Tagungs- und Eventlocation.

Mehr Lebensqualität durch ausgezeichnete Personalpolitik

Für unsere familienfreundliche Personalpolitik sind wir auch 2018 erneut vom Impulsgeber Zukunft e. V. im Schulterschluss mit dem Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen sowie der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven als AUSGEZEICHNET FAMILIENFREUNDLICH ausgezeichnet worden. Wir sind der festen Überzeugung, dass die Sensibilisierung unseres Teams für ein gesundes Miteinander uns alle gemeinsam voranbringt. Und dass wir durch Motivation und Wertschätzung deutlich bessere Ergebnisse erzielen, um den Anforderungen unseres Arbeitsalltages und unseres Familienlebens gestärkt begegnen zu können.

Durch ein vielfältiges Beratungsangebot unterstützen wir die Vereinbarkeit von Familie & Beruf:

- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Home office
- Vorbereitung auf das Elternsein
- Mutterschutz, Elternzeit auch für Väter, Elterngeld
- Kinderbetreuung auch in der Ferienzeit (Hort)
- Kontakthalten während der Abwesenheit
- Familientag
- Unterstützung bei der Pflege von Angehörigen

Sail FIT im Job – Betriebliches Gesundheitsmanagement

Wir beschäftigen uns intensiv mit Betrieblichem Gesundheitsmanagement (BGM). Mit einem externen Partner und dem abteilungsleiterübergreifenden Sail FIT Team entwickeln wir betriebliche Strukturen und Prozesse, um Arbeitsbedingungen gesundheitsförderlicher zu gestalten. Vom Screening bis hin zur Supervision arbeiten wir daran, physischen und psychischen Belastungen vorzubeugen. Das gelingt durch die Verknüpfung von Arbeitsschutz, Betrieblichem Eingliederungsmanagement und Gesundheitsförderung.

Unser Ziel ist es, weiterhin qualifizierte, motivierte und gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Reihen zu haben, damit wir aktuellen und zukünftigen Herausforderungen gewachsen sind.



„Das Wohlbefinden am Arbeitsplatz ist die Voraussetzung für ein zufriedenes Team. Mit BGM möchten wir unseren Teil zur sozialen Nachhaltigkeit beitragen.“

Ute Rabanus, Betriebliche Gesundheitsmanagerin

Smile training – Ausbildungsförderung mit individueller Note

Unser Nachwuchs ist unsere Zukunft! Erklärtes Ziel der Hotelleitung ist es, durch Stärkung der persönlichen Kernkompetenzen die Chancen für eine Übernahme in ein Beschäftigungsverhältnis nach Abschluss der Ausbildung deutlich zu erhöhen. Das anspruchsvolle Trainingsprogramm durchlaufen alle Auszubildenden im ersten Lehrjahr mit externer Begleitung.

Supervision – Arbeit an sich selbst

Führungsstil, Augenhöhe und Empathie statt Hierarchie sind Themen, die unsere Direktion bewegen. Das Führungsduo ist jederzeit ansprechbar, hat anspruchsvolle Aufgaben und oftmals lange Arbeitstage zu bewältigen. Supervision unterstützt dabei, selbst nicht zu kurz zu kommen, eigene blinde Flecken zu finden und zu erkennen.

In Einzelsitzungen, bei gemeinsamen Direktionsterminen aber auch in Abteilungsleitersessions handelt es sich nicht um Coaching oder Optimierung, sondern um kritische Reflexion der alltäglichen Arbeit. Es geht um Präsenzarbeit und gewaltfreie Kommunikation, um das gute Leben in Zeiten von Digitalisierung und Flexibilisierung, um ganz persönliche und manchmal auch existenzielle Fragen wie „wo komme ich her, wo gehöre ich hin, wer bin ich?“.



„Bei uns ist es nicht unbedingt entscheidend, was jemand mitbringt, wie alt der- oder diejenige ist und wie reich an fachlicher und persönlicher Erfahrung. Was zählt ist, inwieweit jemand bereit ist, an sich zu arbeiten.“

Anja Wagner, stellv. Hoteldirektorin

Supervision hilft, Klarheit zu erlangen darüber, wie Arbeitsanweisungen erteilt oder Aufgaben verteilt werden, ohne dass es beim reinen Delegieren bleibt. Es geht vor allem darum, Verantwortung zu übergeben, die von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern getragen und eigenständig gelebt werden kann.

» Meine Mama arbeitet 20 Stunden in der Woche und darf sich die Tage aussuchen. Wir haben viel Zeit zum Spielen, Mamas Hotel finde ich toll.

Soléa Taxius, 6 Jahre



Gemeinsam gut!

Nachhaltigkeit funktioniert nur, wenn alle mitmachen! Dieser Grundgedanke motiviert uns, unser Netzwerk von Partnern und Dienstleistern in der Region immer weiter auszubauen. Und auch, wenn wir Lebensmittel von weit her verbrauchen, bemühen wir uns, Anbaumethoden, Transportwege und Arbeitsbedingungen zu hinterfragen. Einige unserer vielen vertrauensvollen Partnerschaften stellen wir Ihnen hier vor.

Kaffeewerkstatt Bohnengold, Bremerhaven

Kaffee war seine Rettung – so beschreibt Ulli Berbrich den Impuls, warum er heute in der Seestadt an der Wesermündung Spitzenkaffees aus Papua-Neuguinea, Kolumbien oder Kenia röstet. Ursprünglich gelernter Physiotherapeut, hat Berbrich anschließend auf einer Kinderkrebstation gearbeitet, war dem Leid ab einem gewissen Punkt einfach nicht mehr gewachsen. Und wie das Leben so spielt, lernt er einen Kaffeeröster kennen, plant nebenberuflich dessen Marktstände, organisiert den Verkauf.

