

ATLANTIC

HOTEL Sail City

Green

Facts

2024

A-Z

Z

Ausgezeichnet familienfreundlich – 04

CO₂-Fußabdruck – 07

Erdbeeren – 11

Grün unterwegs – 12

Impulse – 15

Kronkorken – 17

Mitmachen – 20

Overhead-Projektor – 21

Queller – 22

Seifenspender – 26

Upcycling – 27

Wasser – 31

Yushchyk – 32

BGM – 05

Dampfreiniger – 10

Fairness – 11

Honig – 15

Jugend – 16

Lieferant:innen – 19

Netzwerken – 20

Plastikfrei – 21

Resteessen – 24

Toilettenpapier – 26

Verbundausbildung – 29

X-tra Meile – 31

Zertifikate – 32



#grünunterwegs – von A bis Z

Seit 2013 sind wir konsequent **#grünunterwegs** – und es ist kein Ende in Sicht! Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern eine Haltung. Wir reden nicht nur über Klimaschutz, sondern hinterfragen kontinuierlich unsere Verhaltensweisen und setzen in allen Bereichen unseres Vier-Sterne-Hotels mit 120 Zimmern, Restaurant und Conference Center vielfältige Maßnahmen zur Reduzierung unserer Verbräuche um. Die drei Säulen der Nachhaltigkeit, Ökologie, Ökonomie und Soziales, betrachten wir dabei immer gleichwertig – von A bis Z.

Unsere Aktivitäten kommunizieren wir auf vielen Kanälen, initiieren Projekte, wollen Vorbild sein und zum Nachahmen anregen. Denn eine echte Transformation kann nur gelingen, wenn alle mitmachen!

Die ersten Jahre haben wir uns zunächst darauf konzentriert, das Team nach innen zu sensibilisieren und praktikable, messbare Methoden aufzuzeigen, wie Nachhaltigkeit bei uns im Hotel gelebt werden kann. Parallel haben wir uns draußen ein qualifiziertes Netzwerk aufgebaut, Beratungen und Schulungen in Anspruch genommen, unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit intensiviert, viele Preise und Auszeichnungen gewonnen.

Aber das sind alles keine Gründe, um uns auf dem Erreichten auszuruhen! Uns beschleicht vielmehr der Eindruck, dass der Klimawandel und die damit verbundene Gefährdung unserer Lebensgrundlagen zunehmend durch Krisen, Kriege aber auch Fake News und das Leugnen wissenschaftlicher Daten – oder auch schlichtweg aus Angst vor Veränderungen – in den Hintergrund gerät. Dagegen wollen und müssen wir weiter verstärkt etwas tun!

Verantwortungsvolles Wirtschaften im Sinne des Klimaschutzes muss auch im Tourismus insgesamt oberste Priorität bekommen, bei Reisenden und Gästen ebenso wie bei der Destinationsentwicklung. Das erfordert ständige Reflexion und immer neue, mutige Ideen. In unserem Hotel, in Bremerhaven, in der Region und darüber hinaus.



Unsere aktuelle Ausgabe der GREEN FACTS ist nicht das klassische A bis Z eines Hotels – von A wie Aufzug bis Z wie Zimmerservice. Wir erzählen Ihnen lieber Buchstabe für Buchstabe, wie sich unser gesamtes Team seit über 10 Jahren für eine enkeltaugliche Zukunft engagiert und welche Schritte wir bisher gegangen sind.

Begleiten Sie uns auf diesem Weg, hinterfragen auch Sie liebgewonnene Gewohnheiten wie die lange Dauer einer warmen Dusche oder den kurzen Weg zum Bäcker mit dem Auto. Vertrauen Sie ruhig einmal Ihrer Nase, wenn Lebensmittel laut Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen sind. Regional, saisonal und möglichst unverpackt auf dem Wochenmarkt einzukaufen, ist auch einen Versuch wert.

Mit jeder dieser vermeintlich kleinen Maßnahmen, die für uns im ATLANTIC Hotel Sail City gute Taten statt Verbote bedeuten, schonen Sie kostbare Ressourcen und verringern Ihren persönlichen CO₂-Ausstoß. Sie werden sehen, wie viel Vergnügen es bereitet, mit gutem Gewissen von A bis Z gemeinsam **#grünunterwegs** zu sein!

Herzlichst,

Tim Oberdieck und Anja Wagner
Direktion

Ausgezeichnet familienfreundlich

Soziale Nachhaltigkeit hat bei uns im ATLANTIC Hotel Sail City einen hohen Stellenwert. Deswegen freuen wir uns auch 2024 über die erneute Rezertifizierung AUSGEZEICHNET FAMILIENFREUNDLICH. Das regionale Siegel bietet uns als mittelständischem Unternehmen die Möglichkeit, unsere Kolleg:innen individuell mit passgenauen 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.

Familienfreundlichkeit steht für die meisten Menschen nach wie vor bei der Wahl ihrer Arbeitgeber:innen hoch im Kurs. Deswegen fördern wir die Vereinbarkeit von Familie und Beruf unter anderem durch intensive Beratung und vielfältige Angebote, dazu zählen:

- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Home Office
- Vorbereitung auf das Elternsein
- Mutterschutz, Elternzeit auch für Väter und Elterngeld
- Kinderbetreuung, auch in der Ferienzeit, durch externe Hortangebote
- Kontakthalten während der Abwesenheit, auch im Krankheitsfall
- Unterstützung bei der Pflege von Angehörigen
- Familientag

Wir sind der festen Überzeugung, dass ein gesundes Miteinander – geprägt von Wertschätzung und Empathie – dazu führt, den Anforderungen des Familienlebens und des Arbeitsalltages gestärkt begegnen zu können.

In Zeiten des Fachkräftemangels, aber auch den sich verändernden Ansprüchen junger Menschen an den Sinn des Lebens, wollen wir auf ihre Forderung nach der Balance zwischen Berufs- und Privatleben vorbereitet sein.

Eine gute Ausbildung, abwechslungsreiche Gesundheitstage, Workshops und Team-Events spielen bei uns eine große Rolle. Mit der kontinuierlichen Entwicklung individueller Angebote – wie beispielsweise Supervision, dem smile training oder auch der Verbundausbildung meerzukunft³ – möchten wir erreichen, dass die Arbeit bei uns Sinn und Spaß macht.





