



BAUR ^{AU} LAC

Inhalt

VORWORT	3	KLIMA, ENERGIE & WASSER	19
PORTRAIT	4	Klima	19
Traditionsreiche Geschichte	5	Kühlung durch Zürichsee Wasser	19
Zugehörigkeiten und Mitgliedschaften	7	CO2 - Bewertung	19
Auszeichnungen	7	Energie	23
UNTERNEHMENSPHILOSOFIE	8	Wasser	24
Unternehmenswerte	8	Abfallmanagement und Recycling	24
Anwendung auf Baur au Lac	9	Förderung der lokalen Umgebung	26
Nachhaltigkeitsstrategie	10	Nachhaltiger Einkauf	27
Ökologische Nachhaltigkeit	10	GESELLSCHAFT UND MARKT	28
Soziale Nachhaltigkeit	10	Soziales Engagement	
Ökonomische Nachhaltigkeit	11	Herzensangelegenheit: Der Kispiball -	
Nachhaltigkeitsziele	11	Ein Fest für den guten Zweck	28
Überwachung und Bewertung	11	Partnerschaft für Wissenstransfer	
INTERESSENGRUPPEN	12	und Innovation	28
Teammitglieder	12	Lunch for Peace	
Wohlbefinden	13	Gemeinsam Initiative gegen	28
Kommunikation	13	Lebensmittelverschwendung	28
Teamzufriedenheit im Fokus	14	Gemeinsam für eine bessere Zukunft:	
Mitarbeiteranlässe	15	Baur au Lac und die Schweizer Tafel	29
Benefits & Vergünstigungen	15	Gemeinsame Initiative für Nachhaltigkeit	
Entwicklungsmöglichkeiten	16	und soziale Unterstützung	29
Erfahrungsaustausch	16	Zukunftstag im Kanton Zürich	29
Berufsbildung	16	Unterstützung des lokalen Tierschutzvereines	29
Sicherheit	17	Art in the Park: Kunst und Kultur im Herzen	29
UMWELT - BAUR AU LAC PARK	18	des Baur au Lac	
UND SEINE BEWOHNER		Förderung von Nachhaltigkeit und Kultur	
Baur au Lac Park	18	durch Zusammenarbeit	30
Honigbienen im Baur au Lac Park	18	Engagement für regionale	
		Kreativität und Tradition	30
		PERSPEKTIVEN FÜR EINE GRÜNERE	
		UNDGERECHTERE ZUKUNFT	31
		Digitalisierung	32
		Veränderte Arbeitsmarkt Situation	32
		Klimawandel	32
		SCHLUSSWORT	33

VORWORT

CHRISTIAN VON RECHENBERG



Das Baur au Lac steht seit jeher für Tradition, Exzellenz und Fortschritt – von der Zeit der Pferdekutsche bis hin zu den heutigen modernen Kühl- und Heizsystemen, die wir mit Wasser aus dem Zürichsee betreiben. Dieser Fortschritt geht Hand in Hand mit unserem tief verwurzelten Engagement für Nachhaltigkeit, das einen integralen Bestandteil unseres täglichen Handelns darstellt.

Unsere Reise in Richtung Nachhaltigkeit ist dabei nicht nur eine Reaktion auf die Anforderungen der Zeit, sondern eine bewusste Entscheidung, die in unserer Unternehmensphilosophie verankert ist. Bereits 2004 haben wir mit dem Bau einer Seewasserleitung einen wichtigen Schritt gemacht, um unser Haus auf nachhaltige Weise zu kühlen und zu heizen. Doch unser Streben nach einer nachhaltigeren Zukunft endet nicht hier.

Vor zwei Jahren haben wir entschieden, unsere Bemühungen noch gezielter zu verfolgen. Zu diesem Zweck haben wir die Position eines Quality & Sustainability Manager geschaffen und ein Green Team aus engagierten Mitarbeitenden verschiedener Abteilungen ins Leben gerufen. Gemeinsam arbeiten wir daran, den ökologischen Fussabdruck unseres Hotels stetig zu verkleinern und unser Engagement für die Umwelt weiter auszubauen. Dabei setzen wir auf innovative Lösungen und nachhaltige Praktiken, die sich durch das gesamte Hotel ziehen – vom Energie- und Wassermanagement bis hin zu fairen Arbeitsbedingungen und regionalen Partnerschaften.

