UMWELTFREUNDLICHE PRAKTIKEN

Im Hotel Alexandre La Siesta sind wir der Überzeugung, dass echte Gastfreundschaft sowohl unseren Gästen als auch der uns umgebenden Umwelt zugutekommt. Deshalb arbeiten wir täglich daran, unsere Umweltauswirkungen zu minimieren und einen positiven Beitrag für unsere lokale Gemeinschaft zu leisten.

Hier sind einige der umweltfreundlichen Maßnahmen, die wir derzeit umsetzen:

- **Effiziente Beleuchtung:** In unserer gesamten Anlage setzen wir auf energiesparende LED-Technologie sowie eine automatisierte Beleuchtung mit Präsenzmeldern in den Gemeinschaftsbereichen.
- **Warmwasserbereitung durch Solarkollektoren:** Wir nutzen Solarkollektoren zur Warmwasserbereitung und gewinnen zudem Energie aus der Kälteerzeugung zurück.
- **Wassersparen:** Alle unsere Duschen und Wasserhähne sind mit Durchflussbegrenzern ausgestattet, um den Wasserverbrauch zu optimieren, ohne dabei den Komfort zu beeinträchtigen.
- **Verzicht auf Einwegplastik:** Wir haben kleine Einzelfläschchen mit Pflegeprodukten durch nachfüllbare Spender ersetzt, die mit ökologischen und biologisch abbaubaren Produkten gefüllt sind.
- **Gefiltertes Wasser:** In unserem Restaurant servieren wir gefiltertes Wasser aus der Region in wiederverwendbaren Glasflaschen; zudem steht im Spa-Bereich ein Wasserspender mit gefiltertem Wasser zur Verfügung.
- **Umfassendes Recycling:** Wir trennen und entsorgen alle anfallenden Abfälle (Papier, Glas, Verpackungen, Bioabfälle, Altspeiseöle, Batterien) fachgerecht. Zudem sind im gesamten Hotel Recycling-Behälter mit verschiedenen Fächern aufgestellt, damit auch unsere Gäste während ihres Aufenthalts einen Beitrag zur Abfalltrennung leisten können.
- **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung:** Wir planen unsere Einkäufe und Speisen so, dass Lebensmittelabfälle minimiert werden; zudem verfügen wir über ein internes Management für den Umgang mit Speiseresten und Lebensmittelabfällen.
- **Inklusive Beschäftigung:** Wir setzen uns aktiv für die Einbindung von Menschen mit Behinderungen in unsere Teams ein. Wir bekennen uns klar zu Chancengleichheit, beruflicher Weiterbildung sowie zur sozialen und beruflichen Integration im Gastgewerbe.
- **Produkte aus der Region („Km0"):** Wir setzen uns konsequent für die lokale Entwicklung ein und räumen daher lokalen Produkten Vorrang ein. Dies bietet folgende Vorteile:

- **Geringere Umweltauswirkungen:** Da die Transportwege kürzer sind, werden der CO_2-Fußabdruck, die CO_2-Emissionen sowie der Energieverbrauch für Kühlung und Transport drastisch reduziert.

- **Höhere Frische und besserer Geschmack:** Da keine langen Lagerzeiten oder eine ausgedehnte Kühlung erforderlich sind, können die Produkte zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden.

- **Stärkung der lokalen Wirtschaft:** Dies unterstützt Landwirte, Viehzüchter, kleine Einzelhandelsbetriebe und Genossenschaften in der Region und trägt dazu bei, der Entvölkerung ländlicher Gebiete entgegenzuwirken.

- **Weniger Lebensmittelverschwendung:** Kurze Vertriebswege verringern das Risiko, dass Produkte verderben, bevor sie den Verbraucher erreichen.