

Nachhaltigkeit im Tourismus

Tipps und Checklisten
für Gastgeber

Amberg
Sulzbacher
Land



Tourismus & Kultur



 Bayern

Nachhaltigkeit im Tourismus

Neben Individualisierung, Digitalisierung und „Glokalisierung“ ist Nachhaltigkeit ein touristischer Megatrend. Nachhaltiges Wirtschaften soll einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Welt und ihren Ressourcen gewährleisten. Das Prinzip des nachhaltigen Tourismus besagt, dass die Bedürfnisse der Gäste und die der lokalen Bevölkerung mit denen des Natur- und Umweltschutzes verbunden werden. Dabei wird langfristig eine wirtschaftliche und sozialverträgliche Entwicklung angestrebt.

Im Tourismus sind intakte Landschaften, eine gesunde Natur, aber auch aufgeschlossene und freundliche Gastgeber existenzielle Grundlagen, die es zu erhalten gilt. Ökonomische, soziale und ökologische Fragestellungen dürfen hier allerdings nicht alleine betrachtet werden. Nachhaltige Tourismusedwicklung erfordert stattdessen einen ganzheitlichen Ansatz mit dem Ziel der Steigerung der Lebensqualität.

Nachhaltigkeit wird vom Gast immer mehr als selbstverständlich vorausgesetzt. Damit ist nachhaltiges Handeln nicht nur zeitgemäß, sondern pure Notwendigkeit für den Erhalt erfolgreicher Betriebe und Destinationen.

Nachhaltiger Tourismus im Amberg-Sulzbacher Land

Das Amberg-Sulzbacher Land hat eine lange touristische Tradition. Mit seiner vielfältigen Landschaft lockt es sowohl Tagesausflügler als auch Übernachtungsgäste an, die hier Natur erleben wollen. Unser gemeinsames Ziel muss es sein, dass das Amberg-Sulzbacher Land wirtschaftlich langfristig erfolgreich ist, die Landschaft als ihr höchstes touristisches Gut schützt und möglichst viele Menschen in der Region vom Tourismus profitieren lässt.

Im Tourismus haben wir durch die Aktion Nachhaltige Gastgeber Amberg-Sulzbacher Land, diverse Maßnahmen zur Besucherlenkung, gezielte Werbemaßnahmen, langfristig angelegte Projekte und intelligentes Papiermanagement auch schon erste Schritte für mehr Nachhaltigkeit gemacht.



Vorteile für Gastgeber

Nachhaltigkeit verursacht in erster Linie nur Kosten? So einfach ist es nicht. Wer Nachhaltigkeit in Angriff nimmt, sichert sich die Option zu wachsen. Die Stärkung der eigenen Marke, eine Aufwertung der Produktpalette oder ganz einfache Sparmaßnahmen können sich als attraktive Umsatz- und Gewinnstreiber erweisen. Des Weiteren sind Kunden durchaus bereit, für nachhaltig erzeugte Produkte mehr zu bezahlen.

Durch nachhaltiges Wirtschaften können Sie:

- ☞ Energie- und Wasserkosten einsparen
- ☞ die Aufenthaltsqualität Ihrer Gäste erhöhen und damit Stammgäste gewinnen
- ☞ neue Zielgruppen erschließen
- ☞ dem zunehmenden Nachhaltigkeitsbewusstsein der Gäste begegnen
- ☞ durch den Einsatz regionaler Produkte die einheimische Wirtschaft stärken und gleichzeitig die veränderten Erwartungen der Gäste erfüllen
- ☞ die Arbeitsqualität für Ihre Mitarbeiter verbessern
- ☞ Ihr Unternehmen für neue Mitarbeiter interessanter machen
- ☞ die Qualität Ihres Betriebes und Angebotes analysieren und steigern
- ☞ Ihren Betrieb von Mitbewerbern abheben
- ☞ Ihren Betrieb erfolgreich für die Zukunft aufstellen



Im Folgenden stellen wir für verschiedene Handlungsfelder und -bereiche Tipps und Checklisten vor, die sowohl als Selbstkontrolle als auch als Anregung für weitere innerbetriebliche Maßnahmen angesehen werden können.

- Nachhaltiges Ressourcenmanagement
- Nachhaltiges Einkaufsmanagement
- Regionale Produkte
- Nachhaltiges Personalmanagement
- Umweltfreundliche Mobilität
- Erfolgreiche Kommunikation



Impressum:

Herausgeber:
Landkreis Amberg-Weizsach
Schloßgraben 3
92224 Amberg
Tel: 09621 390
tourist@amberg-sulzbach.de
www.amberg-sulzbacher-land.de

Bildnachweise: Peter Neunteufel,
Marco Kleindienst, Franz Hüttner,
Katrin Hartisch

Nachhaltiges Ressourcenmanagement

Tipps für Sofortmaßnahmen mit geringem Aufwand:

