



#becausewecare

NACHHALTIGKEIT IM ATLANTIC CONGRESS HOTEL ESSEN

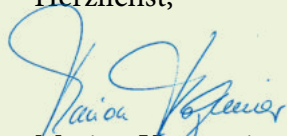
TACH NACHHALTIGKEIT!


Herzlich Willkommen im Ruhrpott! Wir im ATLANTIC Congress Hotel Essen, wir lieben unsere Stadt und das Ruhrgebiet. Das merken Sie nicht nur an unserem Designkonzept, sondern auch an den Menschen, die sich bei uns um Ihr Wohl kümmern: offen, direkt und mit dem Herz am rechten Fleck – typisch Pott eben.

Mit unseren 248 stylischen Zimmern und Suiten, diversen gastronomischen Angeboten sowie unserem Fitness- & Wellnessbereich mit Blick über die Stadt, ist es unser Anspruch, Ihren Aufenthalt nachhaltig zum Erlebnis werden zu lassen. Unsere neun ebenerdig gelegenen Konferenzräume bieten Platz für bis zu 550 Personen und sind rund um das zentrale Konferenzfoyer angeordnet. Viel Tageslicht durch bodentiefe Fenster, neueste Technik, Kfz-befahrbare Räume und eigene WLAN-Netze verstehen sich von selbst. Ein Boardroom, fünf Business Suiten, unsere Club Lounge, eine exklusive Vinothek und unsere wunderschöne Dachterrasse bieten weitere spannende Eventmöglichkeiten.

Unser Ziel ist es, die Welt ein kleines bisschen besser zu machen, daher haben wir nachfolgend unser Leitbild für eine nachhaltige Unternehmensführung verfasst. Schon Marie von Ebner-Eschenbach wusste: "Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht". In diesem Sinne freuen wir uns mit Ihnen, liebe Gäste, Mitarbeiter*innen, Kund*innen, Lieferant*innen und Geschäftspartner*innen, auf viele gemeinsame, nachhaltige Maßnahmen und Aktivitäten.

Herzlichst,


Marion Hagemeier
General Manager


Ulrich Schreiber
Sustainability Officer



Bereits im Jahr 2013 haben wir nachhaltige Tagungspauschalen und einen CO₂-Rechner angeboten. Zur damaligen Zeit wurde beides nur wenig bis selten genutzt. 10 Jahre weiter ist Nachhaltigkeit kein NICE-TO-HAVE mehr. Es ist ein MUSS und eine CHANCE.

Nachhaltiges Handeln und Wirtschaften sind ein essenzieller Bestandteil im Alltag unserer über 70 Mitarbeiter*innen. Viele Dinge sind in unserem Handeln bereits fest verankert. Einen Großteil tun wir aus Selbstverständlichkeit. Vieles ist für uns normal. Einiges tun wir wiederum unbewusst. Anderes bemerken wir erst gar nicht.

Die weltweite Corona-Pandemie stellte uns vor größte Herausforderungen: Die Hotellerie, als auch die Gastro- & Eventbranche, lagen streckenweise brach. Ohne zu wissen, wie und wann es weitergehen wird, mussten wir Entscheidungen zugunsten der Hygiene, was z.B. die Nutzung von Einwegartikeln angeht, treffen.

Zurück in "alter Normalität" starteten wir voller Tatendrang neu durch.

Mit GreenSign haben wir uns als starken Partner an unserer Seite in Sachen Nachhaltigkeit entschieden. Neben dem umfangreichen Audit vor Ort und einem hervorragenden Partnernetzwerk hat uns die Tatsache, dass der Zertifizierungskatalog seit Juni 2022 vom weltweit bekannten "Globalen Rat für nachhaltigen Tourismus", dem "Global Sustainable Tourism Council", international anerkannt ist, überzeugt. Die Zertifizierung haben wir im Dezember 2023 mit dem Level 4 von 5 abgeschlossen. Kein Grund, sich auszuruhen, denn Nachhaltigkeit geht nicht von heute auf morgen und ist ein fortlaufender Prozess, welcher gelebt werden muss. Unser Anspruch ist es daher, unsere Mitarbeiter*innen von Anfang an einzubeziehen und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich individuell einzubringen.

*"Hömma: Ruhrdeutsch für "Hör mal!"

