



KLIMAWIN-ZIELKONZEPT

2024

SENNHÜTTE- HOTEL & RESTAURANT

Inhaltsverzeichnis

1. Über uns	1
2. Die KLIMAWIN	2
3. Unsere Schwerpunktthemen	3
4. Zielsetzung unserer Schwerpunktthemen	4
Leitsatz 1 – Klimaschutz.....	4
Leitsatz 7 – Wohlbefinden der Mitarbeitenden.....	5
5. Weitere Aktivitäten	6
6. Unser KLIMAWIN-Projekt	9
7. Kontaktinformationen	10
Ansprechperson.....	10
Impressum.....	10

1. Über uns

Unternehmensdarstellung

Kommen Sie herein und nehmen Sie Platz! Erleben Sie die gelungene Kombination von Innovation und Tradition in unserem Restaurant und auf unserer Speisekarte! In unserem Familienbetrieb werden Sie persönlich und individuell bedient.

Unsere langjährigen Gäste kennen das gleichbleibend hohe Niveau und die Liebe zum Detail in unserem Haus und wissen die familiäre Atmosphäre zu schätzen. Der herzliche Service umsorgt Sie in unserem großzügigen, lichtdurchfluteten Restaurant. Vom romantischen Dinner zu zweit, einem ungezwungenen Essen unter Freunden, über Familienfeiern, bis hin zu geschäftlichen Anlässen – wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten.

Auf unserer vielseitigen Speisekarte finden Sie neben unseren Klassikern und hausgemachten Vesperspezialitäten auch kulinarische Ausflüge aus der gehobenen Gastronomie. Bei aller Weltoffenheit und Kreativität vergessen wir jedoch nicht unsere Wurzeln.

Fernab von Alltagsstress und Großstadtlärm wartet Entspannung und Erholung auf Sie. In schöner und absolut ruhiger Lage umgeben von saftig grünen Wiesen und Obstbäumen in gesunder Schwarzwaldluft, finden Sie das in unseren gemütlichen, modernen Gästezimmern. Komfortable Möbel, warme Farben und natürliche Baustoffe schaffen eine beruhigende Atmosphäre in geräumigen Hotelzimmern verschiedenster Kategorien.

Lassen Sie den Alltag für ein paar Tage hinter sich. Nach einer erholsamen Nacht können Sie mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet in den Tag starten und diesen in einer der schönsten Gegenden Deutschlands verbringen und bei einer Wanderung auf einem unserer zahlreichen Schwander Rundwanderwege Kraft und Energie aus der wunderschönen Natur schöpfen. Egal, ob Sie nach einem ausgedehnten Abendessen mit einem guten Glas Wein die Nacht bei uns verbringen, Ihren Urlaub oder einen geschäftlichen Aufenthalt – Sie werden davon profitieren.

Unser Haus beschäftigt 18 Mitarbeiter, davon 8 Vollzeit Beschäftigte, 2 Teilzeit Beschäftigte und 8 Mini-Jobber. Unser Restaurant hat 120 Sitzplätze und 70 Sitzplätze auf der Terrasse. Unser Hotel hat 12 Zimmer, die Platz für 21 Gäste bieten. Unser Restaurant ist seit 2019 mit einem Bib Gourmand und seit 2023 mit einem Grünen Stern für Nachhaltige Gastronomie im Guide Michelin ausgezeichnet.

2. Die KLIMAWIN

Bekenntnis zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit und der Region

Mit der Unterzeichnung der KLIMAWIN bekennen wir uns zu unserer ökologischen, ökonomischen und sozialen Verantwortung. Zudem identifizieren wir uns mit der Region, in der wir wirtschaften.

Die 12 Leitsätze der KLIMAWIN

Die folgenden 12 Leitsätze beschreiben unser Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsverständnis.