BGM – Betriebliches Gesundheitsmanagement

Das Wohlbefinden am Arbeitsplatz ist die Voraussetzung für ein zufriedenes Team. Vielfältige gesundheitsfördernde Angebote sind bei uns ein wesentlicher Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit. Wir haben mit Hilfe eines externen Partners ein professionelles Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) implementiert. Gemeinsam spüren wir Schwachstellen im Arbeitsalltag auf, führen in allen Abteilungen Diagnose-Workshops durch und identifizieren spezifische Belastungsschwerpunkte, um optimale, individuelle Lösungen zu finden.

Mit einer eigens geschaffenen Projektleitung für Betriebliches Gesundheitsmanagement haben wir jetzt eine Kollegin, die abteilungsübergreifende Strukturen und Prozesse entwickelt, um gute Arbeitsbedingungen zu gestalten. Vom Screening bis zur Supervision arbeiten wir daran, physischen und psychischen Belastungen durch die Verknüpfung von Arbeitsschutz, Eingliederungsmanagement und Gesundheitsförderung vorzubeugen.

Unser Ziel ist, qualifizierte, motivierte und gesunde Mitarbeiter:innen in unseren Reihen zu haben und zu halten, damit wir aktuellen und zukünftigen Herausforderungen gewachsen sind.



CO₂-Fußabdruck

Wie alles begann

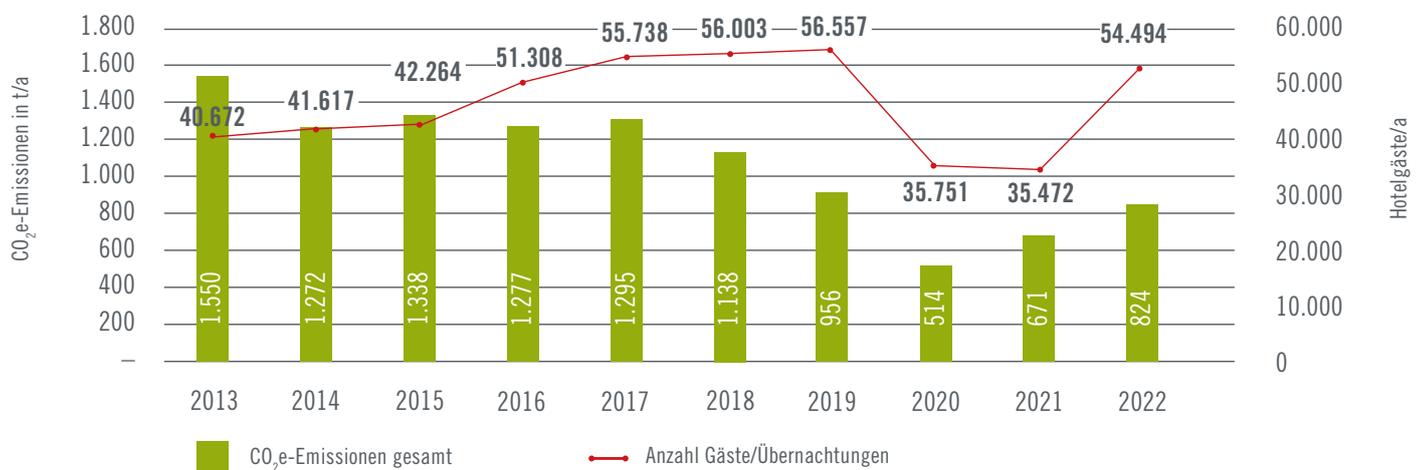
Unsere erste Energie- und CO₂-Bilanz haben wir im Jahr 2013 erstellen lassen. Vordergründiges Ziel war es zu diesem Zeitpunkt, einen Überblick über unseren CO₂-Fußabdruck zu erhalten.

Wir wollten wissen, wo Emissionen entstehen, wo sich vermeidbare Emissionen verstecken und wie wir gegensteuern können.

Im nächsten Schritt gelang es uns, Jahr für Jahr unseren CO₂-Fußabdruck durch Umsetzung geeigneter Klimaschutz- und Effizienzmaßnahmen zu verringern. Von anfangs 1.550 Tonnen CO₂-Äquivalenten* (CO₂e) in 2013 konnten wir die durch den Hotelbetrieb verursachten Emissionen um knapp 38% auf

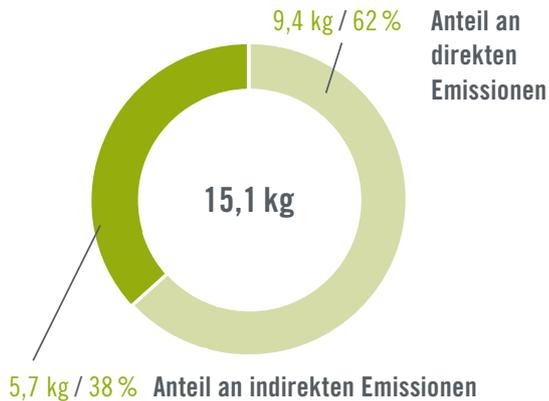
956 Tonnen CO₂e in 2019 verringern. Das war ein toller Erfolg, der unsere langfristig wirkenden Investitionen in den Klimaschutz bestätigte und durch die wir unsere Emissionen im Zeitverlauf dauerhaft senken konnten. Dann kam Corona mit völlig veränderten Rahmenbedingungen. Und trotzdem gelang es uns 2021, den spezifischen CO₂e-Fußabdruck mit 18,9 kg pro Hotelgast auf einem guten Level zu halten – perspektivisch wollten wir diesen Wert natürlich weiter reduzieren. Daher schauten wir gespannt auf die CO₂e-Bilanz für das Jahr 2022, da wir davon ausgingen, dass diese das erste Jahr nach der Pandemie betrachtet und uns damit eine Vergleichbarkeit zu den Vor-Coronajahren bietet.