Aus der zunächst geplanten Übernahme der Rösterei wird dann doch nichts – und so setzt Berbrich Anfang 2018 zum Sprung in die Selbständigkeit an. Mit Erfolg – inzwischen wird Bohnengold nicht nur in unserem Regio-Shop verkauft, sondern auch in vielen Cafés und Restaurants lassen sich Kaffeegenießer die Bremerhavener Spezialitäten schmecken. Die Fangemeinde wächst täglich, Berbrich arbeitet weiter an nachhaltigen Verpackungslösungen, die das Aroma seiner kostbaren Bohnen schonen und baut seinen Internetshop auf!



„Wer grün denkt, denkt an die Zukunft. Auch unser Veranstaltungsservice trägt mit vielen kleinen Maßnahmen dazu bei! Wir freuen uns, dass viele Tagungsgäste immer mehr Wert auf regionale Speisen und Buffets legen.“

Sina Warnecke, Veranstaltungsserviceleitung

Hofmolkerei Dehlwes, Bioland Molkerei, Lilienthal

Familie Dehlwes betreibt seit mehreren Generationen Landwirtschaft im niedersächsischen Lilienthal bei Bremen. Schon 1999 stellte sie ihren Hof auf ökologische Bewirtschaftung um und gründete die Hofmolkerei. Aus sorgfältig ausgewählten, natürlichen Zutaten werden dort täglich reichhaltige Milchprodukte mit wertvollen Inhaltsstoffen hergestellt. So ist zum Beispiel der Omega-3-Wert durch Klee grasfütterung deutlich höher, die Milch dadurch bekömmlicher.

Neben Trinkmilch stellt Familie Dehlwes in ihrer mittelständischen Bio-Molkerei auch Sahne, Saure Sahne, Schmand, Creme fraîche, Butter, Joghurt, Sahneschichtkäse, Quark und Schnittkäse her. Die verwendete Milch stammt vom eigenen Hof und von entsprechend zertifizierten milcherzeugenden Partnerbetrieben aus der Region.

Wollschwein-Hof-Bode, Schwanewede

Was 2011 als Hobby von Tanja und Karsten Bode seinen Anfang nahm, ist heute zu einem privat geführten Zuchtbetrieb herangewachsen. Für eine artgerechte Haltung nehmen die Bodes aus leidenschaftlicher Überzeugung einen hohen Aufwand in Kauf. Sei es die fürsorgliche Betreuung der Tiere, das Misten mit Forke und Schubkarre oder eine sorgfältige Futterauswahl. Die Tiere leben im sozialen Miteinander auf einer 5.000 m² großen Fläche. Gefüttert werden sie mit selbstgeschrotetem Getreide (Gerste), Obst- oder Gemüseabfällen und Rohfutter wie Heu und Stroh. Essensabfälle, tierische Produkte oder andere Leistungsverstärker sind tabu.

Einst vom Aussterben bedroht, löste die genetische Nähe zum schwarzen Iberico-Schwein eine hohe Nachfrage nach Wollschweinschinken für die Produktion hochwertiger spanischer Schinkenprodukte aus. Dies führte zur Rettung der Wollschweine in letzter Minute. Mittlerweile hat das Fleisch auch bei Sterneköchen, in Restaurants und Hotels als Genuss der Spitzenklasse Einzug gehalten. So auch in unserem Restaurant STROM. Hier verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen Spezialitäten vom Wollschwein aus dem nahe gelegenen Schwanewede, die auch als nachhaltiges Mitbringsel im Glas in unserem Regio-Shop erhältlich sind.

» Unseren Anspruch, kostbare Lebensmittel wertzuschätzen, teilen wir mit unseren Lieferanten. Gemeinsam arbeiten wir an einer umweltbewussteren Zukunft. «

Vincent Hackstein, stellv. Küchenchef «



**SeeStadt-Honig,
Stadtimkerei,
Bremerhaven**

Das Thema Bienen hat Andreas Bredehorn vor einigen Jahren gepackt und nicht mehr losgelassen. Mittlerweile ist er leidenschaftlicher Stadtimker, seine Bienenvölker haben auf Dächern, in Parks, Kleingärten und an zahlreichen Schulen in Bremerhaven ein temporäres Zuhause gefunden. Ein großzügiges Blütenangebot in Parkanlagen, auf dem Deich, auf Balkonen und in Kleingärten bietet den Bienen von Frühling bis Herbst einen reich gedeckten Tisch.

Anders als auf dem Land, werden in der Stadt kaum Pestizide verwendet. Das macht den Seestadt-Honig zu einem besonders naturreinen Produkt. Hergestellt wird der Honig in Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Bremerhaven e. V. und den Schulen der Seestadt.



„Ob Wasserbüffel oder Wollschwein, Honig unserer eigenen Bienen oder selbst geerntete Äpfel aus dem Alten Land: Die Vielfalt unserer regionalen Produkte begeistert und fasziniert mich. Aus diesen kostbaren Lebensmitteln Speisen zuzubereiten, ist pures Vergnügen!“

Dominik Flettner, Küchenchef

**VivoLoVin,
Bremen**

Auf der Suche nach Weingütern, die sich ganz dem ökologischen Landbau widmen, machten sich vor fast 30 Jahren fünf Freunde auf den Weg nach Frankreich. Sie fanden, was sie suchten und gründeten 1988 mit einer ersten Auswahl an französischen Weinen den kleinen aber feinen Weinhandel VivoLoVin in Bremen. Heute finden sich dort biozertifizierte Weine aus aller Welt.

So auch der Westerlies, der als einmalige Sonderedition CO₂-neutral mit dem hölzernen Segelboot NordLys der Reederei Fairtransport nach Bremerhaven gesegelt ist. Ihren Anfang nahm die CO₂-freie Reise auf der Quinta do Romeu, einem seit 1874 alt eingesessenen Winzerbetrieb im Douro-Tal der Região Norte im idyllischen Norden Portugals. Die sonnenverwöhnten Flächen der Familie Meneres sind geprägt durch natürlichen, biozertifizierten Anbau und wilden Eichenbewuchs. Hier wirtschaftet der Landwirt Joao Meneres ganzheitlich und sozial fair mit seinen Angestellten und Partnern.