Klima und Umwelt

Leitsatz 01 – Klimaschutz

„Wir setzen uns ein Klimaschutzziel und berichten darüber. Wir nutzen erneuerbare Energien und steigern die Energieeffizienz.“

Leitsatz 02 – Klimaanpassung

„Wir unternehmen Maßnahmen zur Klimawandelfolgenanpassung.“

Leitsatz 03 – Ressourcen und Kreislaufwirtschaft

„Wir verringern die Inanspruchnahme von (natürlichen) Ressourcen und verfolgen das Ziel einer Kreislaufwirtschaft.“

Leitsatz 04 – Biodiversität

„Wir setzen uns aktiv für den Schutz und den Erhalt der Biodiversität ein.“

Leitsatz 05 – Produktverantwortung

„Wir übernehmen für unsere Leistungen und Produkte Verantwortung, indem wir den Wertschöpfungsprozess und den Produktzyklus auf ihre Nachhaltigkeit hin untersuchen und diesbezüglich Transparenz schaffen.“

Soziale Verantwortung

Leitsatz 06 – Menschenrechte und Lieferkette

„Wir achten und schützen Menschenrechte sowie Rechte der Arbeitnehmenden, sichern und fördern Chancengleichheit und verhindern jegliche Form der Diskriminierung und Ausbeutung in unserer Wertschöpfungskette.“

Leitsatz 07 – Mitarbeitendenrechte und -wohlbefinden

„Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeitenden.“

Leitsatz 08 – Anspruchsgruppen

„Wir berücksichtigen und beachten bei Prozessen alle Anspruchsgruppen und deren Interessen.“

Ökonomischer Erfolg und Governance

Leitsatz 09 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze

„Wir stellen den langfristigen Unternehmenserfolg sicher und bieten Arbeitsplätze in der Region.“

Leitsatz 10 – Regionaler Mehrwert

„Wir generieren einen Mehrwert für die Region, in der wir wirtschaften.“

Leitsatz 11 – Transparenz

„Wir sind ein offenes Unternehmen, verhindern Korruption und berichten transparent über Finanzentscheidungen.“

Leitsatz 12 – Anreize zur Transformation

„Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeitenden als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Steigerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein.“

Engagierte Unternehmen aus Baden-Württemberg

Ausführliche Informationen zur KLIMAWIN und zu weiteren Mitgliedern finden Sie unter:

<https://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/klimawin>

3. Unsere Schwerpunktthemen

Überblick über die gewählten Schwerpunkte

Im kommenden Jahr konzentrieren wir uns schwerpunktmäßig auf die folgenden Leitsätze der WIN-Charta:

- Leitsatz 07 – Mitarbeitendenrechte und -wohlbefinden
- Leitsatz 01 – Klimaschutz

Warum uns diese Schwerpunkte besonders wichtig sind

Unserer Ansicht nach sind neben unserer Umwelt und unserer Natur unsere Mitarbeitenden unser höchstes Gut. Daher verfolgen wir Leitsatz 07 als einen unserer Schwerpunktleitsätze.

Wir sind in Planung eines Hotelneubaus, der auf alle Bedürfnisse eingehen soll, sei es in energetischer Hinsicht oder im Bereich des Mitarbeiterwohlbefindens. Vor allem aber Leitsatz 01 steht bei dem Neubau im Fokus.

4. Zielsetzung unserer Schwerpunktthemen

Leitsatz 1 – Klimaschutz

Wo wir stehen

Der Wärmebedarf im Jahr 2022 des Hotels von 106MWh wird mit dem Brennstoff Heizöl gedeckt. Der Strombedarf von 108MWh, wird von einem Öko-Stromanbieter, der uns klimaneutralen Strom liefert, gedeckt. Die Energieversorgung kristallisiert sich in den kommenden Jahren als eine der größten Herausforderungen heraus. Mit einer Umstellung auf erneuerbare Energien in den kommenden Jahren ist kaum ein wirtschaftlicher Betrieb mehr möglich.

Seit 2022 haben wir eine betriebliche Treibhausgasbilanz nach den Standards des Greenhouse Gas Protocols erstellt. Diese stellt die Basis für die Entwicklung von Emissionsreduktionsmaßnahmen dar.

