

Quelle: Stiftsberg-CampUs-2021

Datum: 22.02.2021

Seite: 10

Stiftsberg Nachhaltigkeitskonzept

Weil uns nicht nur unsere Gäste am Herzen liegen

10



Wir verstehen uns als Teil der „Generation Grün“, ein ressourcenschonender Umgang mit unserer Umwelt ist uns ein wichtiges Anliegen.

Wir sind bemüht, in möglichst vielen Bereichen ökologisch und nachhaltig zu wirtschaften. Um einen Einblick zu geben, hier einige Beispiele: Strom und Wärme beziehen wir aus einem eigenen, gasbetriebenen, schadstoffarmen Blockheizkraftwerk sowie zertifiziertem Ökostrom. Generell achten wir auf einen energiesparenden Betrieb des Hauses. Die Beleuchtung auf dem ganzen Gelände haben wir auf Energiesparlampen (ca. 500 Leuchten) umgestellt. Wir nutzen

Spezial-Dosiersysteme bei der Reinigung von der Firma Ecolab, um Überdosierungen zu vermeiden. Unsere Drucker und Kopierer sind „Blaue Engel“ der Firma Kyocera.

Wir sind EIFEL Gastgeber ...

Am eigenen Leib sozusagen erfahren unsere Gäste unsere nachhaltige Wirkweise bei unserem gastronomischen Angebot: Unsere Küche und der Cateringservice sind Mitglied der „Regionalmarke EIFEL“, offizieller „EIFEL Gastgeber“ und in unserer „EIFEL Manufaktur“ verarbeiten wir unser Stiftsberg-Obst. Auf diese Weise verbinden wir natürliche Qualität, frische regionale Produkte und erlebbare Eifeler Landschaft in unserem kulinarischen Angebot. Wir beziehen unsere Getränke und Lebensmittel aus der Region oder von solchen Unternehmen, die unsere Haltung teilen (z. B. Bionade, Bitburger Pils,

Gerolsteiner Sprudel, FritzKola, u. v. m.). Bei Kaffee, Tee und einigen Snacks setzen wir auf Produkte der GEPA, die für fairen Handel und biologischen Anbau steht.

... und Mitglied der Green Chefs

Daneben sind wir seit 2019 auch Mitglied der „Green Chefs“, einer weltweiten Gemeinschaft, die sich für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie engagiert. Zu den Qualitätskriterien der „Green Chefs“ zählen neben dem regionalen Einkauf, der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln und Energie, wie auch der Respekt und die soziale Verantwortung gegenüber Mitarbeitern und Lieferanten. Als offizieller Partner der „Green Chefs“ verpflichten wir uns zu all diesen Qualitätsmerkmalen, Idealen und Zielen und sind stolz, diese besondere Auszeichnung tragen zu dürfen. So zeigen wir unseren Gästen, dass sie bei uns nicht nur richtig gut, sondern auch mit gutem Gewissen essen können. Weitere Informationen zu den „Green Chefs“ sind unter www.green-chefs.de erhältlich.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

