



PRESSEINFORMATION

Nachhaltig reisen mit den BIO-Hotels

Die BIO-Hotels sind die erste Hotelgruppe mit ehc-Zertifizierung

Nassereith/München, 17. Juli 2012. Die Vorreiter einer nachhaltigen Reisekultur machen wieder einen entscheidenden Schritt: Als erste Hotelangebotsgruppe wurden die BIO-Hotels mit dem Label *eco hotels certified (ehc)* ausgezeichnet. Das Label garantiert, dass die Häuser der Gruppe auch jenseits ihrer verbindlichen Öko-Standards für Lebensmittel und Kosmetik eine vorbildliche CO₂-Bilanz vorzuweisen haben. Das *ehc*-Label macht jetzt für die Gäste sichtbar, was in vielen Bereichen schon länger gelebte, nachhaltige Praxis ist: So zum Beispiel der Bezug von Ökostrom, Heizen ohne fossile Energieträger oder die Förderung von regionalen Produkten und Strukturen.

Mit dem *ehc*-Siegel wird umweltschonendes Handeln und zukunftsorientiertes Wirtschaften belegbar und vergleichbar. Die Mitglieder der BIO-Hotels durchleuchten dafür ihren Betrieb jährlich hinsichtlich des Verbrauchs von Wasser und Energie sowie ihres Müllaufkommens und geben ihre Werte in die *ehc*-Datenbank ein. Auch die Firmenfahrzeuge oder die Berücksichtigung von baubiologischen Kriterien bei der Renovierung fließen in die Erfassung mit ein. Weitere Informationen zu den *ehc*-Kriterien unter www.ecohotelscertified.info.

Kein Fleisch und keine Flugware - das macht den Unterschied

„Mit dem *ehc*-Siegel haben wir für unsere Gruppe zum ersten Mal ein Instrument zur Hand, mit dem wir erheben können, wo die Betriebe beim Ressourcenverbrauch stehen. Und wir sehen, mit welchen Maßnahmen wir die Bilanz und den Ressourceneinsatz verbessern können“, so Ludwig Gruber, Geschäftsführer der BIO-Hotels. Den größten Hebel für einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck hat neben Ökostrom und einem energieeffizienten Wärme- und Kältesystem eines Hauses die Küche. Wenig oder kein Fleisch und der Verzicht auf Flugware wirken sich positiv auf die CO₂-Bilanz aus.

Stetige Verbesserung inklusive

Mit Hilfe der Datenbank wird für jedes Haus der CO₂-Wert pro Gast und Nacht errechnet. Dann erfolgt die Einstufung des Betriebs anhand eines Ampelsystems, wobei ein grüner oder zumindest gelber Fußabdruck die Voraussetzung für eine erfolgreiche *ehc*-Zertifizierung ist. Für weniger als 10 Kilogramm CO₂-Emissionen pro Kopf gibt es grün, ein CO₂-Wert von 10 bis 40 Kilogramm bedeutet gelb. Landet das Haus im roten Bereich mit mehr als 40 Kilogramm CO₂-Verbrauch, bekommt es keine Zertifizierung, aber es hat ein Jahr Zeit, seinen Ausstoß auf mindestens 40 Kilogramm zu senken, um die Zertifizierung zu erreichen. Von da an muss das Haus seine Energieeffizienz um mindestens 2,5 Prozent pro Jahr verbessern. Da die BIO-Hotels als Gruppe *ehc*-zertifiziert sind, dürfen maximal 10 Prozent der Betriebe einen roten Fußabdruck hinterlassen. Häuser mit Zertifizierung erkennen die Gäste am *ehc*-Label im BIO-Hotels Katalog, auf der Website der Gruppe und an den *ehc*-Tafeln an den Häusern.

Für die *ehc*-Auszeichnung sind neben einem möglichst niedrigen Ressourcenverbrauch und der Bereitschaft den CO₂-Ausstoß stetig zu verbessern, auch Mindeststandards nötig: etwa der Bezug von Ökostrom, die Verwendung von Recyclingpapier oder die Bevorzugung von regionalen Produkten. Ob die vom Hotel angegebenen Daten auch den Tatsachen entsprechen, wird regelmäßig durch unabhängige Prüfer des Kontrollinstituts *ABCERT* geprüft. Erst nach bestandener Kontrolle erfolgt die Zertifizierung bzw. die Bestätigung der Zertifizierung.

Ausgezeichnet: BIO-Hotel Werratal

Ein Beispiel für die bereits *ehc*-zertifizierten Häuser der Hotelgruppe ist das BIO-Hotel Werratal zwischen Kassel und Göttingen. „Pro Gast und Nacht verbrauchen wir nur 14,79 Kilogramm CO₂“, so Hotelchef Jörg Treichel. Dafür hat das Hotel viel getan: 100 Prozent des Hotel-Stroms kommen aus Wasser- und Windkraft, die Küche verarbeitet 100 Prozent Bio-Lebensmittel, von denen 75 Prozent direkt aus der Region stammen. Das Hotel nutzt ausschließlich Schreib-, Druck- und Toilettenpapier aus Recycling oder nachhaltiger Waldwirtschaft. Seifen und Shampoos werden in Spendern angeboten, am Frühstücksbuffet wird auf Portionspackungen verzichtet und fair gehandelter Tee und Kaffee angeboten.

Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:

Sylvia Raabe, Anne Hilliger
BIO-Hotels Pressebetreuung
raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.hilliger@raabengruen.de
Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11 oder -15
Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

raabengrün – Sylvia Raabe
Arcisstraße 32
80799 München

Die BIO-Hotels – mit Sicherheit genießen

Über 75 Hotels in fünf Ländern (Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich und Italien) haben sich im Verein der BIO-Hotels zusammengeschlossen. Nach wie vor sind garantiert biologisches Essen und Getränke die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Aber auch im Nonfood-Bereich sind die BIO-Hotels Vorreiter einer neuen, nachhaltigen Reisekultur: So gehört mittlerweile kontrollierte Naturkosmetik zum Standard aller Häuser. Weitere Informationen zu den Pionieren für Öko-Tourismus in Europa unter www.biohotels.info.