Der Herd wird derzeit noch mittels Flüssiggases betrieben. Dadurch werden 29MWh an Wärme gewandelt.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Wir wollen den Anteil der erneuerbaren Energien kontinuierlich steigern. Da das Energieversorgungssystem jedoch komplex ist, muss eine ganzheitlich angesetzte Energieversorgung geplant werden. Dafür müssen wir uns zunächst mit verschiedenen Techniken auseinandersetzen. Die Wärmeversorgung für das Hotel soll zukünftig über Holzhackschnitzel bereitgestellt werden, 2023 werden wir voraussichtlich im Zuge eines Neubaus eine Holzhackschnitzelanlage installieren. Außerdem wollen wir durch geeignete Effizienzmaßnahmen den Energieverbrauch kontinuierlich senken. Beispielsweise sollen die dort wo es sinnvoll ist Bewegungsmelder gesteuerte Beleuchtung installiert werden. Außerdem wird die konventionelle Beleuchtung restlos durch LED ersetzt. Ferner planen wir die Erweiterung unseres Fuhrparks mit einem Elektroauto. Ebenfalls soll eine PV-Anlage installiert werden und der Herd auf Induktion umgestellt werden. Dadurch soll in weiterer Folge unser CO₂-Fußabdruck minimiert werden.

Woran wir uns messen wollen

- Anteil der erneuerbaren Energien bis 2028 von 44 auf 70% steigern
- Treibhausgasemissionen bis 2025 um 20% senken
- Bis 2025 sollen 98% LED-Beleuchtung im Haus installiert sein

Leitsatz 7 – Wohlbefinden der Mitarbeitenden

Wo wir stehen

Wir bieten unseren Mitarbeitenden bereits jetzt schon einen umfassenden Komfort und überdurchschnittliche Services an. Beispielsweise bieten wir eine Zusatzversicherung mit freier Krankenhauswahl bei stationärer Behandlung. Außerdem bieten wir einen Zahnzusatz an, der ebenfalls von uns übernommen wird. Damit genießen unsere Mitarbeitenden einen Privatversicherten Status.

Des Weiteren waschen wir bereits alle Arbeitskleidung der Mitarbeitenden kostenlos direkt bei uns im Betrieb. Essen und Trinken sind für unsere Mitarbeiter stark reduziert erhältlich.

Wie wir Veränderungen herbeiführen wollen

Wir möchten das Weiterbildungsangebot umfassend erweitern. Beispielsweise zur Weiterbildung zum Somelier Assistenz. Des Weiteren streben wir eine ganzheitliche Prozessoptimierung an, sodass der Arbeitsalltag für unsere Mitarbeitenden erleichtert wird.

In der Küche planen wir außerdem die Installation einer Induktionsherde, wodurch sich die Luftqualität in der Küche erheblich verbessert.

Außerdem möchten wir die Flexibilität bei den Arbeitszeiten um ein Vielfaches steigern.

Woran wir uns messen wollen

- Installation Induktionsherd bis zum Jahr 2025
- Flexible Arbeitszeiten bei 50% unserer Mitarbeiter bis zum Jahr 2025 einführen.

