



## **Nachhaltigkeitsbericht - Avaneo Hotels**

**Avaneo Hotel Marktrechwitz**

**01. Januar bis 31. Dezember 2024**

### **Energieverbrauch**

Im Jahr 2024 haben wir unsere Bemühungen zur Reduzierung des Energieverbrauchs weiter intensiviert. Durch die fortlaufende Nutzung unseres Biogas-BHKW und das Energiemanagementsystem konnten wir den Energieverbrauch pro Gast um weitere 2,5 kWh senken. Unsere regelmäßigen Mitarbeiterschulungen tragen weiterhin dazu bei, das Bewusstsein für Energieeinsparungen zu schärfen.

### **Digitalisierung und Mitarbeiterkommunikation**

Ein bedeutender Fortschritt in diesem Jahr war die Implementierung eines digitalen Hotelboards in Form einer App für unsere Mitarbeiter. Diese Plattform ermöglicht es uns, alle relevanten Informationen zentral zu sammeln und zu publizieren sowie Reports effizient zu erfassen. Dies hat nicht nur die interne Kommunikation verbessert, sondern auch die Transparenz und Effizienz unserer Abläufe gesteigert.

### **Verbrauch & Emissionen**

Dank gezielter Maßnahmen konnten wir den Wasserverbrauch pro Gast und Übernachtung um beeindruckende 30 Liter reduzieren. Dieser Erfolg unterstreicht unser Engagement für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Zudem ist es uns gelungen, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Gast und Nacht um 0,18 kg zu reduzieren, was unseren kontinuierlichen Einsatz zur Steigerung der Energieeffizienz und zum Umstieg auf erneuerbare Energien widerspiegelt.

### **Abfallwirtschaft | Abfallvermeidung**

Unsere Initiativen zur Abfallvermeidung wurden im Jahr 2024 erheblich erweitert. Wir haben den Plastikmüll signifikant reduziert, indem wir verstärkt auf wiederverwendbare Materialien setzen. Ein Beispiel hierfür ist unser selbstgemachter Joghurt, der in wiederverwendbaren Gläsern serviert wird. Auch Marmeladen bieten wir nun ausschließlich aus Spendern an, was eine extreme Reduktion von Verpackungsabfällen ermöglicht.

Darüber hinaus haben wir eine Initiative zur Rettung von Lebensmitteln eingeführt: "Zu schade für die Tonne". Im Rahmen dieser Initiative klären wir unsere Gäste über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf und bieten überschrittene MHD-Waren zu einem reduzierten Preis an. Diese Maßnahme trägt nicht nur zur Abfallvermeidung bei, sondern fördert auch ein bewussteres Konsumverhalten.

Zudem füllen wir Aufstriche in wiederverwendbare Gläser ab und produzieren einen Großteil davon selbst. Dies unterstützt unsere Philosophie der Nachhaltigkeit durch lokale Produktion und reduziert gleichzeitig Verpackungsmüll.

## **Umweltschonung**

Zur Förderung der Biodiversität haben wir unsere Naturharmoniestation NHS 2.0 weiter optimiert. Unsere Ladestationen für Elektroautos stehen nun noch mehr Nutzern zur Verfügung, was unser Engagement für nachhaltige Mobilität unterstreicht.

## **Umweltverschmutzung**

Wir haben unseren Verzicht auf Einwegplastik nahezu vollständig umgesetzt und verwenden ausschließlich ökologisch abbaubare Reinigungsmittel, um unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu minimieren.

## **Arbeits- und Menschenrechte**

Diversity-Schulungen bleiben ein fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur, um ein inklusives Arbeitsumfeld zu fördern. Zudem haben wir unser Angebot an Fair Trade Produkten erweitert.

## **Unterstützung und Engagement der Gemeinschaft**

Unsere Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und Produzenten wurde weiter gestärkt, ebenso wie unsere Unterstützung sozialer Projekte in der lokalen Gemeinschaft.

## **Gästezufriedenheit**

Durch die Nutzung unseres neuen CRM-Systems konnten wir personalisierte Angebote für wiederkehrende Gäste erstellen und unser interaktives Feedbacksystem weiter verbessern.

**Genehmigt und erstellt, 30.12.2024**