



Nachhaltigkeits-Management-Plan

Beschreibung Hotel Glärnischhof

Weit über Zürich hinaus ist das 4 Sterne Superior Stadt- und Businesshotel Glärnischhof ein Begriff für seine qualitativ hochwertigen Standards. Schon bei der Zimmerbuchung und beim Einchecken erlebt der Gast eine, ganz auf seine Wünsche und Bedürfnisse abgestimmte, individuelle Betreuung.

Der Glärnischhof ist bekannt als ein, im besten Sinne **schweizerisch**, solide geführtes Haus. Sein ausgeprägter Service-Charakter, seine unverwechselbare persönliche Note in dem geschmackvoll und gemütlich gestalteten Hotelrestaurant „Glärnischhof“, dem Restaurant „Le Poisson“ und der Oak Bar (Neueröffnung im Mai 2017) sorgen für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.

In den komfortabel eingerichteten Zimmern und Juniorsuiten, mit ihrem grosszügigen Raumangebot, fühlen sich Gäste aus aller Welt gleich Zuhause. Typisch für das modern geführte Hotel sind die kleinen Aufmerksamkeiten, die zeigen, dass es wichtig ist, alle Wünsche und Bedürfnisse seiner internationalen Gäste zu erfüllen.

Ein ganz komfortables Accessoire, das man in vielen Häusern vergeblich sucht, sind die mit einer Luftdruckregulierung einstellbaren **Airluxmatratzen** (www.airlux.ch). Je nach individuellem Wunsch kann jeder Gast, den für ihn angenehmsten Schlafkomfort (Härtegrad) einstellen lassen. Beim nächsten Besuch ist dann das Bett bereits für den jeweiligen Gast in seiner optimalen Einstellung schon vor dem Einchecken reguliert.

Sein eigenes Wohlbefinden kann jeder Gast im benachbarten **Luxor-Fitness-Club** mit einer Vielzahl individueller Trimmgeräte und Saunen steigern. Die Nutzung des renommierten Sportclubs ist kostenlos für seine Hotelgäste.

Im Glärnischhof lässt es sich nicht nur sehr komfortabel wohnen, hier setzt auch eine motivierte Küche ihren Ehrgeiz daran, die Gäste mit erstklassigen Gerichten erfolgreich zu verwöhnen und das bei einem anerkannt guten Preis-Leistungsverhältnis. In 2 Restaurants, 1 Bar und ein Take Away erleben Sie ein modernes und vielfältiges Angebot, allesamt zubereitet mit regionalen und fair hergestellten Produkten. So kommt jeder Gast auf seine Kosten, weil die Glärnischhofküche auch den Geniessern ausgefallene Wünsche erfüllen.

Das gilt insbesondere für das „Le Poisson“ eines der besten Fischrestaurants Zürichs. So überrascht es nicht, dass sich das Hotel Glärnischhof für seine Qualitätsstandards an wohlverdienten Auszeichnungen erfreuen darf. Das Leistungsniveau gilt auch für das Team der besonders servicefreundlichen Mitarbeiter. Dass der Restaurant Le Poisson die Auszeichnung „Goldener Fisch“ verdient hat, bestätigen tagtäglich die vielen Stammgäste, die das Qualitätsangebot an fangfrischen Meeres- und Süsswasserfischen regelmässig geniessen. Die zum Teil auch im Restaurant gegrillten und leichten Fischgerichte basieren auf der französisch orientierten Küche.

Mit diesen Hochgenüssen und seiner breiten servicefreundlichen Angebotspalette zählt der Glärnischhof auch zu den „**Private Selection**“ Hotels, die die Einhaltung bestimmter Standards gewährleisten als private Häuser mit Charme an bester Lage, gutem Service und hohem Komfort.

Ökologisches Wirtschaften ist für den Glärnischhof eine Selbstverständlichkeit, bis hin zu der umweltfreundlichen Heizungsanlage (Umbau zur Wärmepumpe 2011), die ihren gesamten Wärmebedarf aus dem Wasser des Zürichsees bezieht → **Einsparungen bis zu 80% CO₂** sind dadurch unter anderem möglich.