5. Weitere Aktivitäten

Leitsatz	Ziele und geplante Aktivitäten
Leitsatz 02 – Klimaanpassung	<ul style="list-style-type: none"> • Wir wollen uns immer weiterentwickeln und uns stets über nachhaltige Innovationen in der Gastronomie informieren, um diese dann auch bei uns umzusetzen. • Wir halten bei unserer täglichen Arbeit stets die Augen offen und suchen bei jedem Arbeitsschritt, jedem Produkt und jedem Ablauf aktiv nach Möglichkeiten nachhaltigere und ressourcenschonendere Optionen zu finden.
Leitsatz 03 – Ressourcen und Kreislaufwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Wir wollen weiterhin alles im Rahmen unserer Möglichkeiten unternehmen, um Ressourcen zu schonen. Sei es in Zukunft über umweltfreundliche Baumaterialien im Hotel und das Reduzieren von Plastik in der Küche und im Restaurant. • Wir achten beim Einkauf und der Speisekartenplanung sehr darauf, dass wir alle Produkte verarbeiten und so möglichst wenig Abfall produzieren.
Leitsatz 04 – Biodiversität	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Unterstützung von Biodiversität legen wir zum Beispiel beim Weineinkauf großen Wert auf biodynamisch hergestellten Wein. • Durch die Unterstützung verschiedener Aktionen des Biosphärengebietes Schwarzwald (Hinterwälder- und Zicklein-Wochen) schaffen wir Anreize für Landwirte in unserer Region weiterhin unsere einzigartige Landschaft zu bewirtschaften.
Leitsatz 05 – Produktverantwortung	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Produkteinkauf achten wir sehr auf Regionalität und Saisonalität. Dies wollen wir auch in Zukunft so handhaben und stets noch mehr regionale Lieferanten einbeziehen sowie weiterhin alles, was die Natur hergibt, selbst sammeln. • Besonders beim Fleisch achten wir auf artgerechte Haltung, Fütterung und Schlachtung. Wir beziehen all unser Fleisch regional und werden uns auch in Zukunft dafür einsetzen, dass Landwirte in unserer Umgebung unterstützt werden. • Bei Produkten, die wir nicht von regionalen Produzenten beziehen können, achten wir sorgfältig darauf, dass sie fair und sauber produziert und gehandelt werden.
Leitsatz 06 – Menschenrechte und Lieferkette	<ul style="list-style-type: none"> • Wir fördern Diversität bei der Belegschaft und stellen sicher, dass all unsere Mitarbeitenden fair behandelt werden. Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin wird von uns als einzigartige Persönlichkeit angesehen, die wir mit ihren Stärken und Schwächen fördern möchten.

	<ul style="list-style-type: none"> • Wir bezahlen faire übertarifliche Löhne und ermöglichen unseren Mitarbeitern beispielsweise einen zweiwöchigen Sommerurlaub. Außerdem bieten wir eine betriebliche Rentenversicherung sowie eine betriebliche Zusatzversicherung für Krankenhausaufenthalte in der Schweiz und zahnärztliche Behandlungen.
Leitsatz 07 – Mitarbeitendenrechte und -wohlbefinden	<ul style="list-style-type: none"> • Das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter liegt uns sehr am Herzen. Bei uns herrscht eine familiäre Atmosphäre und wir sind im engen und vertrauensvollen Austausch mit unseren Mitarbeitenden. In Zukunft wollen wir noch intensiver das Gespräch mit den Mitarbeitenden suchen, um auf Ihre Bedürfnisse noch genauer eingehen zu können. Außerdem ermöglichen wir unseren Mitarbeitenden völlig flexible Arbeitszeitmodelle. • Wir organisieren mindestens einmal im Jahr einen Betriebsausflug für unsere Mitarbeitenden. Statt beispielsweise eines einfachen Weihnachtsessens unternehmen wir etwas Besonderes. Das wollen wir fortführen und uns immer wieder neue Ausflüge überlegen, um unseren Mitarbeitenden besondere Erfahrungen über den Tellerrand hinaus zu bieten und den Zusammenhalt zu stärken.
Leitsatz 08 – Anspruchsgruppen	<ul style="list-style-type: none"> • Wir haben 1) Lieferantinnen und Lieferanten, 2) Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 3) Kundinnen und Kunden sowie 4) die Umwelt als unsere Anspruchsgruppen definiert • Wir geben uns Mühe, den Austausch mit allen Anspruchsgruppen zu intensivieren. Unsere Kundinnen und Kunden halten wir über einen stetig wachsenden Newsletter auf dem Laufenden. Diesen wollen wir in Zukunft noch häufiger verschicken, um in regem Austausch zu bleiben und über neue Ereignisse und Events zu informieren.
Leitsatz 09 – Unternehmenserfolg und Arbeitsplätze	<ul style="list-style-type: none"> • Wir arbeiten daran, dass wir unsere Umsätze weiter steigern, um Arbeitsplätze zu sichern und neue Arbeitsplätze schaffen zu können. Wir wollen uns weiterhin als attraktiven Arbeitgeber in der Region positionieren. • Aktuell laufen die Planungen für einen Hotelanbau, der neue Arbeitsplätze schaffen soll.
Leitsatz 10 – Regionaler Mehrwert	<ul style="list-style-type: none"> • Wir unterstützen Vereine und Projekte in unserer Gemeinde und wollen dies auch in Zukunft fortführen. Außerdem bieten wir Praktika für Schülerinnen und Schüler der Umgebung an. Dabei ist es uns sehr wichtig, auch diese schon für das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren und ihnen die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit in der Gastronomie zu vermitteln. • Wir sind seit vielen Jahren Naturparkwirte, seit letzten Jahr außerdem Partnerbetrieb des Biosphärengebietes Südschwarzwald und wurden in diesem Jahr sogar vom Guide Michelin mit dem Grünen Stern für besonderes nachhaltiges Engagement ausgezeichnet. Über all unsere nachhaltigen Initiativen klären wir unsere Gäste auf und betonen die große Wirkung, die die Gastronomie auf den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit haben kann, wenn dies von den Gästen getragen und unterstützt wird.
Leitsatz 11 – Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> • Bei unserem geplanten Bauprojekt wollen wir besonders darauf achten, dass die Vorhaben und Investitionen ökologischen Kriterien entsprechen.