» Samtiger Bio-Rotwein, der nur mit der Kraft des Windes und Null Emissionen auf einem der ältesten Frachtschiffe der Welt von Portugal nach Bremerhaven segelte. Eine tolle Geschichte! Ich bin froh, diesen außergewöhnlichen Tropfen im Restaurant STROM anbieten zu können! «

Sebastian Schneider, Restaurantleitung





Unser grüner Faden!

Im März 2018 starteten wir unsere Upcycling-Initiative Grüner Faden, gemeinschaftliche Nähaktionen, die motivieren, aus abgelegten Kleidern neue Lieblingsstücke für Kinder zu fertigen. Gleichzeitig machen wir mit den Projekten auf hohe Wasserverbräuche im Baumwollanbau und schwierige Arbeitsbedingungen in der Textilindustrie aufmerksam.

Nähkurs im Springflut Pop-up-Store

Unsere gesellschaftliche Verantwortung nehmen wir sehr ernst und engagieren uns in Bremerhaven auf vielfältige Weise. Zur Beseitigung des Leerstandes in der zentralen Fußgängerzone Bürgermeister-Smidt-Straße läuft seit zwei Jahren erfolgreich die Pop-up-Store-Kampagne Springflut Bremerhaven. Wir mieteten kurzerhand für zwei Wochen eine verwaiste Ladenfläche bei der STÄWOG Städtische Wohnungsgesellschaft Bremerhaven und luden in Kooperation mit der Bremer Schneidermeisterin Aenne Reher Interessierte und unser Team zu offenen Upcycling-Nähkursen ein. Entstanden ist nach vielen heiteren Abenden gemeinsamen Nähens und Voneinanderlernens tragbare, strapazierfähige Kinderkleidung, die in unserem Regio-Shop verkauft wird.



„Täglich festzustellen, dass wir Nachhaltigkeit in allen Bereichen des Hauses implementiert haben, ist großartig. Durch unsere Kooperationsprojekte tragen wir unser erworbenes Wissen auch nach draußen.“

Dagmar Pichler, Cost Controller

Projektwoche mit der Schülerfirma *needles*

Netzwerke zu erweitern, andere Menschen kennenzulernen und offen für Neues zu sein, zeichnet uns aus. Im Nachgang zu unserer ersten Nähaktion im Pop-up-Store ergab sich im November 2018 die Chance, mit der nachhaltig orientierten Bremerhavener Schülerfirma *needles* eine Kooperation einzugehen. Eine Woche ratterten die Nähmaschinen in der Berufsbildenden Schule Sophie Scholl, Berge gebrauchter Kleidungsstücke wurden sortiert, Schnittmuster angefertigt, Stoffe passend zusammengestellt.

Am Ende entstanden unzählige Hosen, Halstücher & Co., die unsere individuelle Kollektion im Regio-Shop erweitern. Die Einnahmen aus dem Projekt spendet *needles* an ein Waisenhaus in Burundi. Dort erhalten die Mädchen nach Abschluss ihrer Schneiderausbildung eine Nähmaschine, die ihnen den Einstieg in die Selbständigkeit ermöglicht, damit sie sich und ihre Familien versorgen können.

Mit der Initiierung und Durchführung solcher Projekte engagieren wir uns für die Umsetzung der SDGs – Sustainable Development Goals. Wir zeigen damit, wie einfach es ist, in Bremerhaven aktiv dazu beizutragen, dass sich irgendwo anders auf der Welt Lebensverhältnisse verbessern. Und wie viel Spaß es macht, sich gemeinsam im Kleinen für große UN-Ziele zu engagieren.

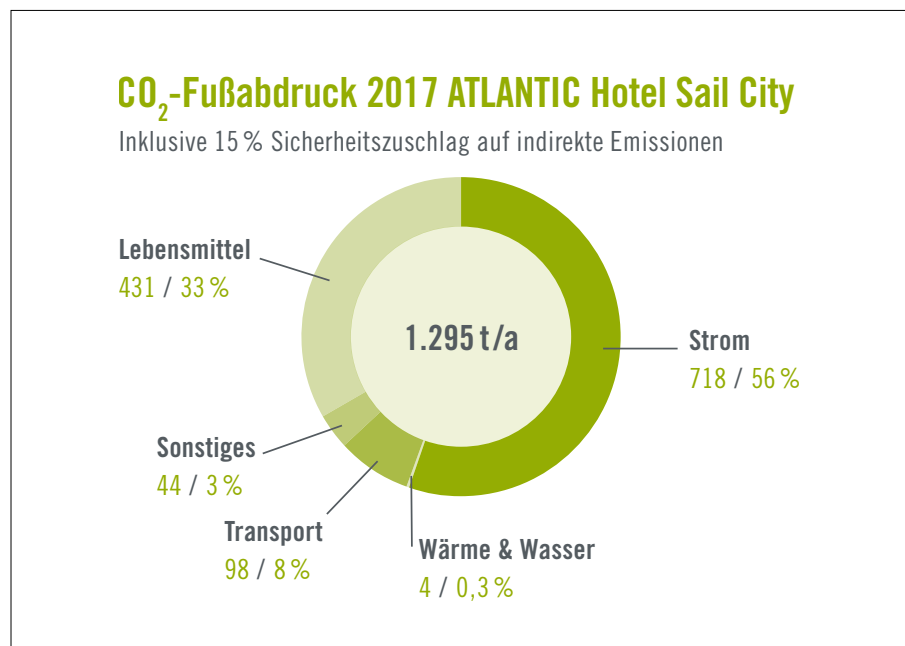
» Gemeinsam durch Verarbeitung gebrauchter Stoffe auf den immensen Wasserverbrauch in der T-Shirt-Produktion hinzuweisen, finde ich eine super Aktion.
Sandra Tschardtke (3. von links), Verkauf und Marketing «