Entwicklung des CO₂e-Fußabdrucks ATLANTIC Hotel Sail City



CO₂e-Fußabdruck 2022 pro Gast

bei Strom Bundesmix



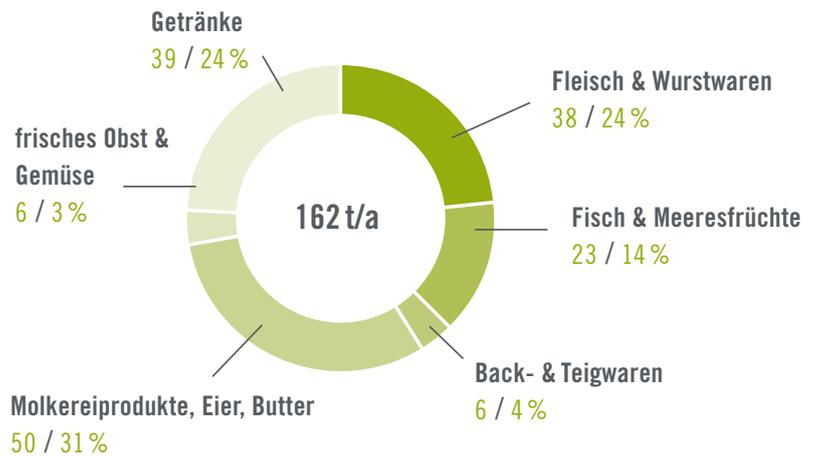
Nach der Pandemie ist 2022 das erste Jahr, dass nahezu eine Vergleichbarkeit zu Vor-Coronajahren abbildet.

Unser CO₂-Fußabdruck belegt, dass wir unsere CO₂-Emissionen erneut reduzieren konnten, der direkte Vergleich von 2019 zu 2022 macht es deutlich – ein voller Erfolg!

Während die Gästezahlen wieder auf Vor-Corona-Niveau anstiegen, konnten wir unsere CO₂-Emissionen weiter reduzieren.

So konnten wir auch den spezifischen CO₂e-Fußabdruck von 16,8 kg/Gast in 2019 erneut verringern auf 15,1 kg/Gast in 2022.

CO₂e-Emissionen Lebensmittel 2022 in t/a



Auch die Betrachtung unserer CO₂e-Emissionen für Lebensmittel bestätigt diese positive Entwicklung im Speziellen.

Betrugen die Emissionen durch Lebensmittel 2019 noch 257 t/a, lagen sie im Jahr 2022 um nahezu 100 Tonnen niedriger bei 162 t/a.

* Die Einheit CO₂-Äquivalent (CO₂e, e für equivalent) wird genutzt, um die Klimawirkung von Treibhausgasen zu vergleichen. Denn die verschiedenen klimaschädlichen Gase tragen in einem bestimmten Zeitraum unterschiedlich stark zum Treibhauseffekt bei. Methan wirkt beispielsweise 21-mal stärker als Kohlenstoffdioxid. Eine Tonne Methan entspricht somit 21 Tonnen CO₂-Äquivalenten.



Dampfreiniger

Chemiefreie Reinigung hat bei uns einen hohen Stellenwert, bereits seit 2017 reinigen wir die Hotelzimmer ausschließlich mit probiotischen Reinigungsmitteln.

Seit kurzer Zeit setzen wir darüber hinaus Dampfreiniger ein, die deutlich weniger Wasser als herkömmliches Putzen verbrauchen! Aus einem Liter Wasser können circa 1.700 Liter Dampf gewonnen werden, womit wir eine sehr große Fläche reinigen können – was unbedingt für den Einsatz in unseren 120 Badezimmern spricht. Damit reduzieren wir nicht nur den Verbrauch der kostbaren Ressource Wasser, sondern erleichtern auch unseren Kolleg:innen aus dem Housekeeping den täglichen Arbeitseinsatz. Gleichzeitig schonen wir damit auch die bauliche Substanz unserer Badezimmer und erhalten sie dadurch nachhaltig.



Erdbeeren

Erdbeeren außerhalb der Erntesaison zu verwenden, ist für unser Küchenteam undenkbar. Wir verstehen unsere Wertschätzung für frische und gesunde Lebensmittel auch im Bekenntnis zur saisonalen Verfügbarkeit regionaler Produkte. So verzichten wir darauf, im Winterhalbjahr Erdbeeren anzubieten, die im Sommer unmittelbar vor unserer Hoteltür wachsen. Dass mehr und mehr Hotel- und auch Veranstaltungsgäste sensibler mit ihrer Buffetauswahl umgehen, zeigt uns, dass der Verzicht z.B. auf tropische Südfrüchte weniger als Einschränkung ihres Gästelerlebnisses zu verstehen ist, sondern in erster Linie als Gewinn für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln und damit verbundenen CO₂-Emissionen gesehen wird.

Fairness

Wir verstehen fairen Umgang in unserem menschlichen Miteinander als Ideengeber und Lösungsfinder zugleich. Anregungen unserer Gäste nehmen wir ernst und laden zum persönlichen Dialog vor Ort während des Aufenthaltes ein. So manche Idee, die Gäste aus ihren Erfahrungen mit uns teilen, dient uns als Anstupser zu konkreten Verbesserungen. Unser barrierefreies Zimmer z.B. entwickeln wir kontinuierlich gemeinsam mit Gästen weiter, fragen diese gezielt nach Feedback. Kürzlich baten wir eine rollstuhlfahrende Praktikantin um ihre wertvolle Perspektive auf das Zimmer und konnten daraus wieder neue Maßnahmen entwickeln. Inklusion und Wertschätzung für beide Seiten!



Regionale Köstlichkeiten haltbar zu machen, ist eine Herzensangelegenheit unseres Küchenchefs – so finden sich hausgemachte Obstaufstriche auf unserem Frühstücksbuffet, als Aufmerksamkeit zu Gästejubiläen oder als Artikel in unserem Regio-Shop. Statt einer Vielzahl unterschiedlicher Gerichte auf unserer Speisekarte schaffen wir ein leistbares Angebot, das den CO₂-Fußabdruck jedes Gerichts transparent kommuniziert und dessen Umfang auf lange Lieferketten und Preisschwankungen verzichtet.

Unsere Ideenbox für alle Mitarbeitenden hat gezeigt, dass kreative Ideen nicht in erster Linie durch einen Briefkasten in der Personal-kantine gefördert werden. Je leerer die Box, desto mehr Ideen unserer Kolleg:innen sind in den Hotelabteilungen unterwegs, mitunter bereits in der Umsetzung.

Zu unserer probiotischen Zimmerreinigung sind wir übrigens über einen Kollegen eines anderen Hotels gekommen. Er selbst erhielt die Anfrage zur Zusammenarbeit und empfahl aufgrund unserer Nachhaltigkeitsausrichtung den Austausch mit unserem Haus. Er ging davon aus, dass wir einem Testlauf aufgeschlossen gegenüberstehen, womit er nicht nur richtig lag, sondern sich daraus unsere inzwischen 7-jährige Zusammenarbeit entwickelte. Augenhöhe ist hierbei für uns ein wichtiger Schlüssel. Jede Frage soll gestellt, jede Diskussion geführt werden dürfen.

