

# Campagna per la sostenibilità del Maritim Hotel Bad Salzufen



Il Maritim Hotel Bad Salzufen ha accettato di partecipare all'iniziativa [www.fairpflichtet.de](http://www.fairpflichtet.de) di GCB e ha intrapreso una serie di attività in maniera proattiva per aderire alle loro linee guida. Note come il Codice della Sostenibilità, le linee guida regolamentano la responsabilità aziendale per quanto riguarda gli aspetti economici, ecologici e sociali del settore eventi.

Le attività che il nostro hotel ha intrapreso in termini di sostenibilità sono elencate qui di seguito:

## Energia, acqua, rifiuti

- Incremento del numero di illuminazioni a LED per il risparmio energetico.
- Concetto di illuminazione basata sull'uso e adottata soprattutto nelle sale adibite a conferenze e seminari.
- Controllo continuo e centralizzato dell'energia.
- Adeguamento dei minibar al risparmio energetico.
- Controllo annuale sui rifiuti attraverso il certificato di sostenibilità riconosciuto a livello internazionale del Fraunhofer Institute e conforme alla normativa DIN EN ISO 14040.

## Cibo e bevande

- Uso prevalente di prodotti regionali e stagionali.
- Rispetto e implementazione di logiche ottimali per quanto riguarda l'acquisto di materie prime.
- Uso di prodotti del "Commercio solidale".
- Politiche per la preparazione di cibo e bevande a basso consumo, orientate al risparmio energetico e basate sul fabbisogno.
- Incremento dell'offerta di piatti vegetariani.
- Uso prevalente di confezioni riciclabili per le bevande.

## Ospiti e dipendenti

- Creazione di un gruppo di lavoro per l'ambiente.
- Consulenti esterni con competenze specifiche sulla sostenibilità a capo dei progetti.
- Formazione interna ed esterna dei dipendenti nelle aree dello smaltimento dei rifiuti e della tecnologia.
- Collaborazione con la rete ferroviaria nazionale (Deutsche Bahn) per l'organizzazione di viaggi da e per gli eventi nel rispetto dell'ambiente.
- Disponibilità di biciclette per gli ospiti.
- Campagna interna progettata per promuovere la sostenibilità tra dipendenti e ospiti.

Domande? Speriamo di ricevere presto una tua chiamata o un'e-mail.