Unser CO₂-Fußabdruck

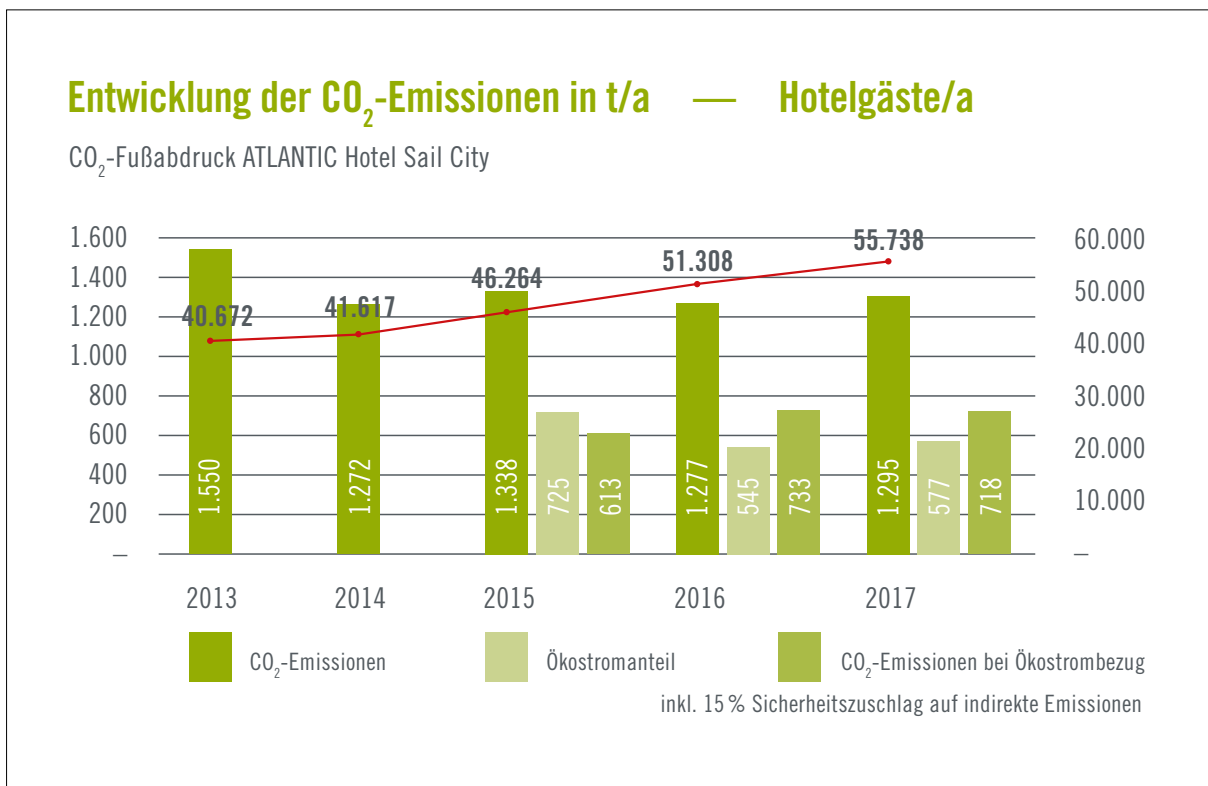
Unser CO₂-Fußabdruck für das Jahr 2017 beträgt 1.295 Tonnen CO₂. Im Vergleich zum letzten Jahr ist das absolut gesehen ein leichter Anstieg um 1,4 %. Um zu erkennen, warum unsere Emissionen aber insgesamt deutlich gesunken sind, lohnt ein Blick auf die Zahlen.



Der richtige Blickwinkel

Auf den ersten Blick ein unschönes Ergebnis. Woher stammt das Mehr an Emissionen? Wir setzen doch kontinuierlich Klimaschutz- und Effizienzmaßnahmen um. Ist etwa alles umsonst? Nein, natürlich nicht! Es kommt auf den richtigen Blickwinkel an!

Betrachtet man zusätzlich die Gästezahl unseres Hotels, so können wir auch hier einen deutlichen Anstieg seit dem Jahr 2013 erkennen. Von seinerzeit knapp 40.700 Gästen hat sich die Anzahl der Hotelgäste auf über 55.700 in 2017 erhöht. Das ist ein Anstieg von 37 % in fünf Jahren. Die CO₂-Emissionen konnten wir, verglichen mit dem Basisjahr 2013, aber um insgesamt 16,4% senken! Hier wird der Erfolg unseres konsequenten Energie- und Klimaschutzmanagements deutlich.

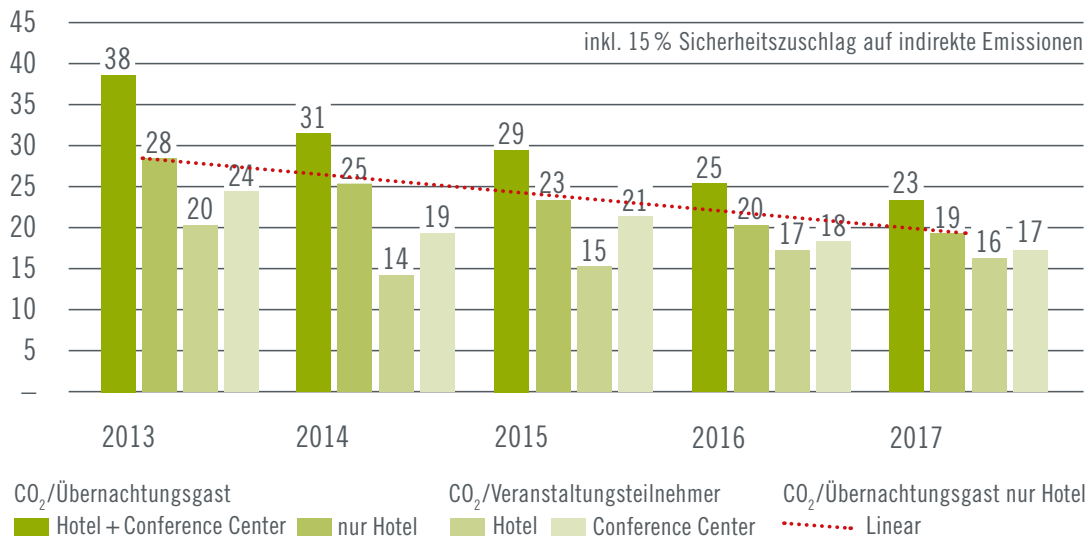


Die Kennzahl macht's

Es zeigt sich also, dass es zum Verständnis der Zahlen und für das Klimaschutz- und Energiecontrolling sehr wichtig ist, spezifische Kennzahlen zu bilden. Diese stellen nicht nur die Gesamtverbräuche oder Emissionen dar, sondern spiegeln den Bezug zu den wesentlichen Kenngrößen wider. Das sind in unserem Fall die Anzahl der Übernachtungsgäste, die Anzahl von Veranstaltungen in unserem Haus oder auch die Teilnehmerzahl bei den verschiedenen Events.