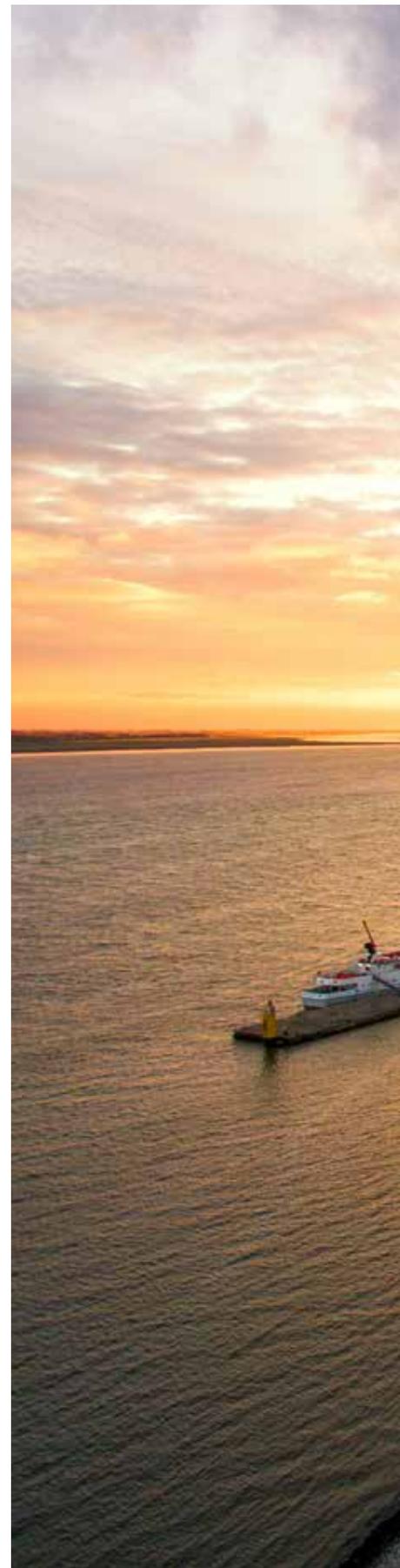
#grünunterwegs

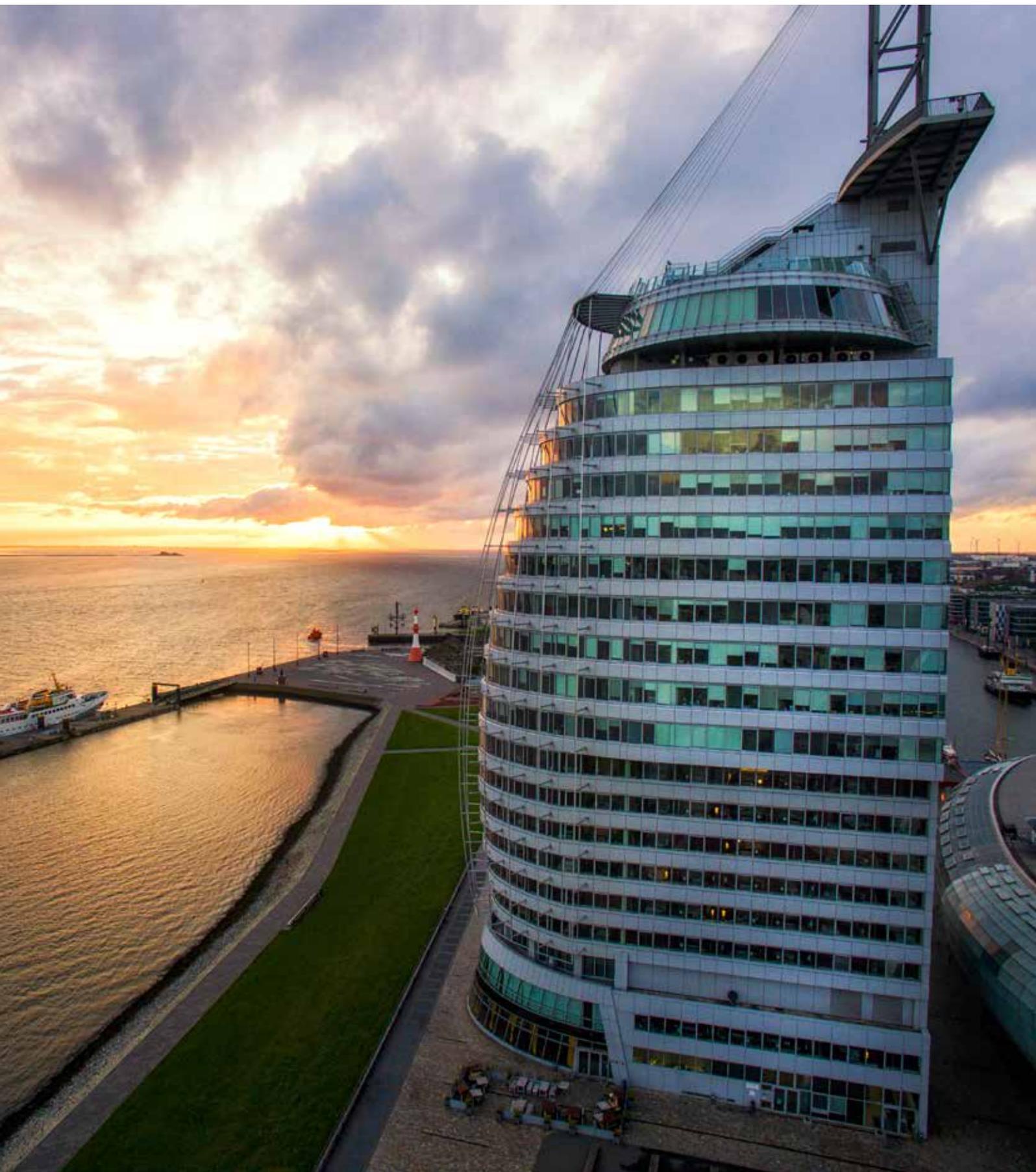
Grün unterwegs

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie trägt bewusst den Namen **#grünunterwegs**: vor über 10 Jahren haben wir uns konsequent auf den Weg gemacht und inzwischen über 500 Klimaschutzmaßnahmen in allen Bereichen unseres Vier-Sterne-Hotels umgesetzt. Wir betrachten dabei immer Ökologie, Ökonomie und Soziales gleichwertig und befinden uns seitdem in einem intensiven Transformationsprozess.

