

# Jahresbericht Nachhaltigkeit im Sans Souci 2018

Die folgenden kleineren und größeren Arbeitsschritte wurden im Jahr 2018 bisher getätigt um das nachhaltige Wirtschaften im Hotel Sans Souci auf allen Ebenen kontinuierlich zu verbessern. Der Wert Nachhaltigkeit wird bei allen betrieblichen Entscheidungen berücksichtigt. Mithilfe dieser Projekte kreieren wir eine Oase voll Charme, Genuss und Lifestyle.

## **A. Neue Projekte und Maßnahmen**

### **Gesundheit**

Das Human Resource Management hat für alle Mitarbeiter des Sans Souci das Konzept für die Broschüre SANS SOUCI MITARBEITER/INNEN OHNE SORGEN entwickelt. Es handelt sich um ein Benefit-Programm, welches dem Sans Souci Team verschiedene Vergünstigungen und Rabatte (im Hotel selbst und durch Kooperationen auch in anderen Dienstleistungsbetrieben) bietet. Details siehe Anhang, März 2018

Für alle Kreditkartenterminals werden nunmehr Bisphenol A-freie Bonrollen von einer österreichischen Firma bezogen.

### **Energie**

Anstelle einer monetären Prämie für die erfolgreiche Arbeit im Jahr 2017, wurden den Mitarbeitern im Jänner 2018 Jahrestickets für die Wiener Linien im Wert von €360,00 pro Mitarbeiter überreicht.

### **Abfall**

Seit Oktober letzten Jahres ist das Sans Souci Wien Pilothotel im Projekt Abfallvermeidung in der Hotellerie (in Zusammenarbeit mit der ÖHV, Boku Wien und Zero Waste Austria). Die Projektpartner haben für uns wertvolle Tipps und es findet bei jedem Meeting ein spannender Wissensaustausch statt.

Seit Mai 2018 arbeitet unsere Reservierung paperless das bedeutet dass die komplette Korrespondenz mit dem Gast nur mehr digital abgelegt wird.

Müll wird in allen Abteilungen des Hotels getrennt, seit Sommer 2018 ermutigen wir auch unsere Gäste, ihren Müll zu trennen. Die Schlafräume sind mit Papierkörben (inklusive entsprechender Aufschrift) ausgestattet und der Restmüll wird im Badezimmer entsorgt.

Glasstrohhalm als Ersatz für jene aus Plastik werden aktuell von unserem Barkeeper getestet und nach Auslaufen der Lagerware nachbestellt. Wir arbeiten hier mit der Firma HALM zusammen. August 2018

Das Front Office Team bietet dem Gast die Möglichkeit, die Rechnung bei Check Out per E-Mail zuzusenden anstatt sie zu drucken. Juli 2018

Metallkleiderhaken von der Uniformreinigung werden von den Mitarbeitern gesammelt und zurück an die Putzerei geschickt. Monatlich wurden hier circa 50 Metallkleiderbügel nach einmaliger Verwendung weggeworfen welche nun an die Reinigung zurückgehen und dort wieder verwendet werden. August 2018

Alle Zusendungen von Broschüren, Katalogen und Prospekten die nicht benötigt werden wurden abbestellt (siehe Excelsheet). Sommer 2018

## **Geplante Projekte und Ideen**

Verschlusskappen für die Gefäße vom Frühstücksbuffet damit auf Klarsichtfolie verzichtet werden kann, umweltfreundliche Verpackung für Early Bird Frühstück, kompostierbare Kaffeekapseln für die Nespresso-Kaffeemaschinen in den Mastersuiten, Keycards aus Papier, Meldezettel und Inforechnungen dem Gast digital am Tablet präsentieren anstatt sie zu drucken, etc.

## **B. Follow Ups bestehende Projekte und fortlaufende Maßnahmen**

### **Neue Amenities für unsere Gäste**

Wir möchten unseren Gästen in Zukunft Biokosmetik von einem zertifizierten Unternehmen aus Österreich anbieten. Um zusätzlich Müll einzusparen und das Handling für unser Housekeeping Team zu erleichtern, sollen die Amenities teilweise in 300ml Spendern angeboten werden. Bisher wurden viele Produkte getestet und etliche Gespräche mit neuen Lieferanten geführt. Damit die beste Entscheidung bei diesem großen Projekt getroffen werden kann, werden wir mit unserem derzeitigen Lieferanten einen Testlauf starten. Für die Testphase werden 300ml Spender in einer Etage des Hotels angeboten. Nachdem die Rückmeldungen von Gästen und Angestellten ausgewertet sind, werden wir im gesamten Hotel umsteigen auf biozertifizierte Kosmetik in großen Spendern.

### **Umstellung auf LED**

Seit 2017 werden in allen Etagen alle Lampen umgerüstet. Der Haustechniker führt eine genaue Aufzeichnung der bereits erledigten Etagen und Bereiche. Die Bereiche Spa, Lobby, Gänge und 40% der Zimmer wurden bereits komplettiert.

## Kommunikation an den Gast

Ein laufender Task von unserem Marketing Team besteht darin, dem Gast die Green Globe Projekte des Sans Souci zu kommunizieren. Dies geschah im Jahr 2018 hauptsächlich über unsere Webseite unter <https://www.sanssouci-wien.com/news/sans-souci-goes-green-globe/> und die Social Media Plattform Instagram.



Geplant ist, in den kommenden Monaten auf dem TV Screen neben dem Gästelift im Erdgeschoss unter anderem das Projekt „Mülltrennung in den Gästezimmern“ vorzustellen.

Unser Küchenchef hat speziell für internationale Gäste ein österreichisches Menü kreiert welches einerseits die österreichische Küche präsentiert und andererseits ein besonderes Augenmerk auf unsere regionalen Produkte legt.

<https://www.sanssouci-wien.com/kulinarik/lieferanten/>