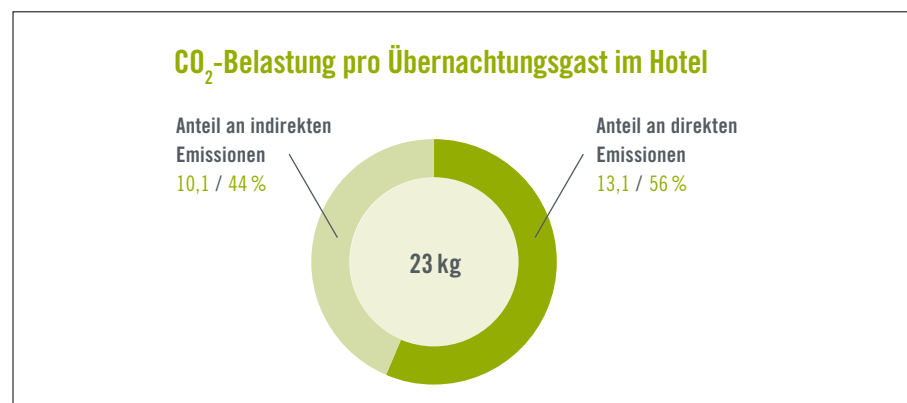
Kennzahlen ATLANTIC Hotel Sail City

CO₂/Gast in kg/a



Direkt und indirekt

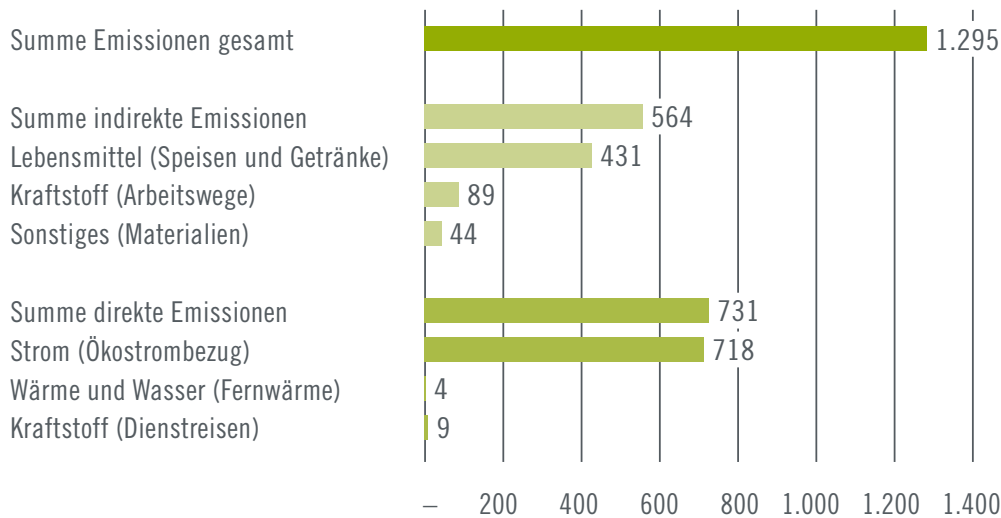
Die Emissionen, die zu einem Anstieg des CO₂-Fußabdrucks führen, sind insbesondere auf die gestiegenen Lebensmittelverbräuche durch mehr Gäste zurückzuführen. Aber auch zusätzliche Materialien, wie Hygienepapier oder Aufwände für die Wäscherei bewirken einen Anstieg. Man spricht dabei von so genannten indirekten Emissionen, da diese nur bedingt beeinflussbar sind.



Die Auswirkungen durch die direkt beeinflussbaren Energieverbräuche (Scope 1) konnten hingegen wieder gesenkt werden. Der Stromverbrauch zum Beispiel wurde von 1.255 MWh/a in 2016 auf knapp 1.230 MWh/a in 2017 reduziert. Die Reduktion von 25 MWh entspricht ungefähr einem Stromverbrauch von sechs Einfamilienhäusern mit 4-Personen-Haushalt für ein ganzes Jahr. Hier wirken sich Effizienzmaßnahmen wie Leuchtmitteltausch oder Optimierungen in der Steuerung der Haustechnik positiv aus. Durch den Bezug von Ökostrom ergibt sich rein rechnerisch ein CO₂-Fußabdruck von 564 t/a.

Aufteilung in direkte und indirekte Emissionen

CO₂-Emissionen im ATLANTIC Hotel Sail City 2017 (in t/a)



Der Anteil an direkten Emissionen (Energieverbräuche und Transport) liegt bei 731 Tonnen CO₂ pro Jahr. Umgelegt auf die Hotelgäste sind das gerade mal 13 Kilo CO₂ pro Gast. Hinzu kommen dann nochmal knapp 10 Kilo pro Gast für die indirekten Emissionen, die durch den Verbrauch von z. B. Papier, Wäsche oder den Verzehr von Speisen und Getränken entstehen (Hotel und Veranstaltung zusammen). Tipp: Recyclingpapier statt Frischfaserpapier verwenden spart pro Jahr ca. 3 kg CO₂.