Wir schauen schon längst nicht mehr nur auf Energieverbräuche oder LED-Leuchtmittel statt Glühbirnen, sondern wirtschaften von der Küche über die Hotelzimmer bis zum Conference Center konsequent klima- und ressourcenschonend. Mit Erfolg, denn unser CO₂-Fußabdruck sinkt kontinuierlich und inzwischen haben wir wichtige Umwelt-, Nachhaltigkeits- und HR-Awards im Gepäck.

Unsere Buchungszahlen liegen über den Erwartungen und unsere Personalsituation ist weitestgehend stabil. Gründe dafür liegen unter anderem in maßgeschneiderten Angeboten wie dem smile training für Auszubildende im ersten Lehrjahr, regelmäßigen TEAMCamps oder der innovativen Verbundausbildung meerzukunft³ mit zwei Bremerhavener Partnerhotels. Betriebliches Gesundheitsmanagement spielt eine große Rolle, ebenso wie die jährliche Erstellung unseres CO₂-Fußabdrucks, Familienfreundlichkeit, Diversity oder Barrierefreiheit.







Honig

2014 haben unsere eigenen Bienenstöcke auf dem Dach des Conference Centers Einzug gehalten. Mit dem ökologisch begrünten Flachdach schaffen wir wertvollen Lebensraum mitten im Stadtgebiet und leisten einen aktiven Beitrag zur Biodiversität. Den frisch produzierten Honig gibt es als Saisonware in unserem Regio-Shop zu kaufen. Die Pflege der Bienenstöcke erfolgt inzwischen durch einen Schüler eines Bremerhavener Gymnasiums, der hiermit seinem Hobby und einem schulischen Kooperationsprojekt mit dem hiesigen Alfred-Wegener-Institut nachgeht. Und wir können so neben der Artenvielfalt einen jungen Menschen fördern, der sich das Ziel gesetzt hat, später als Wissenschaftler zu arbeiten.



Impulse

Immer auf der Suche nach neuem Input für zukunftsfähiges Wirtschaften, sind wir ebenso bereit, auch mit unseren Erfahrungen Impulse in übergreifenden Austauschformaten einzubringen. Dass wir aus dem Peer-Gruppenprozess zur Erstellung einer Gemeinwohlbilanz ausgestiegen sind, gehört zum ehrlichen Prozess unserer fortwährenden Nachhaltigkeitsentwicklung ebenso dazu, wie die erfolgreichen Green Nudges, die wir im Rahmen eines begleiteten Modellprojektes für Mitarbeitende und Gäste gleichermaßen umsetzen durften.

Als engagiertes Unternehmen sind wir derzeit im Rahmen der Bremer Wirtschaftswerkstatt zu Austauschgesprächen eingeladen. Beauftragt von der Senatorin für Wirtschaft, Häfen und Transformation, machen sich die Initiator:innen dafür stark, alternativem Wirtschaften im Land Bremen Schubkraft zu verleihen. Dass unser unternehmerisches Erleben und zukunftsorientiertes Handeln dafür von Interesse ist, sehen wir als Wertschätzung und Motivation zugleich, uns an dem gesamtgesellschaftlich notwendigen Prozess aktiv zu beteiligen.



Jugend

Die Jugend ist unsere Zukunft, der Nachwuchs liegt uns am Herzen – nicht nur bei der Ausbildung in unserem Hotel! Taten für Morgen bedeuten bei uns konkret auch Koch- oder Backaktionen in Schulen und Kitas, um aufzuklären und für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung zu werben.

Wir unterstützen darüber hinaus den Breitensport oder Initiativen wie *mitKids Aktivpatenschaften* der Ehlerding Stiftung, schenken Kindern und Jugendlichen Zeit und Aufmerksamkeit, die nicht unbedingt auf der Sonnenseite des Lebens gelandet sind.

Zu unserem jährlichen Info-Dinner, dem Resteessen, laden wir neben Gästen aus unserem Netzwerk, Dienstleister:innen oder Kooperationspartner:innen immer auch junge Menschen ein, um sie für den sorgsamen Umgang mit kostbaren Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Zudem widmen wir uns in Kooperations- und Forschungsprojekten mit Studierenden der Hochschulen in Bremerhaven und Bremen komplexeren Fragestellungen im Bereich Klima- und Ressourcenschutz.



K

Kronkorken

Korken sind weder bei den Wertstoffen noch im Biomüll richtig aufgehoben – und für den Restmüll viel zu schade! Ob Wein- oder Kronkorken – mit der Entscheidung, beide nicht in den Müll zu werfen, können alle einen Beitrag zu nachhaltigerem Handeln leisten.

- Müll wird reduziert und damit Geld gespart
- Wertstoffe werden in den Kreislauf zurückgeführt
- Konkrete soziale und ökologische Projekte werden unterstützt

Spendeten wir in den vergangenen Jahren all unsere gesammelten Kronkorken noch an die *patientenhilfe darmkrebs*, unterstützen wir seit diesem Jahr das Projekt unseres Verbundpartners im-jaich un-

mittelbar vor unserer Hoteltür. Durch das gemeinsame Engagement soll mit *eco-projects.global* ein Seabin – das ist ein innovatives Gerät, was Müll von der Wasseroberfläche einfängt – für den Neuen Hafen finanziert werden.

Unsere Ursprungsidee dahinter bleibt: gesammelt werden nicht nur die im täglichen Hotelbetrieb anfallenden Kronkorken – jeder und jede kann sich daran beteiligen und den Wertstoff hierfür zu uns bringen. Geben Sie Ihre Wein- und Kronkorken einfach im Regio-Shop oder an der Hotelrezeption ab.

Alle Infos zur Zusammenarbeit mit *eco-projects.global*:







Lieferant:innen

Unser Netzwerk von Partner:innen und Dienstleister:innen in der Region bauen wir stetig weiter aus. Wir legen großen Wert auf Regionalität und beziehen bereits ca. 75% unserer Einkäufe in einem Umkreis von 100 Kilometern.

Ansässig im gesamten Elbe-Weser Dreieck, landet die beliebte Saisonware von *Werner der Spargelhof* direkt vom Feld in unserer Küche. Geerntet wird, was tatsächlich auch bestellt wird. Neben Frische und Qualität von Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Kirschen hat der persönliche Kundenkontakt einen hohen Stellenwert, den wir sehr schätzen. Dass der faire Umgang mit den Saisonerntehelfer:innen transparent gelebt wird, ist ein ebenso wichtiger Punkt für uns wie die enge Abstimmung, wann und wie lange die Produkte tatsächlich verfügbar sind.