NICH DIE PIMPERNELLEN KRIEGEN!*

Ziel ist es, weitere gesellschaftliche und ökologische Maßnahmen zu integrieren und noch verantwortungsvoller zu handeln. Unsere Initiativen orientieren sich dabei an den globalen UN-Nachhaltigkeitszielen für eine bessere Zukunft. Die 17 Ziele wurden 2015 von allen UN-Mitgliedstaaten im Rahmen der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verabschiedet und sind ein universeller Aufruf zum Handeln, um Hunger & Armut zu beenden, den Planeten zu schützen und sich für die Gesundheit und Gleichberechtigung aller Menschen einzusetzen. Viele diese Prozesse erforderten Geduld. Eine Amortisierung dauert manchmal länger, aber wir uns sicher, dass sich diese bezahlt macht.

Oder wie wir hier Ruhrpott sagen: “Nich die Pimpernellen kriegen*.”

Für das ATLANTIC Congress Hotel Essen haben wir ein Nachhaltigkeitsprogramm mit priorisierten Handlungsfeldern erstellt. Dies basiert jedoch nicht nur auf den 17 Zielen, sondern auch auf dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, welches neben umweltrechtlichen vor allem auch menschenrechtliche Belange beinhaltet. Die mit in unserem Nachhaltigkeitsprogramm verbundenen Maßnahmen und Zielsetzungen werden wir stetig weiterentwickeln. Die Verbesserungsprozesse werden dabei durch unseren Nachhaltigkeitsbeauftragten überwacht.



Grafik: Vereinte Nationen

*“Pimpernellen kriegen“: Ruhrdeutsch für “Geduld verlieren“

DIE DREI SÄULEN

Nachhaltigkeit ist ein zunehmend wichtiges, globales Ziel. Sie beruht auf den Grundsätzen der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Verantwortung. Diese drei Aspekte bilden die Grundlage dessen, was als die drei Säulen der Nachhaltigkeit bezeichnet wird: Umweltschutz, wirtschaftliche Entwicklung und soziale Gerechtigkeit (Environmental, Social and Governance). Wir sind uns darüber bewusst, dass eine nachhaltige Entwicklung nur möglich ist, wenn alle drei Säulen gleichberechtigt und gleichzeitig umgesetzt werden. Sie bedingen sich gegenseitig.



**ENVIRONMENT | ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT
DIE UMWELT IM BLICK**



**SOCIAL | SOZIALE NACHHALTIGKEIT
DIE GESELLSCHAFTLICHEN ASPEKTE**



**GOVERNANCE | ÖKONOMISCHE NACHHALTIGKEIT
GEWINNERWIRTSCHAFTUNG BEI GLEICHZEITIG
NACHHALTIGER UNTERNEHMENSFÜHRUNG**

ENVIRONMENT

**EINSPARUNG VON CA. 518.370 KG
CO2 JÄHRLICH DURCH DEN BEZUG
VON 100% ÖKOSTROM.**



In der Säule “Environment” befassen wir uns mit dem rücksichtsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und dem Schutz der Umwelt. Dazu gehört innerhalb unserer Maßnahmen der bewusste Umgang mit Wasser, Energie und Rohstoffen, die Reduzierung unnötiger Verpackungen und des Plastikmülls, die Nutzung erneuerbarer Energien, die Verwendung von umweltfreundlichen Produkten und Lebensmitteln sowie die Vermeidung der Nutzung von Chemikalien und Giftstoffen.

Ab dem 01.10.2024 werden wir unseren Strom zu 100% aus Erneuerbaren-Energien-Anlagen beziehen. Bewegungsmelder und Licht-Timer in den Öffentlichkeitsbereichen schonen schon jetzt den Energieverbrauch. Weiterhin werden wir nach und nach auf energiesparende Leuchtmittel umstellen. Auch die Wartung & Instandhaltung von elektrischen Anlagen gehört zur Schonung der Ressource Energie.

Perlaturen in unseren Regenwaldduschen, Sensoren und wassersparende Hähne in allen öffentlichen Waschräumen sowie wassersparende Toilettenspülungen helfen, die Ressource Wasser zu schonen. In Zeiten geringer Belegung rücken wir alle etwas enger zusammen und sperren unsere Zimmer etagenweise. Nichtsdestotrotz werden wie Energie- und Wasserverbräuche kontinuierlich beobachten und analysieren. Handtücher werden nur auf Wunsch gewechselt und für die Zukunft erarbeiten wir ein Konzept für den Verzicht auf die tägliche Zimmerreinigung. So sparen wir Wasser, Energie & Reinigungsmittel und neben der Umwelt entlasten wir zusätzlich die Mitarbeiter*innen in unserem Housekeeping. Unsere Team sowie unsere Gäste erhalten zudem Informationen zum Thema Energieeffizienz und Wasserschonung.