„Durch den sparsamen und effizienten Einsatz von Primärenergien schonen wir kostbare Ressourcen, senken die Umweltbelastungen deutlich und sparen dabei erfreulicherweise sogar Kosten ein.“

Andy Willmann, Leiter Haustechnik

CO₂-Fußabdruck – wozu eigentlich?

Seit dem Jahr 2013 lassen wir für das ATLANTIC Hotel Sail City jährlich den CO₂-Fußabdruck erstellen¹. Die Bilanzierung der Treibhausgasemissionen (hier nur Kohlenstoffdioxid CO₂) hilft uns, mit einer ganzheitlichen Methodik sowohl unsere direkten Emissionen durch Energieverbräuche an Strom, Wärme und Kraftstoffen als auch die für ein Hotel wesentlichen Konsumgüter, wie Wäsche oder Lebensmittel, mengenmäßig zu erfassen und auf deren Klimawirkung zu bilanzieren, man spricht von so genannten indirekten Emissionen. Neben den verursachten CO₂-Emissionen durch eine Übernachtung mit Frühstück im Hotel werden außerdem die Veranstaltungen inklusive Catering im Hotel und im Conference Center bilanziert. Mit den Ergebnissen sind wir in der Lage, gezielt auf hohe Emissionen zu reagieren, Verbräuche zu senken und klimafreundlichere Alternativen zu suchen und einzusetzen.

¹ gemäß den Empfehlungen des Greenhouse Gas Protocols (GHG)



Gemeinsam grün unterwegs!

Wissen teilen heißt für uns Wissen weitergeben und zum Nachahmen anregen. Wir fangen in Kindergärten und Schulen damit an, nehmen aber auch als Gastredner an Fachveranstaltungen teil, klären über Energiesparmaßnahmen oder Vermeidung von Lebensmittelverschwendung auf.

Tue Gutes und sprich darüber!

Für junge Menschen gestalten wir Kochkurse in Kindergärten oder Schulen und kooperieren seit vielen Jahren mit den Elbe-Weser-Werkstätten, damit Menschen mit Behinderungen ihre Praxiszeit in unserer Küche absolvieren können. Darüber hinaus engagieren wir uns in der Ehlerding-Stiftung im Projekt mitKids Bremerhaven und arbeiten aktiv im Netzwerk Schule, Wirtschaft, Wissenschaft mit.

Stellvertretend für uns als Unternehmen ist Anja Wagner von der Initiative Kurs Klimastadt Bremerhaven zur Klimastadtbotschafterin ernannt worden. In diesem Rahmen zeigt sie anderen Unternehmerinnen und Unternehmern in persönlichen Gesprächen die Vorteile einer nachhaltigen Strategie auf und erläutert die positiven Effekte, die unsere Klimaschutzmaßnahmen auslösen.

Mit Unterstützung unserer Bremerhavener Agentur bauen wir unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit weiter aus, nehmen an Umweltpreiswettbewerben teil und professionalisieren stetig unsere Nachhaltigkeitskommunikation.

Grün unterwegs – mit unseren Gästen

Im Zuge unserer ständigen Weiterentwicklung arbeiten wir derzeit eine visuelle Strategie aus, um über ein Leitsystem mit einer individuellen Symbolik die wesentlichen Klimaschutzmaßnahmen in unserem Hotel zu kennzeichnen. Dieser grüne Faden zieht sich seit einigen Monaten bereits durch die Zimmer und Bäder. Dadurch informieren wir unsere Gäste transparent über unsere Maßnahmen. In der Hotelgarage sind die Parkplätze für E-Mobile und Ladesäulen gekennzeichnet. Wir zeigen unseren Gästen, Privatreisenden ebenso wie Geschäftskunden, damit auf, wie sie durch unser Engagement mit uns gemeinsam grün unterwegs sind.

„Im Dialog mit unseren Gästen über Green Sail leisten wir wertvolle Überzeugungsarbeit. Unser gesamtes Team tickt grün und entwickelt das Thema Nachhaltigkeit gemeinsam weiter – das ist ein Alleinstellungsmerkmal für unser Haus.“

Pascal Hauser, Empfangsleitung



Horizonte erweitern – Netzwerke ausbauen

Bei der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie Green Sail sammeln wir abteilungsübergreifend wertvolles Fachwissen. Als Experten sind wir gefragte Ratgeber und Redner bei Veranstaltungen, bundesweiten Netzwerk-Treffen der Initiative United Against Waste e.V., Konferenzen oder auch dem Bremerhavener Wirtschaftsdialog. Wir geben Erfahrungen aus unserem Hotelbetrieb weiter, die wir mit Zahlen, zum Beispiel durch die Ermittlung unseres CO₂-Fußabdrucks, eindrucksvoll belegen können. Parallel dazu bauen wir unser Netzwerk ständig aus, lassen uns von Experten beraten und erweitern unser eigenes Wissen. Das teilen wir auch mit unseren Gästen.

„Wir sind reich genug, uns Klimaschutz zu leisten – und zu arm, um auf ihn zu verzichten! Deshalb sind unsere Green Sail Meetings ein wertvoller Beitrag für die Umwelt und wir setzen damit ein richtungsweisendes Zeichen in der Veranstaltungsbranche.“

Nicole Freitag, Veranstaltungsverkaufsleitung





Unser Resteessen

Wir haben den Geschmack der Zeit getroffen! Unser Resteessen hat 2018 ein großes Medienecho mit enormen Reichweiten ausgelöst. Unsere Botschaft, kostbaren Lebensmitteln mehr Wertschätzung entgegenzubringen, erreichte Millionen Menschen.

Wissen, was schmeckt!

In den vergangenen Monaten waren Fernsenteams von Radio Bremen, dem NDR und ZDF, RTL Nord und SAT.1 regional bei uns zu Gast, allein durch die TV-Berichte hatten wir eine Reichweite von fast fünf Millionen Zuschauern. Darüberhinaus waren wir mit über 30 Beiträgen in auflagenstarken Printmedien regional, überregional und auch online von Süddeutsche über Stern bis Focus vertreten. Wichtige Fachzeitschriften, Blogs und Portale für Hotellerie und Gastronomie interessierten sich ebenso für eins unserer erklärten Lieblingsthemen, den sorgsam Umgang mit Nahrungsmitteln.