Bei Lebensmitteln, die wir von weit her verbrauchen, bemühen wir uns, Anbaumethoden, Transportwege und Arbeitsbedingungen zu hinterfragen. Eine über alle Hoteljahre vertrauensvoll gelebte Partnerschaft, ist die mit *Deutsche See* in Bremerhaven. Weit mehr als 1.000 Produkte des Deutsche See Sortiments tragen ein nachhaltiges Siegel. Es handelt sich um das umfangreichste Angebot an zertifizierten Produkten von Frischfisch, tiefgekühlten Produkten, Räucherfisch, Meeresfrüchten sowie Feinkost in ganz Deutschland.

In Kooperation mit Partnern wie dem Marine Stewardship Council oder dem Naturland Wildfischsiegel wird nicht nur kontrolliert, dass Fischbestände maßvoll genutzt werden, sondern auch, dass die Fanggeräte möglichst ressourcenschonend zum Einsatz kommen. Dazu gehören leichtere Netze, die den Meeresboden nur minimal berühren und zusätzlich Treibstoff sparen. Eine nicht zu enge Maschengröße sorgt außerdem dafür, dass untermaßige Fische im Meer bleiben. Im Bereich Aquakultur ist *Deutsche See* für Global Gap, Aquaculture Stewardship Council (ASC) und verschiedene Biosiegel zertifiziert. Sie regeln unter anderem die Beschaffenheit und die Herkunft des eingesetzten Fischfutters, sowie die Besatzdichte und die Wasserqualität der Aquakulturen.

Die enge Zusammenarbeit direkt am Produktionsstandort in Bremerhaven erlaubt es uns, z.B. in sehr kurzfristiger Absprache Produkte abzunehmen, deren Mindesthaltbarkeitsdatum kurz vor Ablauf steht und die wir darüber in tagesaktuellen Angeboten verarbeiten können. Ein Gewinn für beide Seiten.

Mitmachen

Wir sind überzeugt davon, dass Nachhaltigkeit nur dann funktioniert, wenn alle mitmachen – was bedeutet es, für jede und jeden Einzelne(n) von uns, **#grünunterwegs** zu sein? Wir hinterfragen in alle Richtungen, in alle Lebensbereiche hinein. Wenn alle sich an die eigene Nase fassen, seien es Mitarbeitende oder Gäste, gelingt es, dass Nachhaltigkeit vom „nice to have“ zum „need to have“ wird!

Netzwerken

Gemeinsam geht vieles leichter, Wissen und Erfahrungen teilen gehört zu unseren Lieblingsbeschäftigungen – sei es während unserer grünen Hausführungen, auf Veranstaltungen, Tagungen, Workshops oder Camps innerhalb und außerhalb Bremerhavens. Wir engagieren uns auf Jobmessen, sind im Netzwerk Schule, Wirtschaft, Wissenschaft und in Ausschüssen für Berufliche Bildung sowie bei den Industrie- und Handelskammern aktiv. Einerseits leisten wir damit unseren Beitrag zur qualitativen Weiterentwicklung von Arbeit und Ausbildung in der Hotellerie, andererseits trägt dieses Engagement auch dazu, dass wir ein attraktives Unternehmen für potenzielle Bewerber:innen bleiben.





Overhead- Projektor

Overhead-Projektoren sind heute so selten nachgefragt wie Telefone mit Wählscheibe.

Offen zu bleiben für technologische Fortschritte und sich den Herausforderungen durch die Digitalisierung zu stellen, die beispielsweise hybride Veranstaltungsformate heute an uns herantragen, sind wesentliche Merkmale unserer Bereitschaft, Veränderungen anzunehmen.

P

Plastikfrei



Unser A bis Z geht auch ganz gut ohne P: Das Frühstück im ATLANTIC Hotel Sail City ist zu 100% verpackungsneutral. Kugelschreiber haben wir im Veranstaltungsbereich längst durch Bleistifte ersetzt, aus Kunststoffschuhöffeln wurden hochwertige Holzprodukte. Und klar, dass statt Plastikstrohhalm bei uns nur FSC-zertifizierte Papierstrohhalm zum Einsatz kommen und wir in Papierkörben passende Einsatzbehälter zur Mülltrennung statt Plastiktüten nutzen.

Queller

Der Aufbau eines regionalen Ernährungssystems hat viele Gesichter, lebt von visionären Ideen und kreativen Lösungen. Aus einem Experiment mit dem Bremerhavener Unternehmen *BIOZOOON* und dem *Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven (ttz)* ist im Rahmen des EU-Projektes *CITIES2030* eine besondere Brotbackmischung – unser *DEICHLING* – hervorgegangen.

Gemeinsam mit Schüler:innen des Bremerhavener *Lloyd Gymnasiums* haben wir die Brotbackmischung für zwei Baguettes geprüft, verfeinert und uns intensiv mit den Chancen oder auch Grenzen einer regionalen Lieferkette auseinandergesetzt. Denn je mehr wir über die Herkunft von Rohstoffen wissen, desto größer wird unser Verständnis und die Wertschätzung für heimische Produkte!



Das Projektteam legt großen Wert auf den Austausch mit jungen Menschen über Regionalität, Klimaschutz, Wertschöpfung vor Ort und eine Ernährung, die schmeckt. Brot spielt dabei als Leibspeise der Deutschen eine wichtige Rolle: laut Statista betrug der durchschnittliche Brotgetreideverbrauch 2021/22 rund 79,2 kg pro Kopf. Deswegen beschäftigen auch wir uns oft damit.

Brot ist bei uns im ATLANTIC Hotel Sail City zum Frühstück, zu Salaten oder Suppen quasi 24/7 in aller Munde. Umso mehr freuen wir uns, dass wir uns im Rahmen dieses Projektes einmal intensiv mit diesem Lebensmittel auseinandersetzen konnten.

Und was hat das alles mit Q wie Queller zu tun? Diese typisch norddeutsche Zutat – auch Meeresspargel genannt – ist ein wichtiger Bestandteil unserer Brotbackmischung, ergänzt durch regionalen Bio-Rübenzucker und Weizenmehl.

Pünktlich zur Verleihung des Landestourismuspreises Bremen & Bremerhaven im November 2023 waren die ersten 300 DEICHLINGE etikettiert und abgefüllt, um sie unseren Gästen als Give-away zu überreichen. Spannend, wie es jetzt mit dem Experiment weitergeht – werden unsere Brotbackmischungen aus regionalen Zutaten bald in allen deutschen Supermärkten stehen? Wir arbeiten dran.