Unternehmensleitbild: unsere Prinzipien

- **Wir sind ein Geschäftshotel:** Wir ermöglichen unseren Gästen den Aufenthalt an einem Ort der Entspannung und des gegenseitigen Vertrauens, inmitten des hektischen Geschäftsviertels der Stadt.
- **Unternehmensführung:** Wir führen unser Unternehmen ehrlich, zuverlässig und gerecht. Unser gesamtes unternehmerisches Denken und Handeln erfüllt jederzeit, die uns selbst gesetzten Ansprüche nach Seriosität, Glaubwürdigkeit und hoher Qualität. Wir setzen unser ganzes berufliches Energiepotential zum Wohle unserer Gäste und Kunden ein, damit der Aufenthalt im Glärnischhof zu einem besonderen Erlebnis wird.
- **Unsere Gäste:** Wir befriedigen die hohen Ansprüche unserer Gäste durch unser freundliches Auftreten und unser marktkonformes Angebot. Wir gehen auf die Wünsche und Probleme unserer Gäste ein und wollen dadurch ihr Vertrauen gewinnen und behalten, unabhängig vom Alter und Umsatz, den sie erzielen. Unsere Gäste sollen sich so stark im Mittelpunkt fühlen, dass sie das Bedürfnis haben, für uns die grösste Werbewirksamkeit zu erbringen.
- **Angebotsgestaltung Hotel:** Wir bieten unseren Gästen im Dienstleistungs- wie auch im Angebotsbereich ein höchstes Mass an zahlreichen Annehmlichkeiten, damit sich alle Gäste jeder Zeit auf Ihre eigene Geschäftstätigkeit konzentrieren können.
- Wir verzichten weitgehend auf Massentourismus, wie auch auf Billigst-Angebote und wollen dadurch die Glaubwürdigkeit unserer Leistungen hervorheben.
- **Angebotsgestaltung Restauration:** Wir gestalten unser Angebot dynamisch und sprechen die Gäste der mittleren und oberen Kaufkraftklassen an. Wir fördern mit unserer kreativen Küche, die auf saisonale, regionale und fair hergestellte Produkte von hochwertiger Qualität ausgerichtet ist, die Gesundheit unserer Gäste. Wir wenden eine aktive, absatzorientierte Preisgestaltung an, d.h. nach sachlichen, räumlichen und zeitlichen Kriterien vorgenommene Preisdifferenzierungen.
- **Unsere Mitarbeiter:** Unsere Führungsphilosophie ist von einem gegenseitigen Vertrauensverhältnis geprägt. Freundlichkeit, Flexibilität und Kreativität stehen vor der fachlichen Kompetenz. Wir verfolgen gemeinsame und gemeinsam erarbeitete Unternehmensziele. Alle Mitarbeitenden sollen ihre Persönlichkeit entfalten und Genugtuung gewinnen können, dazu fördern wir die persönliche und berufliche Weiterbildung.
- **Führungsprinzipien:** Wir haben unser Unternehmen klar gegliedert und Verantwortungsbereiche sauber abgesteckt. Durch die berufliche und menschliche Förderung soll jeder Mitarbeiter wesentlicher Teilhaber sein, unsere Leistung und Ambiance zu stärken.
- **Persönlichkeitsschutz:** Wir achten und schützen die Würde und Persönlichkeit der Mitarbeitenden. Vorgesetzte und alle Mitarbeitenden haben zusammen zu wirken, um durch offene Kommunikation ein Klima des persönlichen Respekts und Vertrauens zu schaffen, welches Missbräuche, Übergriffe, sexuelle Belästigung und Mobbing verhindert. Mitarbeitende, die ihrer Ansicht nach diskriminiert, gemobbt oder sexuell belästigt werden, können sich jederzeit an den Personalleiter oder an ihre Vorgesetzten wenden. Verstösse werden geahndet. Belästigende Personen haben mit Sanktionen zu rechnen, die je nach Schwere der Belästigung von einer schriftlichen Verwarnung bis zur fristlosen Kündigung gehen können.