Warum findet unser Resteessen so viel Anklang? Weil Lebensmittelverschwendung jeden etwas angeht und jeder etwas zur Vermeidung von über 18 Millionen Tonnen, die allein in Deutschland jährlich weggeworfen werden, beitragen kann. Genau darüber informiert unser Format auf schmackhafte und unterhaltsame Art. Am Ende sind die Teilnehmenden nicht nur satt und zufrieden sondern nehmen wertvolle Informationen und praktische Tipps mit nach Hause.

Inzwischen wird das Resteessen immer häufiger als Rahmenprogramm bei Tagungen und Kongressen, die in unserem Conference Center stattfinden, gebucht. Unsere Intention, durch nachhaltige Projekte Wissen zu teilen, eine breite Öffentlichkeit zu sensibilisieren und zum Nachahmen anzuregen, setzen wir damit auch im Rahmen unserer Pressearbeit erfolgreich um.

Messungen in 24 deutschen Hotels ergaben:



Die Werte stammen aus der Zwischenbilanz 2017 von United Against Waste e. V. und wurden durch umfassende Messungen ermittelt. Die Ergebnisse variieren je nach Hotelgästen, z.B. Tellerrücklauf: Business 20 % / Leisure 40 %.

Gemeinsam gegen Verschwendung

Unser Küchenchef Dominik Flettner engagiert sich leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung. Er unterstützt die Initiative United Against Waste e. V., die Fachwissen in Workshops oder individuellen Waste-Management-Beratungen vermittelt. Das gesamte Küchen- und Serviceteam wird von Flettner eingebunden und intensiv geschult. Von diesem Engagement profitiert das Hotel in mehrfacher Hinsicht: Unser Team fühlt sich mitgenommen, der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln verleiht ein gutes Gefühl mit positiven Auswirkungen auf Personalstimmung und Arbeitsleistung.

Und die Zahlen nach der UAW-Messmethode sprechen für sich: Beachtliche 1.920 Liter Speisereste haben wir im ATLANTIC Hotel Sail City von 2016 auf 2017 durch den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln vermieden. Pro Gast hat sich der Lebensmittelabfall auf einen Wert zwischen 70 g und 81 g reduziert und eingependelt. Allein beim Frühstücksbuffet konnten wir die Lebensmittelabfälle um 32,5 % verringern.

»» Ausblick



„Profil und Identität machen unser Hotel einzigartig! Mit Green Sail und der aktuellen Aufbereitung der SDGs nehmen wir Kunden und Gäste mit auf eine verantwortungsvolle Reise. Somit schaffen wir besondere Erlebnisse in unserer Seestadt.“

Dennis Micknaß, Leiter Verkauf & Marketing Region Weser-Ems

Die 17 SDGs – eine Gemeinschaftsaufgabe

In einem längeren Prozess haben wir die 17 ambitionierten UN-Ziele der Agenda 2030 durchgearbeitet und zunächst acht SDGs (Sustainable Development Goals) identifiziert, für die wir mit unserer täglichen Arbeit bereits stehen. In den kommenden Monaten beschäftigen wir uns damit, wie wir unser Engagement gezielt aufbereiten. Wir möchten Gäste, Kunden und Lieferanten darüber informieren und sie dafür begeistern, sich ebenfalls mit den SDGs zu beschäftigen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Denn jeder vermeintlich noch so kleine Beitrag trägt dazu bei, dass sich Umwelt- und Lebensverhältnisse auf der Welt nachhaltig verändern.





Probieren Sie mal! Willkommen in unserem Regio-Shop.

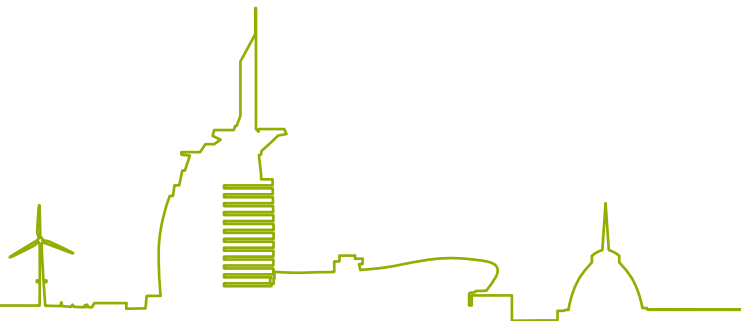
Im Regio-Shop des ATLANTIC Hotel Sail City finden Sie eine exquisite Auswahl saisonaler und regionaler Köstlichkeiten, die in unserer Hotelküche mit viel Liebe hergestellt werden. Je nach Jahres- und Erntezeit können dort zum Beispiel Kürbis-Ingwer-Chutneys, veredelte Fruchtaufstriche aus selbst geerntetem Obst oder allerlei andere Leckereien erworben werden. Auch der Bremerhavener Seestadt-Honig bereichert unser Sortiment.

Unsere Upcycling-Kinderkleidung aus gemeinsamen Nähaktionen findet sich ebenso in den Regalen wie andere handmade-Produkte unserer Kooperationspartner. Sie alle haben sich wie wir auch dem Nachhaltigkeitsgedanken verpflichtet.

Unser gesamtes Hotelteam ist grün unterwegs – vom Azubi bis zur Direktion. Gemeinsam entwickeln wir ständig neue Produkte für den Regio-Shop, schauen Sie einfach mal rein. Und selbstverständlich gibt es immer nur das, was saisonal verfügbar ist.

Apropos verfügbar: Der Umwelt zuliebe erhalten Sie Getränke und Snacks jetzt in unserer Mini-Bar direkt in der Hotellobby. Damit vermeiden wir Lebensmittelabfälle durch abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten und schonen wertvolle Ressourcen.

Wir freuen uns auf Sie!





Wir sind Klimaschutz-Preisträger 2018!