Die Guidelines der Green Globe Zertifizierung sollen uns dabei helfen, unsere Reise fortzuführen und unsere Bemühungen zu intensivieren. Nachhaltigkeit ist für uns mehr als nur ein Wort – es ist ein Versprechen unseren Weg mit Leidenschaft und Entschlossenheit weiterzugehen.

Mit herzlichen Grüßen

Christian von Rechenberg & Team

Portrait

FAMILIE KRACHT GEFÜHRT

Das Baur au Lac, ein seit 180 Jahren bestehendes Luxushotel in Zürich, wird von der Familie Kracht geführt. Seit Sommer 2022 leitet Marguitta Kracht, gemeinsam mit ihrem Vater Andrea Kracht, das Hotel in der siebten Generation.

Das Hotel liegt in einem privaten 1.400 Quadratmeter grossen Park am Ufer des Zürichsees mit Blick auf die Alpen. Es ist bekannt für seine exklusive Lage und Nähe zum Paradeplatz sowie wichtigen kulturellen Attraktionen. Das Baur au Lac verfügt über 119 Zimmer, darunter 27 Junior-Suiten und 18 Suiten im Art-Déco-Stil. Die historische Hotelhalle „Le Hall“ ist das Herzstück des Hotels und wird als „Wohnzimmer Zürichs“ bezeichnet.

Die Gastronomie des Hotels ist ebenfalls herausragend. Die Baur's Brasserie & Bar, eröffnet im September 2019, bietet eine moderne Interpretation der klassischen Brasserie. Das Sterne-Restaurant Pavillon, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, wurde im Sommer 2024 durch das Marguitta Restaurant und Terrasse ersetzt.

Dieses markiert ein frisches Kapitel in unserer langen Tradition erstklassiger Gastfreundschaft. Es ist eine moderne Neuinterpretation des geschätzten Erbes des Baur au Lac.



Marguitta Kracht, und ihr Vater Andrea Kracht, bereichert ihren Vater neu inX der Leitung des Baur au Lac und führt damit die Familientradition in siebter Generation fort

Traditionsreiche Geschichte

Seit 180 Jahren setzt das Baur au Lac Masstäbe in der internationalen Hotellerie. Es befindet sich in Zürich, Schweiz, an einer einzigartig privilegierten Lage im eigenen Park, am Ufer des Zürichsees, und dennoch nur einen Steinwurf vom Paradeplatz, dem geschäftigen Bankenzentrum und allen wichtigen kulturellen und touristischen Attraktionen entfernt.

1844

Im Jahr 1844 legte Johannes Baur, inspiriert von der Schönheit der Alpenlandschaft, den Grundstein für das aussergewöhnliche Hotel am Ufer des Zürichsees. Aus einem ehemaligen Kriegshafen erschuf er eine stilvolle Residenz, die schnell zu einer Destination für Gäste wurde, die einen privaten Rückzugsort und Ruhe suchten.



1854

Schon zehn Jahre später galt das Baur au Lac als Juwel, das mit seinem luxuriösen Charme jegliche Erwartungen übertraf und von Anfang an den europäischen Adel in den Bann zog. Zu den illustren Gästen zählten Kaiserin Sisi von Österreich, die hier einen ganzen Sommer verbrachte, sowie die russische Zarin und der deutsche Kaiser Wilhelm II.

1852

1852 übernahm nach Johannes Baur zunächst sein Sohn Theodor und 1890 der Kölner Hotelier Karl Kracht, verheiratet mit Theodors Tochter Emmy, die Leitung. Unter neuer Führung, doch mit unverändertem familiärem Geist, führte das Hotel die Tradition bis heute fort.

1898

Unter Karl Krachts Führung erfuhr das Baur au Lac 1898 eine bedeutende Erweiterung auf 17.000 Quadratmeter, inklusive 1.400 Quadratmeter Gartenanlagen – ein Zeichen der tiefen Hingabe der Familie über sechs

Generationen hinweg.

1914

Nach Karls bedauerlichen Tod im Jahr 1914 und kurz nach der Fertigstellung des neuen Pavillons übernahm sein Neffe Hans Kern die Leitung in dieser schwierigen Zeit.

1916

Im Alter von nur 20 und 25 Jahren traten Karls beide Söhne, Fritz und Hermann Kracht, die Nachfolge in der Geschäftsführung an.