	<ul style="list-style-type: none">• Unsere Finanzplanung ist auf Langfristigkeit und Sicherheit bei gleichzeitigem Wachstumspotential ausgelegt. Somit liegt der Schwerpunkt unserer Finanz- und Investitionsplanung ebenfalls auf der Nachhaltigkeit.• Wir werden uns intensiver mit dem Thema Anti-Korruption auseinandersetzen und alle Bereiche identifizieren, in denen Korruption eine Rolle spielen könnte, um das Problem von vorneherein zu unterbinden.• Wir möchten unsere Mitarbeiter für das Thema Anti-Korruption sensibilisieren.
Leitsatz 12 – Anreize zur Transformation	<ul style="list-style-type: none">• Durch unsere Arbeitsweise und die Tatsache, dass Nachhaltigkeit und Umweltschutz in unserem Betrieb gelebt werden, inspirieren wir unsere Mitarbeitenden dies auch in ihrem Alltag umzusetzen. Wir wollen sie weiterhin ermutigen, unsere Anreize weiterzudenken und ihre eigenen Inspirationen im kreativen Austausch mit uns zu teilen• Unsere Mitarbeitenden werden über unseren Nachhaltigkeitsprozess permanent informiert und miteinbezogen.• Wir möchten auch die WIN-Charta in den sozialen Netzwerken und unserem Newsletter in Zukunft bewerben.

6. Unser KLIMAWIN-Projekt

Mit unserem KLIMAWIN-Projekt leisten wir einen Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsbeitrag für die Region.

Unterstütztes KLIMAWIN-Projekt: Wanderwege „Rund um Schwand“

Schwerpunktbereich:

Ökologische Nachhaltigkeit Soziale Nachhaltigkeit

Art der (geplanten) Förderung:

Finanziell Materiell Personell

Dieses Projekt wollen wir unterstützen

Wir betreiben rund um unser Hotel und in unserer Ortschaft ein eigens beschildertes Wanderwegenetz. Davon profitieren nicht nur unsere Gäste sondern auch die Einheimischen. Beispielsweise halten wir die Wege frei, kartieren diese eigenständig und stellen entlang der Wege Bänke zur Erholung auf. Dieses Projekt unterstützen wir langfristig.

Art und Umfang der Unterstützung

Neben der Arbeitszeit, die direkt von unserer Familie investiert wird, investieren wir auch monetär. Beispielsweise die Bänke und die Beschilderung werden durch uns finanziert. Jährlich investieren wir circa 40 Arbeitsstunden und 200€, um das Wegenetz aufrecht zu erhalten.

Umfang der Förderung: 40 Arbeitsstunden 200 € Material

7. Kontaktinformationen

Ansprechperson

Maximilian Grether
max.grether@sennhuette.com

Impressum

Herausgegeben am 23.10.2024 von

Maximilian Grether
Sennhütte- Hotel & Restaurant
Schwand 14, 79692 Kleines Wiesental
Telefon: 0762991020
E-Mail: info@sennhuette.com
Internet: www.sennhuette.com