ENVIRONMENT

Im Hinblick auf das Thema Müll streben wir nach einer Reduzierung des Abfallaufkommens, insbesondere des Restmülls, bzw. dem Einsatz von recyclingfähigen Verpackungen. Hier werden wir weitere Maßnahmen erarbeiten und einführen. Im Bereich unserer Gästezimmer verzichten wir, sofern möglich, schon jetzt auf Einwegartikel aus Plastik und nutzen stattdessen beispielsweise Wäschebeutel aus Papier und Käbme aus Bambus. In Bereichen, in welchem Plastik aufgrund von Hygiene unvermeidbar ist, z.B. bei der Gästewäsche, nutzen wir vorwiegend klimaneutrale Folien. Unser Kopierpapierverbrauch (Recyclingpapier) wird monatlich erhoben und Maßnahmen wie das Zusenden von Rechnungen per E-Mail, die elektronische Ablage von Vorgängen oder die Nutzung von Schmierpapier ergriffen. Eine Reduzierung des Müllaufkommens beinhaltet auch die weitere Sensibilisierung unserer Mitarbeiter*innen, der Gäste als auch unserer Lieferant*innen. Für zurückgelassenen Müll in unserem Veranstaltungsbereich, welcher über das übliche Maß hinaus geht, berechnen wir eine Gebühr. So werden unsere Kund*innen angehalten, möglichst wenig Müll während ihres Events entstehen zu lassen.

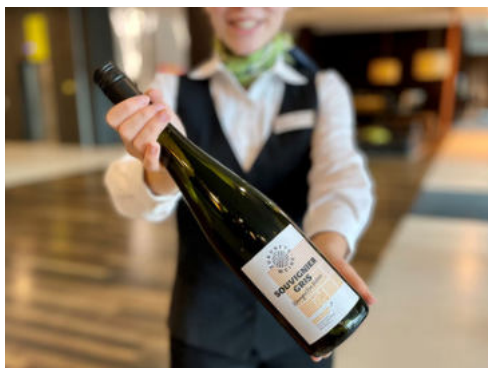
ZACK, ZACK BIO INNE HACKENPORSCHÉ*

Zum Thema Müll gehört jedoch auch der Bereich Foodwaste. Wir sind bestrebt, Lebensmittel komplett zu verarbeiten, saisonale sowie regionale Produkte einzukaufen und mit einer bestmöglichen Planung möglichst optimal einzukaufen. Selbstverständlich nehmen wir hierbei Rücksicht auf eine vegetarische oder vegane Lebensweise und bieten hierzu schmackhafte Gerichte auf unserer Speisekarte, welche auch Nicht-Veganer*innen gern mal überzeugen. Der Einkauf von Bio-Produkten ist in einigen Bereichen bereits Standard, nichtsdestotrotz versuchen wir, den Anteil an Bio- sowie Fair Trade-Produkten, wo möglich, weiterhin zu erhöhen.



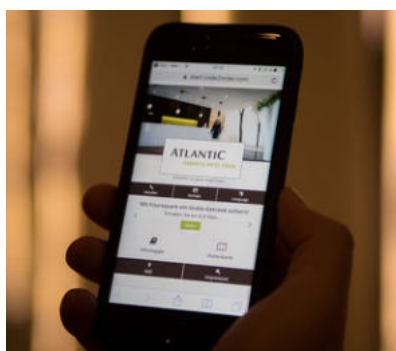
*"Hackenporsche": Ruhrdeutsch für "Einkaufstrolley"

ENVIRONMENT BEISPIELE



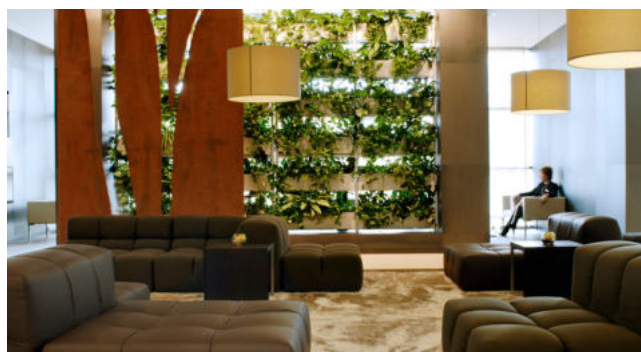
Erlesene Weine genießen und gleichzeitig einen Betrag zum Klimaschutz leisten? Ja, da haben Sie richtig gelesen! Willkommen in der Welt der Zukunftsweine, welche Sie auf unserer Weinkarte finden. Diese werden aus neuen, widerstandsfähigen Rebsorten gemacht, welche deutlich weniger Pflanzenschutz brauchen. Gekreuzt aus einer traditionellen Kulturrebe und Zukunftsrebsorten wie Souvinier Gris, Cabernet Blanc und vielen mehr. Die Vorteile: Weniger Pflanzenschutzmittel bedeutet weniger Traktorfahrten, welche um bis zu 80% reduziert werden können. Gleichzeitig wird der Boden weniger verdichtet, wodurch er fruchtbar und lebendig bleibt.

