

Neue Nachhaltigkeitswege in der Schweizer Luxushotellerie

Die Hotel- und Restaurantkollektion The Living Circle geht eine Partnerschaft mit den Nachhaltigkeitsunternehmen Myclimate und «It must be now» ein.



Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona.

Bild: zvg

Die vier Luxushotels des «The Living Circle» wollen eine Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit einnehmen. Das «Castello del Sole» in Ascona, die Zürcher Häuser Widder Hotel, Storchen Zürich und Hotel Alex am Zürichsee wollen ihren Fokus auf einen schonenden und respektvollen Umgang mit Ressourcen sowie verantwortungsbewusstem Handeln in Bezug auf Mensch und Umwelt stärken,.

[IMG 2-4]Der «Storchen Zürich» ist ISO 14001 zertifiziert. Was den Klimaschutz angeht, will der «The Living Circle» die Ziele höher stecken und lanciert für alle Hotels eine Partnerschaft mit der Klimaschutzberatungsstiftung Myclimate (<https://www.myclimate.org/de/>).

Die Zürcher Hotels starten die Zusammenarbeit am 1. Juni 2021, das «Castello del Sole» ab nächster Saison. Gäste können freiwillig einen Beitrag von 4 Franken zusätzlich auf die Hotelrechnung setzen lassen. Das Hotel selbst bezahlt dann zusätzlich noch 4 Franken. Von den insgesamt 8 Franken gehen drei Viertel vollumfänglich in die Nachhaltigkeitsprojekte des Hotels, ein Viertel geht an ein internationales Klimaprojekt.

Seit Donnerstag, dem jährlichen internationalen Earth Day, sind das «Castello del Sole», der «Storchen», das Widder Hotel und das Hotel Alex Mitglied bei der Vereinigung Now und damit auch Earth-Check zertifiziert.

«Now» setzt sich für Nachhaltigkeits-Transparenz in der Hotellerie ein. Sie bewerten Hotels nach ihrer Umweltfreundlichkeit und Wahrnehmung der sozialen Verantwortung. Die Informationen werden transparent auf ihrer Plattform «It must be now (<https://www.itmustbenow.com/>)» und den Hotelwebseiten publiziert. Die Bewertungskriterien richten sich dabei nach den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen und werden gemeinsam mit jedem Hotel individuell und spezifisch bestimmt.

Jörg Arnold, General Manager der Zürcher «The Living Circle» Hotels, bringt es auf den Punkt: «Wir publizieren unseren Grad der Nachhaltigkeit transparent und öffentlich. Das spornt uns an und ist ein klares Bekenntnis an unsere Gäste». (htr/npa)

Publiziert am Freitag, 23. April 2021

Nachhaltige Küche und sorgsamer Umgang mit den Ressourcen

Der «The Living Circle – Luxury Hotels fed by nature» wurde 2017 mit der Idee lanciert, Luxus neu zu definieren. Die zum Verbund gehörenden 5-Sterne-Häuser bieten sämtliche Annehmlichkeiten eines erstklassigen Hotels – elegantes Design, Sterneküche, exzellenter Service, extraordinary Spa-Erlebnisse, spektakuläre Lage und vieles mehr. Der Verbund schliesst mit den eigenen Landwirtschaftsbetrieben den Kreis einer nachhaltigen Versorgung und geht damit einen Schritt weiter. So kommen beispielsweise die Weine der Terreni alla Maggia, das Fleisch des Bauernhofs im Jura oder die Milchprodukte, Eier und das Glacé aus dem Schlattgut in Herrliberg auf den Tisch.