- ☞ Fenster und Türen warten und zusätzlich abdichten
- ☞ Türschließer montieren
- ☞ Wasserdurchfluss limitieren und Warmwassertemperatur senken
- ☞ Heizkörper freihalten, reinigen und entlüften
- ☞ Nachtabsenkung der Heizungsanlage einstellen
- ☞ Sonnenschutz an Fenstern anbringen
- ☞ Kühlgeräte von Sonneneinstrahlung und Wärmequellen fernhalten
- ☞ Kondensatorlamellen in Kühlgeräten regelmäßig reinigen
- ☞ Energiesparend kochen
- ☞ Lufttemperatur im Wellnessbereich verringern
- ☞ Waschtemperatur verringern
- ☞ Tageslicht nutzen
- ☞ Lampen regelmäßig reinigen
- ☞ Elektrogeräte bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (kein Stand-By)
- ☞ Doppelseitig drucken



Nachhaltiges Ressourcenmanagement

-  Messen Sie regelmäßig Ihren Energie- und Wasserverbrauch und berechnen Sie den Verbrauch je Gast und Nacht?
-  Kennen und optimieren Sie Ihren Energieverbrauch je Bereich (Küche, Zimmer, Technik, ...) und Ihre Großverbraucher (Lüftung, Großküchengeräte, ...)?
-  Schulen Sie Ihre Mitarbeiter zum Thema Ressourceneffizienz und vereinbaren Sie klare Standards?
-  Informieren Sie Ihre Gäste über Möglichkeiten umweltbewussten Verhaltens (Licht aus, Heizung/Lüftung, Wasserstopp, Handtuchwechsel, ...)?
-  Reinigen Sie regelmäßig die Kühlaggregate Ihrer Kältesysteme?
-  Stellen Sie sicher, dass Ihre Wasserarmaturen maximal 4-6 Liter/Minute und Ihre Duschen maximal 8-10 Liter/Minute Wasserdurchfluss haben?
-  Stellen Sie auf LED-Beleuchtung um – vor allem in den Bereichen mit längeren Beleuchtungszeiten (Flure, Küche, ...)?
-  Überprüfen Sie die Effizienzklasse Ihrer Pumpen und ersetzen Sie diese bei Bedarf gegen Hocheffizienzpumpen?
-  Überprüfen Sie die Effizienz Ihrer Heizungsanlage und steuern Sie diese im Idealfall bedarfsgerecht und automatisiert abhängig von der Zimmer- oder Raumbelastung?
-  Schaffen Sie neue Elektrogeräte immer mit den Effizienzklassen A an?
-  Lassen Sie Ihre Stromkosten überprüfen und stellen Sie auf Ökostrom um?
-  Nutzen Sie regenerative Energie mit Hilfe von Photovoltaikanlagen oder thermischen Solaranlagen bzw. Anlagen, die Strom und Wärme gleichzeitig erzeugen, wie Blockheizkraftwerke?
-  Vermeiden Sie Portionsverpackungen (z.B. am Buffet, in den Badezimmern, ...) und nutzen Sie Großgebilde?
-  Sollten sich Abfälle nicht vermeiden lassen, trennen Sie diese korrekt im Gäste- und Mitarbeiterbereich und stellen Sie eine fachgerechte Sammlung und Entsorgung von Sonderabfällen (Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben, ...) sicher?



Nachhaltiges Einkaufsmanagement

- Gibt es in Ihrem Unternehmen ein Konzept zum nachhaltigen Einkauf?
- Achten Sie auf möglichst wenig und umweltschonende Verpackungen?
- Gibt es in Ihrem Unternehmen einen Verhaltenskodex für Lieferanten (Arbeitsbedingungen, Umweltschutz, ...)?
- Bieten Sie Ihren Kunden und Mitarbeitern transparente Informationen über die Herkunft Ihrer Produkte?
- Bevorzugen Sie ökologisch angebaute Lebensmittel?
- Bevorzugen Sie beim Einkauf zertifizierte Produkte (z.B. Holz, Papier, Textilien, Kosmetik, ...)?
- Kommen Ihre Händler und Lieferanten überwiegend aus der Region?
- Achten Sie beim Einkauf auf regionale und saisonale Lebensmittel?
- Verwenden Sie wiederverwendbare Transportboxen oder Taschen (z.B. ElastoReuse)?

Regionale Produkte

- Verarbeiten Sie in der Küche regionale Produkte?
- Haben Sie eine feste Partnerschaft mit Ihren regionalen Lieferanten aufgebaut?
- Weisen Sie auf einer Tafel oder in der Speisekarte auf Ihre regionalen Lieferanten hin bzw. stellen diese vor?
- Bieten Sie je nach Saison spezielle Gerichte oder Sonderkarten an?
- Haben Sie sich einem Netzwerk zur Förderung der regionalen Wirtschaft oder regionaler Spezialitäten angeschlossen?
- Gehen Sie gezielt auf die Suche nach neuen regionalen Lieferanten und Produkten?
- Verarbeiten Sie in der Küche ganze Tiere?
- Nutzen Sie die Möglichkeit, Kräuter, Obst und/oder Gemüse selbst anzubauen?