Also wir finden ja, dass er ein echter Hingucker auf unserem Frühstücksbuffet ist: unser elektrischer nutella® Dispenser. Einfach und hygienisch in der Handhabung spart er nicht nur Verpackung. Durch die voreingestellte Portionsgröße und eine sichere Entleerung durch eine elektronische Pumpe vermeiden wir Foodwaste.



Unsere Zimmer verfügen über keine Informationsmappen mehr in Printform: Unsere Gäste erhalten alle Informationen zu unseren Services, den TV-Sendern, Restaurants in der Umgebung u.v.m. über unseren Digital Concierge, welcher -ohne App- über das eigene Smartphone abgerufen werden kann. Nötige Printprodukte stellen wir mit climatepartner nach und nach auf einen klimaneutralen Druck um.

Auch das Thema Biodiversität steht auf der Agenda: Von unserer Pflanzenwand in der Hotellobby über die Verwendung von heimischen Arten auf unserem Grundstück bis zur insektenfreundlichen Außenbeleuchtung. Es versteht sich von selbst, dass die Störung von Wildtieren minimiert wird.



ENVIRONMENT BEISPIELE



Plant-for-the-Planet ist eine globale Kinder- & Jugendbewegung zur Wiederherstellung von Waldökosystemen, um die Klimakrise zu bewältigen und den Verlust der biologischen Vielfalt zu verhindern.

Das ATLANTIC Essen hat einige Aktionen mit Plant-for-the-Planet durchgeführt, so dass der ATLANTIC Wald bereits über 2.500 Bäume verfügt. Stop talking - start Planting: Pflanzen Sie mit!



SOCIAL

In der Säule "Social" befassen wir uns mit dem Erhalt und der Förderung von Lebensqualität, der Gerechtigkeit sowie der Menschenrechte. Dazu gehören die Bereiche Gesundheitsschutz, Gleichberechtigung, Aus- & Weiterbildung, Arbeitssicherheit und -rechte, faire Arbeitsbedingungen und -löhne, gesellschaftliches und soziales Engagement, ein Verbot von Zwangs- & Kinderarbeit sowie das Thema ESG-Kriterien.



Die Hotellerie ist eine weltoffene, tolerante und lebensfrohe Branche, die es vermag, Menschen aller Art zu begrüßen. Antidiskriminierung ist gleichsam unser Geschäftsmodell und tief in der DNA verankert. Wir dulden keine Art der Diskriminierung und begegnen allen Menschen mit der gleichen Anerkennung und Wertschätzung - unabhängig des Geschlechtes, der Religion, der sozialen und ethnischen Herkunft oder der sexuellen Orientierung. Wir achten und schützen die internationalen Menschenrechte und billigen weder Kinder- noch Zwangsarbeit innerhalb der Lieferketten unserer Lieferanten.

Um die Gegebenheiten für unsere Gäste mit Beeinträchtigung auf Herz und Nieren zu überprüfen, haben wir uns einer Prüfung des Vereins „Arbeitsgemeinschaft Selbsthilfe behinderter Menschen in Essen e.V.“ unterzogen. Das damit verliehene Signet dient als Orientierung für Betroffene, ob ein Gebäude barrierefrei ist.

Ob Führungskraft oder Auszubildende, bei uns herrscht Chancengleichheit und Gleichstellung. Alle unsere Teammitglieder haben die Möglichkeit, an Schulungen und Weiterbildungen teilzunehmen. Wir sind zudem stolz, durch den DEHOGA als "TOP Ausbildungsbetrieb" zertifiziert zu sein. Im ATLANTIC Essen gilt eine Open-Door-Policy, so dass unsere Mitarbeiter*innen jederzeit das Gespräch suchen können. Und findet sich aufgrund des Geschäftsaufkommens gerade doch einmal keine Zeit, so verabreden wir einen gemeinsamen Termin. Die Gesundheit und Sicherheit unseres Teams liegt uns am Herzen, so dass regelmäßige Gesundheitstage sowie Arbeitssicherheitsschulungen organisiert werden. Angebote wie die Zahlung von Weihnachts- & Urlaubsgeld, regelmäßige Mitarbeiterfeste, freiwillige Sozialleistungen wie VWL-Zulage, Tankgutschein oder Zuschuss zum Jobticket, digitale Arbeitszeitkonten mit entsprechendem Freizeitausgleich, die Teilnahme an Corporate Benefits, preiswerte Übernachtungs-raten in über 600 "personights"-Hotelpartnern u.v.m. sind für uns selbstverständlich.