- **Wirtschaftlichkeit:** Wir halten die Unabhängigkeit und Konkurrenzfähigkeit der Unternehmung aufrecht und wahren und mehren die Substanz und den Ertragswert. Wir garantieren dadurch die Sicherheit unserer Mitarbeiter, schaffen neue Arbeitsplätze und sichern somit das Unternehmen langfristig.
- **Partnerschaft:** Wir streben eine faire, zuverlässige und langfristige Beziehung zu unseren Gästen, Geschäftspartnern, Lieferanten und unseren Mitarbeitenden an. Das Verhältnis zu Konkurrenzbetrieben, wie auch zur Behörde und Öffentlichkeit ist für uns ebenfalls eine gesellschaftliche und soziale Verpflichtung.
- **Umweltschutz:** Wir tragen als Unternehmen zusammen mit unseren Mitarbeitern zur Erhaltung unserer Umwelt bei, indem wir Produkte und Waren verwenden, die ein Höchstmass sowohl ökologischer als auch ökonomischer Aspekte vereinen. Wir sensibilisieren und animieren unsere Mitarbeiter und Gäste zur ökonomischen Nutzung, der uns zur Verfügung stehenden Ressourcen, und helfen damit den Umweltgedanken sinnvoll in die Tat umzusetzen.
- **Öffentlichkeitsarbeit:** Wir informieren unsere Kunden, Besucher und Mitarbeiter über unsere Initiativen zugunsten der Nachhaltigkeit.
- **Nachhaltige Beschaffung:** Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Wir beziehen keine GEN - manipulierte Waren. Auch vermeiden wir mit Pestiziden verseuchte Produkte zu 100%. Eine faire und nachhaltige Gewinnung liegt uns sehr am Herzen. Deshalb wird bei internationalen Produkten auf das Gütesiegel "Fairtrade" und "MSC" geachtet.
- **Kontinuierliche Verbesserung:** Wir überprüfen regelmässig unsere Betriebsabläufe in ökologischer und ökonomischer Hinsicht und optimieren diese dadurch ständig. Auch in der Zukunft werden wir in Sachen Umweltschutz offen bleiben und sämtliche Massnahmen, die uns und den nächsten Generationen zu Gute kommen, prüfen und in unserem Betrieb umsetzen.
- **CO2-Ausstoss Reduzierung:** Ein weiterer Meilenstein bei der Umsetzung unserer ökologischen Ziele war die Installation der Seewasser-Wärmepumpen. Durch ein ausgeklügeltes Pumpsystem wird mit kühlem bis kaltem Zürcher Seewasser bis zu 90% des Hotel Glärnischhof beheizt. Früher wurde die Wärme für unser Gebäude ausschliesslich mit Öl erzeugt, während wir heute auf neutrale Energiequellen zurück greifen können. Durch diese Änderung reduzierten wir den Heizölverbrauch pro Jahr um bis zu 200 000 Liter und den CO2-Ausstoss um 80%.
- **Arbeitsweg:** Das Hotel Glärnischhof ist sehr gut an das öffentliche Verkehrsmittelnetz angebunden. Wir raten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern immer, wenn möglich mit dem öffentlichen Verkehr oder mit Fahrrad zur Arbeit zu kommen.
- **Sport bei der Arbeit:** Die Hotel Glärnischhof Mitarbeiter verfügen über 30-Minuten-Bewegungs-Pensum pro Tag. Ausserdem, jede der möchte, kann am Donnerstag am Nachmittags beim „Team Running“ teilnehmen. Für interessierte Glärnischhof-Mitarbeiter hat der Luxor Sport Club (Fitness Zentrum im selben Gebäude) Spezialangebote.
- **Sicherheits- & Gesundheitsschutzaspekte:** Wir treffen zum Schutze der Gesundheit unserer Mitarbeitenden und zur Verhütung von Berufsunfällen und -krankheiten alle Massnahmen, die den betrieblichen Verhältnissen angemessen sind. Die Mitarbeitenden sind verpflichtet,

die Sicherheitsvorschriften und Weisungen der Vorgesetzten zu befolgen und Massnahmen zur Gesundheitsvorsorge und Unfallverhütung zu unterstützen. Wir organisieren immer wieder verschiedenen Sicherheitsschulungen um zu wissen wie man bei einem Feueralarm reagieren muss und wo sich die Fluchtwege, Feuermelder, Erste-Hilfe-Kästen und Feuerlöscher befinden.

- **Rauchen:** Das Rauchen vor und im Hotel ist verboten und ist nur in der festgelegten Raucherzone (Innenhof) gestattet. Kolleginnen und Kollegen sowie Gäste und Geschäftspartner dürfen dadurch in keinem Fall beeinträchtigt werden.
- **Papierverbrauch:** Wir wählen für unsere Druckpapier in der Schweiz produzierte Recycling-Papier. An unseren Kunden schicken wir lieber eine Newsletter oder Email als einen Brief. Zur Archivierung der Dokumente benutzen wir die Netzwerklauferk und falls ein Ausdruck benötigt wird, sind die Standardeinstellungen in schwarz & weiss. Flyers & Broschüren werden immer wenn möglich auf zertifiziertem Recyclingpapier ausgedruckt.
- **Mitarbeiterförderung:** Um in der heutigen Arbeitswelt weiter zu kommen, braucht es gezielte Weiterbildungen wie den Lehrmeisterkurs oder einen Besuch eines gezielten Seminars für Selbstmanagement. Das Hotel Glärnischhof hat grosses Interesse an der Förderung von jedem einzelnen Teammitglied. Bei Interesse an Weiterbildungen, sei es im Bereich Sprachen oder eines spezifischen Kurses von der Gastro Zürich etc., können die Mitarbeiter das Personalbüro kontaktieren, dass für Auskünfte zur Verfügung steht.
- **Kommunikation und Beschwerden:** Wir pflegen eine aktive und offene Kommunikation und gehen auf unsere Gäste und Mitarbeiter zu. Beschwerden können von Gästen oder von Mitarbeitenden geäussert werden. Wir sehen dies nicht als persönlichen Angriff, sondern als positive Kritik. Trägt jemand an uns eine Beschwerde heran, dann gilt: aktiv zuhören, sich entschuldigen und Verständnis äussern und mitteilen, wie wir die Sache lösen wollen.
- **Abfallmanagement / Entsorgung:** Das Hotel Glärnischhof verfügt über ein Betriebshygiene-Konzept, welches nach den kantonalen Regelungen konzipiert wurde.

Letztes Update: März 2018