Resteessen

Rund 11 Millionen Tonnen kostbare Lebensmittel landen allein in Deutschland jährlich im Müll! Gegen diese erschreckend riesige Menge können wir als Großverbraucher:innen mit Restaurant, Event- und Tagungsverpflegung einiges tun, aber auch zuhause im Kleinen lassen sich einfache Maßnahmen ergreifen. Gezielte Planung, bewusster Einkauf und möglichst restlose Verwertung statt achtloser Verschwendung helfen dabei. Das fängt bei uns damit an, aus Gemüseabschnitten und -schalen Fonds zu kochen, geht über kleinere Brötchen und Wurstscheiben bis hin zu kontinuierlichem Nachlegen auf dem Frühstücksbuffet. Denn was „einmal am Gast war“, also die Küche verlassen hat, müssen wir wegwerfen. Um den sorgsamsten Umgang mit Nahrungsmitteln in einer Großküche effizient zu steuern, sind wir in der bundesweiten Initiative *United Against Waste e.V.* aktiv.

Einmal im Jahr laden wir zu einem Info-Dinner – unserem großen Resteessen – ein, und geben bei einem 4-Gänge-Menü Denkstöße und wertvolle Tipps, wie sich Lebensmittelverschwendung vermeiden lässt. Dieses gleichermaßen unterhaltsame wie schmackhafte Format kann auch als Rahmenprogramm bei Tagungen oder Konferenzen gebucht werden und hat uns schon viel mediale Aufmerksamkeit eingebracht.





S Seifenspender

Bei deutlich mehr als 50.000 Übernachtungsgästen pro Jahr wird jedes kleine Seifenstück, auf das wir seit über 10 Jahren verzichten, zur konkret rechenbaren Umweltmaßnahme. Das Press & Wash-Produkt, das im gesamten Hotel zum Einsatz kommt, ist zudem EU Ecolabel zertifiziert für besonders umweltfreundliche Produkte und mit dem ****Nordic Swan Ecolabel* zu 97% biologisch abbaubar. Dieses SMART CARE-System ist ein zu 100% hygienisch geschlossenes System.



T Toilettenpapier

Eines der für uns wichtigsten Zertifikate ist *Cradle to Cradle*, kurz C2C, ein Konzept, das im Rahmen der Kreislaufwirtschaft zunehmend an Bedeutung gewinnt. Es bedeutet „Von der Wiege zur Wiege“ und jedes Produkt, das hergestellt wird, soll letztlich die Entstehung eines neuen Produkts ermöglichen und dadurch Abfall vermieden werden. Dieser Gedanke stammt ursprünglich aus der Natur, die keinen Abfall kennt.

Was bei uns 2015 mit einem Testlauf auf einer Hoteletage begann, verfestigte sich schnell und wurde eine konsequente Entscheidung für den gesamten Hotelbetrieb. Hygienepapier ist ein Massenprodukt für einen Betrieb mit 120 Zimmern. Wir setzen deshalb bewusst auf ein C2C-Produkt, worin wir weit mehr sehen als nur ein Zertifikat.



Upcycling

Hinter jedem Defekt steht für uns die Frage, welche ressourcenschonende Alternative es zu einem Neukauf gibt. Strapazierte Polstermöbel werden durch einen Raumausstatter vor Ort wieder aufgehübscht, statt sie leichtfertig zu entsorgen.

Und auch unseren Erstbestand an Schürzen aus dem Restaurant- und Veranstaltungsservice konnten wir nicht einfach guten Gewissens wegwerfen. Wir sahen das hochwertige, strapazierfähige Material als Rohstoff und sprachen die Klimaschutz-Werkstatt Bremerhaven an, ob sie dieses wertvolle Material für ihre Upcycling-Nähwerkstatt einsetzen könne. So entstand die gemeinsame Idee, die ausgedienten Schürzen in Brotkörbe für unser Frühstücksbuffet umzuarbeiten.

40 Brotkörbe sind jetzt wieder zurück in den Hotelkreislauf geführt worden – als unverwechselbare Upcycling EINZIGWARE®.

Die Klimaschutz-Werkstatt ist eine von vielen Aktionen des Förderwerk Bremerhaven, einem inklusiven Beschäftigungsprojekt, welches mit verschiedenen Initiativen, wie z.B. einem Tauschladen oder dem kostenlosen Verleih von E-Lastenrädern, für die Themen Klimaschutz im Alltag und Nachhaltigkeit sensibilisieren möchte! Weitere Projekte sind bereits in der Pipeline...





Verbundausbildung

3 Fragen an... ...unsere Azubis in der Verbundausbildung meerezukunft³

Melissa Mendes (2. Lehrjahr Küche, ATLANTIC Hotel Sail City):

Liebe Melissa, Nachhaltigkeit ist seit über 10 Jahren fester Bestandteil der Arbeit und der Unternehmenskultur im ATLANTIC Hotel Sail City. Welche Rolle spielt dieses Thema bei dir im privaten Bereich? Hat die Ausbildung und die nachhaltige Ausrichtung des Hotels einen besonderen Einfluss auf dich in diesen anderthalb Jahren gehabt? Und welche Verbindung gibt es dabei zur Verbundausbildung?

„Da der Klimawandel und die Umweltverschmutzung insgesamt zu den größten Herausforderungen unserer Zeit gehören, hat dieses Thema für mich und viele andere meiner Generation hohe Priorität. Die allgegenwärtige Nachhaltigkeitsstrategie unseres Hotels

ist für Auszubildende und Angestellte attraktiv, weil die Identifikation mit dem Betrieb leicht fällt. Wir haben das Gefühl, mit unserer täglichen Arbeit einen positiven Beitrag für die Gesellschaft zu leisten.

In meinem Bereich, der Küche, sind die Möglichkeiten für umweltfreundliches Arbeiten besonders vielfältig. Mit dem Fokus auf Minimierung von Lebensmittelverschwendung und regionalem Einkauf werden Teile des Potenzials bereits genutzt. Die gastronomischen Nachhaltigkeitskonzepte der beiden anderen Betriebe werde ich im Zuge der Verbundausbildung auch näher kennenlernen, worauf ich mich schon sehr freue!“





Merle Scheithauer (2. Lehrjahr HOFA, im-jaich Boardinghouse):
Liebe Merle, die Hälfte deiner Ausbildung, auch im Verbund, liegt hinter dir. In diesen anderthalb Jahren hast du das smile training mitgemacht und die erste Rotation im Rahmen von meerzukunft³. Dabei warst du bei uns im ATLANTIC Hotel Sail City im Veranstaltungsservice im Einsatz. Was sind Deine größten Erkenntnisse aus dieser Zeit und welche Herausforderung hast du bereits gemeistert?