Mit dem Klimaschutz-Preis zeichnet energiekonsens, die gemeinnützige Klimaschutzagentur für das Land Bremen, Menschen aus, die richtungweisende Leistungen und hohes persönliches Engagement für den Klimaschutz im Land Bremen gezeigt haben.

„Das Team des ATLANTIC Hotel Sail City hat das 4-Sterne-Haus zu einem eindrucksvollen Best Practice-Beispiel für klimafreundliches und nachhaltiges Wirtschaften gemacht. Tim Oberdieck und Anja Wagner zeigen dabei, dass Ökologie sowie Ökonomie hervorragend zusammenpassen und ihr Zusammendenken ein wichtiger Bestandteil einer zukunftsfähigen Unternehmensstrategie ist. Besonders hervorzuheben ist, mit welcher unglaublichen Energie und ansteckender Leidenschaft sie das Thema in die gesamte Mitarbeiterschaft getragen haben. Die Mitarbeitenden des Hotels wurden von Anfang an mit eingebunden und motiviert, den ‚grünen‘ Weg mitzugehen und mitzugestalten“, betonte energiekonsens-Geschäftsführer Martin Grocholl am 14. Juni 2018 in seiner Laudatio anlässlich der Preisverleihung.



Ausgezeichnet familienfreundlich!

Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass sich auch unser Unternehmen angesichts zunehmenden Fachkräftebedarfs als attraktiver Arbeitgeber positionieren muss. Familienfreundlichkeit steht für die meisten Menschen nach wie vor bei der Wahl des Arbeitgebers hoch im Kurs, deswegen freuen wir uns im ATLANTIC Hotel Sail City besonders über die Bremer Auszeichnung.

Das regionale Siegel „Ausgezeichnet Familienfreundlich“ bietet uns als mittelständischem Unternehmen die Möglichkeit, unsere Beschäftigten mit passgenauen und individuellen Angeboten bei der Vereinbarkeit von Privat- und Erwerbsleben zu unterstützen. Bei der Entwicklung von familienfreundlichen Lösungen erfahren wir durch das Netzwerk wichtige Beratung, werden in der Umsetzung begleitet und erreichen durch die Auszeichnung eine größere Öffentlichkeit.



Gesicherte Nachhaltigkeit, Investition in die Zukunft.

Über normale Nachhaltigkeitszertifizierungen hinaus setzt das Deutsche Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie aus Münster regelmäßig für seine Auftraggeber auch Projekte wie zum Beispiel die Analyse der unternehmerischen Ausrichtung mit Hinblick auf die Implementierung von Nachhaltigkeitskompetenzen in die Wertschöpfungskette um. Denn Nachhaltigkeit steht im Fokus unserer globalen Gesellschaft. Daher arbeiten außer uns weltweit schon rund 16.000 zertifizierte Unternehmen aus über 200 Branchen – Tendenz steigend – mit diesem Zertifikat und Siegel, die derzeit in 12 Sprachen verfügbar sind.

Wir stellen uns mit der Zertifizierung der Anforderung, dass Nachhaltigkeit nur funktioniert, wenn alle in den Prozess miteinbezogen sind. Eine ökonomisch nachhaltige Wertschöpfung sichert langfristig die Kompetenz für ökologische und soziale Verantwortung!



ISO-zertifiziert

Die ATLANTIC Hotels wurden im September 2013 erstmals von der Deutschen Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen (DQS, Frankfurt am Main) nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert. Seit dem werden die Zertifikate nach eingehenden Prüfungen regelmäßig erneuert. Die DIN EN ISO Norm hat sich mit der Revision 2015 weiterentwickelt – auch diesen Schritt sind die ATLANTIC Hotels gerne mitgegangen und haben sich im Juni 2017 erfolgreich nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifizieren lassen.

Die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2015 ist ein wirksames Instrument der Unternehmenssteuerung. Sie steht für die kontinuierliche Verbesserung der Leistungsfähigkeit eines Betriebes und Qualitätssteigerung im Sinne der Kundenwünsche.



Ansprechpartner

Hoteldirektor **Tim Oberdieck**
Tel.: +49 (0) 471 30990-566
Fax: +49 (0) 471 30990-500
toberdieck@atlantic-hotels.de

**Stellvertretende
Hoteldirektorin** **Anja Wagner**
Tel.: +49 (0) 471 30990-553
Fax: +49 (0) 471 30990-500
awagner@atlantic-hotels.de

**Repräsentantin
Verkauf & Marketing** **Sandra Tschardtke**
Tel.: +49 (0) 471 30990-250
Fax: +49 (0) 471 30990-500
stschardtke@atlantic-hotels.de

Impressum

Herausgeber ATLANTIC Hotel Sail City GmbH
Am Strom 1
27568 Bremerhaven
www.atlantic-hotels.de/hotel-sail-city-bremerhaven

Konzeption, Text, Layout
und Realisierung bigbenreklamebureau gmbh, Bremerhaven

Redaktion Dennis Micknaß, Sandra Tschardtke –
ATLANTIC Hotel Sail City GmbH
und bigbenreklamebureau gmbh

CO₂-Bilanzierung BEKS:EnergieEffizienz GmbH, Bremen

Fotos Antje Schimanke

Druck Von der Meiners Druck oHG gedruckt auf Envirotop,
100% Altpapier, Blauer Umweltengel, CO₂ neutral ab Werk

Stand Februar 2019

Wir danken allen, die uns bei der Umsetzung der Green Facts unterstützt haben!

Schauen Sie mal! Besuchen Sie unsere Ausstellung.

In einer eigenen ganzjährigen Inhouse-Ausstellung im Conference Center bringen wir das Thema Nachhaltigkeit auch der Öffentlichkeit näher. Auf großformatigen Bildern sind dort insbesondere die Menschen, die den Nachhaltigkeitsgedanken leben und im Hotel Tag für Tag konsequent umsetzen, persönlich in Szene gesetzt. Die Foto-Ausstellung ist täglich geöffnet und Besucher sind herzlich willkommen!

