

ØSTERGAARDS HOTEL OPNÅR GREEN KEY CERTIFICERING OG DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

Østergaards Hotel i Herning, som er en del af den danske hotelkæde Danske Hoteller, har netop opnået den prestigefyldte Green Key-certificering. Det markerer en milepæl i hotellets bæredygtige rejse og understreger deres stærke engagement i ansvarlige og energirigtige løsninger.

Hoteldirektør Henrik Nothlev fortæller, at certificeringen har været på tegnebrættet i omkring et år. "Foruden vores passion for at tage ansvar og træffe bæredygtige valg, har vi også mærket et stigende pres fra kunder og leverandører, der i højere grad efterspørger handling inden for bæredygtighed," siger Henrik.

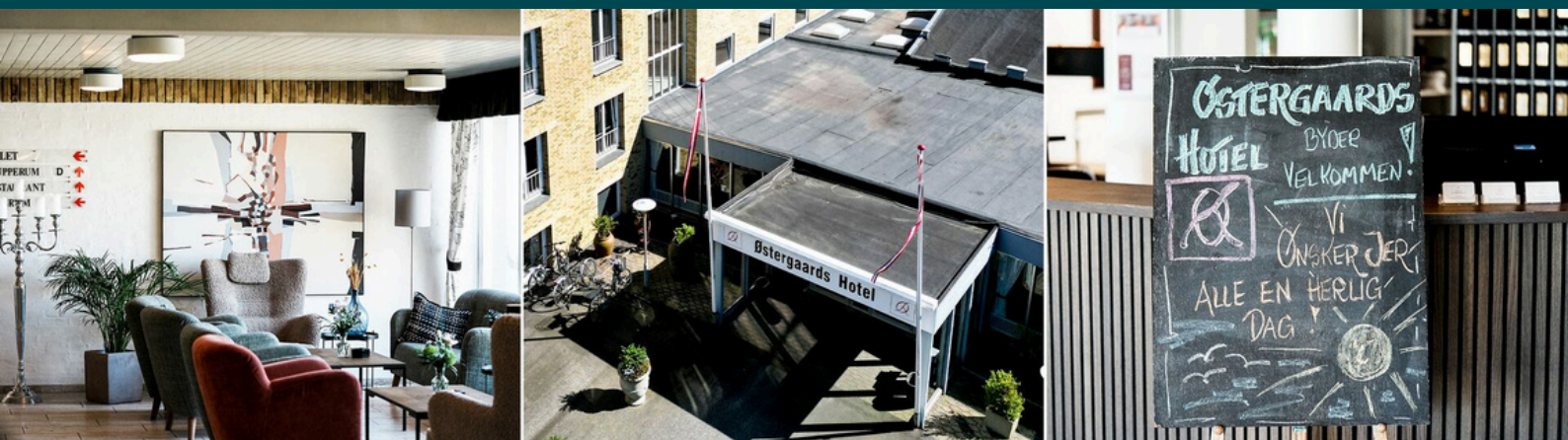
Østergaards Hotel er det fjerde hotel i Danske Hoteller-kæden, der nu har opnået Green Key-certificeringen, og de er ivrige efter at hjælpe flere hoteller i kæden med at komme i gang med deres bæredygtige rejse. Der er i skrivende stund hele 17 hoteller i kæden som er blevet certificeret eller godt på vej til at blive det inden udgangen af 2024.

E.A.T. har bidraget positivt til processen

Et vigtigt element i hotellets proces mod certificering har været projektet E.A.T., som har bidraget med et forløb, der hjælper med at inddrage medarbejderne i indsamlingen af data til Green Key-certificeringen.

Formålet med dette forløb er at sikre, at dataene indsamles løbende gennem året, hvilket både letter arbejdsbyrden og samtidig bidrager til at gøre arbejdet med bæredygtig omstilling en levende del af medarbejdernes hverdag.

Som en del af E.A.T.-projektet – faciliteret af VisitHerning og Bæredygtig Herning - har hotellet haft konsulent Eva Guldmann fra Rotundo tilknyttet. Hun har udviklet et særligt tracker-værktøj, der er blevet brugt sammen med Østergaards Hotel i deres



certificeringsproces. Værktøjet har gjort det lettere at følge med i bæredygtige tiltag og samle de nødvendige data til certificeringen.

Medarbejderinddragelse og kundeefterspørgsel

En af de vigtigste elementer i processen har været medarbejderinddragelse. Henrik understreger, at alle på hotellet, fra køkkenpersonalet til receptionen, driften og rengøring, har været en del af indsatsen. "Det er utrolig tilfredsstillende at være i gang, når det kommer til bæredygtige og energirigtige løsninger," tilføjer han.

Dog har processen ikke været uden udfordringer. Hotellets alder har medført visse begrænsninger, især når det gælder omkostningerne ved omfattende ombygninger. Henrik håber dog at kunne investere i flere dele af bygningen over tid. Han har særligt et ønske om at installere et system, der automatisk regulerer varme i værelserne baseret på, om de er booket eller ej.

Dette tiltag viser et voksende fokus på miljøvenlige og bæredygtige valg i hotelbranchen, hvilket ikke kun imødekommer den øgede kundeefterspørgsel efter grønnere alternativer, men også understreger en bredere bevægelse mod mere ansvarligt forbrug.

Kommunikation om hotellets bæredygtige tiltag foregår på flere måder. "Vi informerer vores gæster både mundtligt i receptionen, gennem skilte på værelserne og på vores hjemmeside," forklarer Henrik. Hotellet har gennem de seneste fem år oplevet stor opbakning fra gæsterne, der viser forståelse for ikke at få skiftet håndklæder og sengetøj hver dag. Derudover er der en positiv modtagelse af en mindre buffet, hvilket hjælper med at reducere madspild.

"Det er utrolig tilfredsstillende at være i gang, når det kommer til bæredygtige og energirigtige løsninger"

Det økologiske spisemærke

Som prikken over i'et har Østergaards Hotel også netop modtaget Det Økologiske Spisemærke i bronze. Dette certifikat gives til spisesteder, hvor mellem 30 og 60 procent af de anvendte råvarer er økologiske. Det er endnu et skridt mod at sikre en mere bæredygtig fremtid for både hotellet og deres gæster.

"Der er en passion for at lykkes i fællesskab," siger Henrik og slutter med at takke sit team for deres store indsats.

Stort tillykke til Henrik Nothlev og hans team på Østergaards Hotel for deres imponerende resultater og engagement i en grønnere fremtid!