„In meiner Ausbildung habe ich es gemeistert, mich ohne vorherige Erfahrung in der Gastronomie in die Rolle einer Gastgeberin einzuleben. Außerdem stand ich im Rahmen des Austausches zwischen den Betrieben vor der Herausforderung, den Arbeitsalltag eines neuen und sehr anderen Hotels zu bewältigen. Hierbei habe ich gelernt, dass es immer Menschen in meinem Arbeitsumfeld gibt, die bereit sind, mich bei solchen Herausforderungen zu unterstützen, weshalb es wichtig ist, Anliegen oder Bedürfnisse zu kommunizieren.“



Filip Shiryoski (2. Lehrjahr HOFA, THE LIBERTY Hotel):
Lieber Filip, du hast dich vor ca. zwei Jahren für das Hotelfach und die Verbundausbildung meerzukunft³ entschieden. Was hat dich in unsere spannende aber gleichzeitig auch anspruchsvolle Branche geführt? Ist es vielleicht dein Ziel, irgendwann ein eigenes Hotel zu führen?

„Die Arbeit in der Gastronomie bereitet mir einfach Freude. Meine Leidenschaft für Menschen und die vielfältigen Möglichkeiten, die sich in diesem Bereich bieten, sind einfach zu großartig, um sie zu verpassen. Die Mitarbeit im Projekt meerzukunft³ wird mir neue Perspektiven eröffnen und mir helfen, die Arbeitsabläufe in einem neuen Hotel besser zu verstehen. Diese Erfahrungen werden mir auch in Zukunft zugutekommen, ein Hotel erfolgreich zu leiten.“



Wasser

Wir erreichen die 17 Ziele für Nachhaltige Entwicklung, kurz SDG, nur, wenn wir verstehen, wie Wasser als global begrenzte Ressource mit den anderen Zielen verbunden ist. Auch, wenn wassersparende Technologien bereits zu unseren Maßnahmen der ersten Stunde gehörten, bleiben wir an dem Thema dran und verbessern uns kontinuierlich weiter. So konnten wir 2023 im Zuge der Zimmerwartung durch den Austausch aller Duschköpfe den Wasserverbrauch nochmals deutlich reduzieren.

Im Veranstaltungsbereich kommt seit 2023 statt zugekaufter Mineralwasserflaschen aufbereitetes Leitungswasser zum Einsatz, was Tausende Flaschen einspart.



X-tra Meile

Wir drehen seit Jahren immer eine Runde mehr, lehnen uns nie zurück oder geben uns mit dem Status Quo zufrieden. Daraus schöpfen wir unsere Ideen, unsere Innovationskraft und unsere Resilienz.

Yushchyk

In unserem internationalen Hotelteam finden Kolleg:innen unterschiedlichster Herkunft zusammen. Bremerhaven lebt – wie andere Tourismusstandorte auch – vom Arbeitskräftezufluss, verschiedenste Arbeitsbereiche im Hotel können einen wichtigen beruflichen Einstieg für Kräfte aus dem Ausland bedeuten. Unsere Kollegin Nina Yushchyk kam Ende 2022 über einen externen Personaldienstleister zu uns, der ukrainischen Arbeitskräften half, in Norddeutschland eine Anstellung zu finden. Bereits nach sieben Monaten entschieden wir uns, die zusätzlichen Kosten in die Hand zu nehmen und Nina als festes Teammitglied zu übernehmen, um sie direkt und unbefristet einzustellen. Für uns eine Erfolgsgeschichte, die wir aus Überzeugung teilen.

Zertifikate

Wir freuen uns über die Anerkennung und Wertschätzung durch viele Auszeichnungen und Preise, die wir im Rahmen von **#grünunterwegs** in den vergangenen 10 Jahren bekommen haben! Großartig, dass auch wir inzwischen Preise überreichen dürfen, wie beispielsweise den Landestourismuspreis Bremen/Bremerhaven 2023 in der Kategorie „Nachhaltigkeit“. Anlässlich der festlichen Preisverleihung, die bei uns im Conference Center stattfand, hatte unser Direktor Tim Oberdieck die Ehre, die Laudatio auf unsere Nachbar:innen von der im-jaich GmbH & Co. KG zu halten.

Durch Mitgliedschaften bei *B.A.U.M. e.V.* oder *United Against Waste e.V.* erweitern wir unser Wissen, tauschen uns fachlich aus und bekommen individuelle Beratung, wie wir unseren CO₂-Fußabdruck stetig weiter verringern.

Bei den Zertifizierungen ist es inzwischen nicht mehr so einfach, sich in einem regelrechten Dschungel zurechtzufinden und mögliches Greenwashing zu erkennen. Deswegen überprüfen und hinterfragen wir, welches Siegel glaubwürdig ist, wie die Kriterienkataloge aufgebaut sind und wann es sich lohnt, weitere Zertifizierungen anzugehen.





Rezertifizierung AUSGEZEICHNET FAMILIENFREUNDLICH 2023



Verleihung Landestourismuspreis Bremen/Bremerhaven 2023



Ansprechpartner:innen

Sandra Tscharntke
Verkaufsleiterin
Tel.: +49 (0) 471 30990-250
stscharntke@atlantic-hotels.de

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

Folgen Sie uns:



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

Viola Haye, Janina Katharina Vogel –
bigbenreklamebureau gmbh, Bremerhaven

Redaktion, Text

Anja Wagner, Tim Oberdieck, Sandra Tscharntke –
ATLANTIC Hotel Sail City GmbH

CO₂-Bilanzierung

Anja Wagner

Fotos

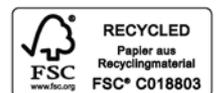
Fotos: Antje Schimanke, außer:
S. 06/09: Tim David Müller-Zitzke
S. 33 unten: Ann-Cathrin Scheider

Druck

Müller Ditzten GmbH, Bremerhaven

Stand Februar 2024

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



Sie sind auch **#grünunterwegs**?

Teilen Sie Ihr Wissen mit uns,
schicken Sie uns Ihre Fragen,
Ideen, Anregungen oder Kritik.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!
gruenunterwegs@atlantic-hotels.de

#grünunterwegs