1949

Das Jahr 1949 markierte den Beginn einer



transformativen Erneuerungsphase unter Charles Kracht.

1990

Die fortwährende Erneuerung, getragen vom Streben nach Perfektion, setzte sich 1993 fort, als Andrea Kracht zusammen mit seiner Mutter Marguitta und Schwester Gabrielle eine der grössten Renovierungen in der Geschichte der Schweizer Hotellerie durchführte.

2019

2019 erreichten wir einen historischen Meilenstein: 175 Jahre ununterbrochene Exzellenz als eines der ältesten 5-Sterne-Hotels, noch immer im Besitz der Gründerfamilie.

2024

Heute begrüßen wir Gäste aus aller Welt als Teil unserer

Facts & Figures

Die folgenden Punkte fassen die wichtigsten Fakten des Baur au Lac zusammen.

- 5 Sterne Superior Hotel im Herzen von Zürich
- 119 Zimmer und Suiten (inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten)
- ca. 350 Mitarbeitende
- 15 Lernende
- 26 Praktikanten
- Multikulturelles Team mit 48 Nationalitäten
- 365 Tage Hotelbetrieb pro Jahr seit 1844
- Eigener Park
- 5 Seminarräume, darunter der legendäre "Le Petit Palais"
- Unternehmenszugehörige Weinhandlung namens "Baur au Lac Vins"

ZUGEHÖRIGKEITEN UND MITGLIEDSCHAFTEN

Das Baur au Lac gehört zu den "The Leading Hotels of the World", einer weltweiten Allianz von über 400 Luxushotels sowie zu den «Swiss Deluxe Hotels», der Vereinigung der führenden Schweizer Fünfsterne-Hotels.



LOKALE MITGLIEDSCHAFTEN

Lokale Mitgliedschaften sind für die Nachhaltigkeit wichtig, da sie die Gemeinschaft stärken und umweltfreundliche Praktiken fördern. Sie unterstützen die regionale Wirtschaft und verringern den ökologischen Fussabdruck. Zudem fördern sie den Austausch von Wissen und Ressourcen, was nachhaltige Lösungen begünstigt.

BRANCHENSPEZIFISCHE MITGLIEDSCHAFTEN

Neben den lokalen Mitgliedschaften sind auch branchenspezifische Mitgliedschaften essenziell, da sie den Austausch von Fachwissen und bewährten Praktiken fördern. Sie stärken die Zusammenarbeit innerhalb der Branche und unterstützen die Entwicklung umweltfreundlicher Lösungen. Solche Mitgliedschaften schaffen ein starkes Gemeinschaftsgefühl.

AUSZEICHNUNGEN

Das Baur au Lac und seine Mitarbeitenden wurde im Jahr 2023 mehrfach für seine herausragenden Leistungen anerkannt und mit verschiedenen Auszeichnungen geehrt:

- 3. Platz Bilanz Hotelranking „Beste Stadthotel der Schweiz“
- Bronze Awards Swiss Wine List Award „Gehobene Küche“ mit Baur's
- Carmen Többen gewinnt an den Euro Skills Gdańsk 2023 die Goldmedaille an den Berufsmeisterschaften Swiss Skills 2023
- Zwei Lernende erreichten den 3. Rang im Kanton Zürich bei der Hotel & Gastro formation Zürich
- Mirco Kristal wird Marmite Youngster 2023 in der Kategorie Küche

Zürich,
Switzerland.

City VEREINIGUNG ZÜRICH



HotellerieSuisse
Zürich und Region

Unternehmensphilosophie

Unsere Unternehmensphilosophie bildet das Fundament der täglichen Arbeit und prägt die Entscheidungen des Baur au Lac. Sie vereint unsere Grundwerte und Überzeugungen, die helfen, langfristige Ziele zu erreichen. Im Einklang mit dieser Philosophie stehen die Unternehmenswerte, die dabei unterstützen, das Engagement für Qualität, Integrität und Nachhaltigkeit in allen Bereichen zu verwirklichen.

Durch die Anwendung dieser Werte auf spezifische Geschäftsbereiche wird ein kohärenter Ansatz geschaffen, der sowohl ökologische als auch soziale und ökonomische Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt. Die Nachhaltigkeitsstrategie vom Baur au Lac zielt darauf ab, die Verantwortung gegenüber der Umwelt, den Mitarbeitenden und der Gesellschaft zu erfüllen. Um sicherzustellen, dass die gesetzten Ziele erreicht werden, wird eine kontinuierliche Überwachung und Bewertung der Massnahmen vorgenommen.