Nachhaltiges Personalmanagement

- Beschäftigen Sie Menschen mit geistigen oder körperlichen Behinderungen?
- Gehen die Führungskräfte Ihres Betriebes voran, wenn es um die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen geht?
- Beziehen Sie Ihre Mitarbeiter in Entscheidungen ein und schaffen Sie Möglichkeiten zur betrieblichen Mitbestimmung?
- Geben Sie Ihren Mitarbeitern eigene Entscheidungsspielräume?
- Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter Verbesserungsvorschläge einzubringen?
- Gibt es ein Konzept zum betrieblichen Gesundheitsmanagement?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern feste Verträge an und nicht nur Saisonarbeit?
- Werden Dienstpläne frühzeitig kommuniziert und eingehalten?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten?
- Achten Sie bei Dienstplänen und Arbeitszeitmodellen auf die persönlichen Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Mitarbeiter?
- Bieten Sie Ausbildungsplätze an?
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern übertarifliche Gehälter und Aufstiegsmöglichkeiten?
- Bezuschusst oder finanziert der Betrieb die Kosten der Kinderbetreuung?



Umweltfreundliche Mobilität

- Informieren Sie auf Ihrer Webseite über die Anreise mit Bus und Bahn?
- Bieten Sie für Gäste einen Abholservice vom Bahnhof an?
- Bieten Sie Ihren Gästen Leihräder, Carsharing etc. an?
- Kennen Sie das Mobilitätsangebot im Amberg-Sulzbacher Land (VGN, RVV, ZNAS, Freizeitlinien, ...)?
- Informieren Sie auf Ihrer Webseite über Mobilitätsangebote vor Ort?
- Halten Sie Fahrpläne für Ihre Gäste bereit?
- Sind Ihre Mitarbeiter ausreichend informiert und geschult, um Ihre Gäste kompetent und überzeugend zur sanften Mobilität vor Ort beraten zu können?
- Geben Sie Ihren Gästen Freizeit-, Wander- und Radtourtipps in Kombination mit bzw. Anbindung an den ÖPNV?
- Kennen Sie die unterschiedlichen Tarifsysteme und können Sie Hinweise zu den verschiedenen Fahrkarten geben?
- Bieten Sie Ladestationen für E-Bikes und E-Autos an?



Erfolgreiche Kommunikation

- ☞ Nachhaltigkeit eignet sich hervorragend, um sein Unternehmen klar zu positionieren. Klare Positionierungen verhelfen zu einem festen Platz am Markt
- ☞ Begeistern Sie mit Kleinigkeiten und überraschen Sie mit unerwarteten Qualitäten
- ☞ Stellen Sie den konkreten Nutzen für Ihren Gast heraus, erzeugen Sie einen Mehrwert
- ☞ Nutzen Sie eine emotionale Ansprache
- ☞ Weisen Sie auf nachhaltige Einkaufsmöglichkeiten (Hofläden, Bioläden, ...) in Ihrer Nähe hin
- ☞ Begeistern Sie Ihre Gäste, aber belehren Sie sie nicht
- ☞ Kommunizieren Sie selbstbewusst und mit Überzeugung
- ☞ Nutzen Sie vorhandene Zertifizierungen für die Unterstreichung Ihrer Glaubwürdigkeit (Grüne Hausnummer, Nachhaltiger Gastgeber, Viabono, ...)



Erfolgreiche Kommunikation

-  Haben Sie ein Kommunikationskonzept mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit?
-  Kommunizieren Sie Ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten online (Webseite, Social Media, ...) und offline (Broschüren, Zimmermappen, am Buffet, ...)?
-  Kommunizieren Sie aktiv Ihre erreichten Erfolge im Bereich Nachhaltigkeit (eigene Solaranlage, erreichte Minderung des Energie- und Wasserverbrauchs, ...)?
-  Haben Sie eine eigene Nachhaltigkeitspolitik oder entsprechende Leitsätze formuliert und mit Ihrem Team abgestimmt? Kommunizieren Sie diese nach außen?
-  Kommunizieren Sie aktiv regionale Speisen und Getränke oder vegetarische/vegane Gerichte in Ihrer Speisekarte bzw. auf dem Buffet?
-  Gibt es in Ihrem Betrieb eine zentrale Stelle, an der Sie aktiv auf Ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten und gegebenenfalls Ihre Auszeichnungen hinweisen (Infotafel, Rezeption, Lobby, ...)?
-  Beteiligen Sie Ihre Gäste aktiv an der Wahl und dem Zeitpunkt des Handtuch- und Bettwäschewechsels?
-  Binden Sie aktiv Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten in Ihre Kommunikation nachhaltiger Aktivitäten und Angebote mit ein?
-  Kommunizieren Sie Ihr Nachhaltigkeitsengagement in Stellenausschreibungen für neues Personal?
-  Beteiligen Sie sich an Wettbewerben, bei denen nachhaltige Betriebe ausgezeichnet werden?
-  Nutzen Sie auch Kommunikationsmöglichkeiten innerhalb der Region, um Einwohner und Partner über Ihre Nachhaltigkeitsprojekte zu informieren (Tagespresse, regionale Onlineportale, ...)?