

Starkes Zeichen für den Klimaschutz

H-Hotels.com setzt sich erfolgreich für Abfallvermeidung ein -
18 Hotels erhalten Auszeichnung

Viel Engagement für weniger Müll: Insgesamt 18 Häuser von H-Hotels.com wurden von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) für die erfolgreiche Reduzierung von Lebensmittelabfällen ausgezeichnet. Die KAHV wird vom Verein United Against Waste e. V. (UAW) koordiniert und geleitet. Jürgen Schmieder, Director of Food der H-Hotels GmbH und Philipp Kempers, Cluster F&B Manager H4 und H2 Hotel München Messe, nahmen die Zertifikate aus den Händen von Torsten von Borstel, Geschäftsführer der UAW, entgegen. Die betreffenden Betriebe hatten seit Anfang 2022 bis März 2023 Messungen von Lebensmittelmüll durchgeführt und diesen erfolgreich reduziert. So fielen 2022 in den beteiligten Hotels, zu denen Häuser wie das HYPERION Hotel Hamburg oder das H+ Hotel Limes Thermen Aalen gehören, fast 30 Tonnen weniger Abfälle an, was einer Reduzierung um 37 Prozent entspricht. Dadurch wurden 101 Tonnen CO₂ vermieden und 1,8 Millionen Liter Wasser eingespart. Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung überprüft die Einhaltung der Anforderungen und die Wirksamkeit der Maßnahmen, wertet diese aus und erteilt im Namen des Ministeriums auch die Zertifikate, mit denen nun die 18 Betriebe der H-Hotels GmbH ausgezeichnet wurden. Weitere Informationen finden sich auf www.h-hotels.com.

„Als eine der größten Hotelgruppen Deutschlands sind wir uns unserer Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit bewusst“, so Thomas Haas, CEO der H-Hotels GmbH. „Um dieser nachzukommen, ist bereits seit 2016 die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Nun werden wir für unser Engagement und die Vorreiterrolle in der Branche ausgezeichnet. Als erste deutsche Hotelgruppe überhaupt. Dies ist eine großartige Leistung. Wir hoffen, dass weitere Unternehmen unserem Beispiel folgen und wir gemeinsam an der Gestaltung einer nachhaltigeren Zukunft arbeiten.“

„Wir weiten unser Engagement im Bereich der Abfallvermeidung im Jahr 2023 noch aus. Weitere Hotels der H-Hotels Gruppe nehmen an den Abfallmessungen teil, evaluieren Ergebnisse und entwickeln Maßnahmen, um ihren Lebensmittelabfall zu reduzieren“, ergänzt Jürgen Schmieder, der als Director of Food das Thema Abfallvermeidung bei der H-Hotels Gruppe koordiniert.



V.l.n.r. Torsten von Borstel Geschäftsführer United Against Waste e.V., Philipp Kempers, Cluster F&B Manager H4 und H2 Hotel München Messe, Jürgen Schmieder, Director of Food H-Hotels GmbH



HYPERION Hotel Hamburg



H+ Limes Thermen Aalen

Als Mitglied des Vereins United Against Waste e.V. (UAW) setzt sich H-Hotels.com bereits seit 2016 für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein. 2018 startete das Unternehmen mit UAW ein Pilotprojekt, bei dem zunächst in vier Hotels die Lebensmittelabfälle gemessen und Maßnahmen entwickelt wurden, um den Müll zu verringern. Durch die Umsetzung dieser Vorgaben reduzierte sich der Abfall aus Lebensmitteln um bis zu 40 Prozent. Im Jahr darauf entwickelten bereits 20 H-Hotels in Workshops mit UAW einen Maßnahmenkatalog, um Mitarbeiter und Gäste im Bereich Frühstück-, Lunch- oder Dinner-Buffets für das Thema zu sensibilisieren. Das Ergebnis war eine Einsparung der Abfälle um 36 Prozent. <https://www.united-against-waste.de/>

Parallel beteiligt sich H-Hotels.com seit 2019 am Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. In diesem Rahmen wurde eine Zielvereinbarung erarbeitet, um Lebensmittelabfälle in der Hotellerie zu minimieren. Die teilnehmenden Hotels müssen hierfür bestimmte Anforderungen erfüllen, zu denen eine regelmäßige Datenerhebung, die Entwicklung von Maßnahmen zur Prozessoptimierung, die Dokumentation der umgesetzten Vorgaben sowie eine entsprechende Öffentlichkeitsarbeit gehören. <https://kahv.de/>

Über H-Hotels.com

Die H-Hotels GmbH mit Sitz im hessischen Bad Arolsen zählt zu den größten privat geführten Hotelgesellschaften Deutschlands. Seit 1969 am Markt, blickt das Unternehmen auf über 50 Jahre Erfahrung als Gastgeber zurück. Über 60 Häuser befinden sich derzeit unter dem Dach der H-Hotels GmbH. Mit einem Klick auf h-hotels.com tritt der Gast in die Markenwelt ein. Von der zeitlosen Eleganz eines HYPERION Hotels zu genussvollem Komfort der H4 Hotels über schick designte H2 Hotels und sehr individuelle H+ Hotels bis hin zu Serviced Apartments bei H.omes und unkomplizierten H.ostels. Und das zwischen Hamburg und den Alpen in über 40 Destinationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Ungarn. Die H2 Hotels in Mainz und Saarbrücken sowie ein H+ Hotel in Eschborn eröffnen in diesem Jahr. Im Frühjahr 2024 begrüßt ein erstes Haus in der Seine-Metropole seine Gäste - Salut H4 Hotel Paris Pleyel. Im März 2024 folgt das H2 Hotel in Wien.

München/Bad Arolsen, 18. April 2023

Für weitere Informationen:

Carmen Stromberger/Victoria Kraft
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0)89/189478-80
kraft@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Svenja Pohlmann
H-Hotels GmbH
Rauchstraße 7
34454 Bad Arolsen
T +49 (0)5691 / 8789215
svenja.pohlmann@h-hotels.com
h-hotels.com