SOCIAL BEISPIELE



Sie haben einen Durchmesser von knapp 30 mm und wiegen nicht einmal 2 Gramm: Kronkorken. Wegschmeißen käme für Ingo Petermeier aus Wadersloh-Liesborn jedoch nicht infrage: Seit 2012 sammelt der 35-Jährige die kleinen kreisrunden Kronkorken in seiner Freizeit für den guten Zweck. Einmal pro Jahr werden die gesammelten Werke zum Wertstoffhändler gebracht und der Erlös 1:1 der Patientenhilfe Darmkrebs gespendet. Und da in einem Hotel normalerweise jeden Tag hunderte Kronkorken weggeschmissen werden, beteiligen wir uns sehr gern an dieser tollen Aktion!

Die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer des Suppenfahrrad sind zweimal wöchentlich auf den Essener Straßen unterwegs, um Obdachlose mit Dingen des täglichen Bedarfes, Kleidung und auch einer warmen Mahlzeit zu versorgen. Alle zwei Wochen unterstützt unser Küchenteam diese Initiative mit entsprechender Verpflegung.



Refill Deutschland ist eine Non-Profit-Organisation, welche sich für die Vermeidung von Plastikmüll, insbesondere in den Ozeanen, einsetzt. Das Prinzip ist ganz einfach: Geschäfte, Restaurants usw. bieten Leitungswasser an, welches in eine mitgebrachte Flasche kostenlos abgefüllt wird. Damit wird der Gebrauch von Plastikflaschen vermieden, mehr getrunken und Geld gespart. Mittlerweile gibt es hunderte von "Refill"-Stationen, zu erkennen am "Refill"-Aufkleber an der Eingangstüre. Wir freuen uns, seit 2018 dabei zu sein.

GOVERNANCE

Innerhalb der Säule “Governance” beschäftigen wir uns mit der Gewinnerwirtschaftung bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung der benötigten Ressourcen. Dabei hat das Unternehmen nicht nur die wirtschaftlichen Kennzahlen, sondern auch das Wohl der Gesellschaft sowie der Umwelt im Blick. Die Lebensqualität für jetzige und zukünftige Generationen werden z.B. durch fairen Handel, faire Bezahlung, die Einhaltung von Compliance Richtlinien und die Verhinderung von Korruption gesichert. Ein wichtiger Teilbereich dieser Säule ist zudem das Thema Qualitätsmanagement.



Neben dem wirtschaftlichen Erfolg ist die Kundenzufriedenheit der Maßstab für die Qualität unserer Arbeit. Das ATLANTIC-Team strebt nach einer fortlaufenden Verbesserung in allen Bereichen. Unser Ziel ist es, die Erwartungen unserer Gäste zu erfüllen und zu übertreffen. Qualitätssicherung ist daher ein Kernprozess im Unternehmen. Wir verfügen über Standards und Handlungsanweisungen, welche schriftlich fixiert sind und die tägliche Arbeit vereinfachen.

Im Bereich Gästefeedback arbeiten wir mit digitalen System, welche uns Bewertungen & Kommentare automatisiert zur Verfügung stellen. Auf unseren aktuellen Bewertungsständen in den verschiedenen Portalen ruhen wir uns nicht aus, sondern nehmen diese als Ansporn, in der Zukunft noch besser zu werden. Alle Gästebewertungen, ob positiv oder negativ werden wöchentlich ausgewertet und sind Teil für unseren fortlaufenden Verbesserungsprozess.

Im Bereich F&B arbeiten wir mit Q4me, einem cloudbasierten, digitalen Qualitätsmanagementsystem. Q4me garantiert eine einfache, aber intensive Qualitätskontrolle, das entsprechende Hygienemanagement und die notwendige Dokumentation. Dies unterstützt nicht nur das Qualitätsmanagement, sondern entlastet unsere Mitarbeiter*innen. Somit bleibt mehr Zeit, sich um unsere Gäste zu kümmern.



#becausewecare

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Kritik?
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht: sales@atlantic-essen.de.