Folgende Punkte sind für das Baur au Lac essenziell und werden täglich gelebt und angewendet:

KOMMUNIKATION

Unsere Kommunikation ist fair, ehrlich und verständlich. Wir informieren zeitgerecht, transparent und offen. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einem positiven Arbeitsklima und zur Förderung der Zusammenarbeit.

QUALITÄT

Zur Optimierung der Prozesse, zur Sicherung des Know-hows und zur kontinuierlichen Verbesserung von Qualität und Service dient unser internes Qualitätsmanagementsystem.

Rückmeldungen von Gästen und Mitarbeitenden, Ergebnisse interner Audits, externe Einflussfaktoren sowie Anforderungen interessierter Kreise fliessen in unseren Verbesserungsprozess ein und ermöglichen uns eine kontinuierliche Weiterentwicklung.

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

Gegenüber unseren Mitarbeitenden, der Umwelt und der Gesellschaft übernehmen wir Verantwortung. Als Botschafterin der Schweizer

Luxushotellerie setzen wir uns aktiv für die nachhaltige Entwicklung unseres Unternehmens ein.

UNTERNEHMENSWERTE

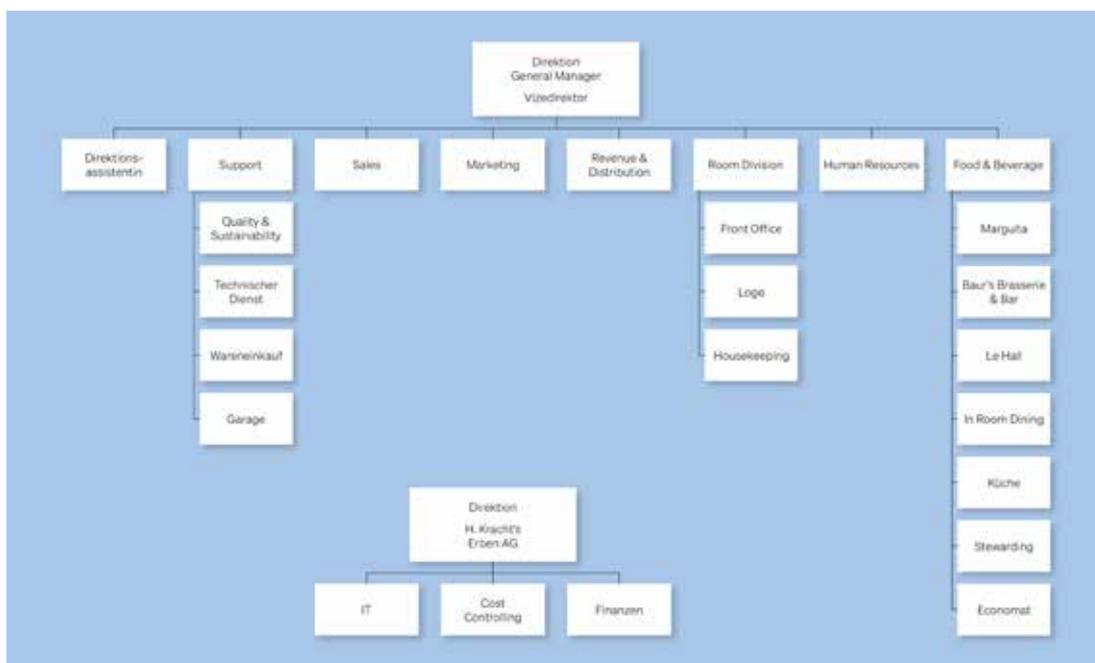
Unsere Unternehmenswerte spiegeln wider, was das Baur au Lac als Unternehmen ausmacht und leiten das tägliche Handeln:

- **BEGEISTERN**
Wir begeistern unsere Gäste durch Herzlichkeit, Leistung und Qualität
- **ENTWICKELN**
Wir sorgen für ein attraktives Gesamtprodukt durch eine ausgewogene Balance zwischen Tradition und Modernität
- **MITEINANDER**
Wir fördern das Miteinander durch ein familiäres und professionelles Arbeitsumfeld
- **VORBILD**
Wir pflegen einen zielorientierten und partizipativen Führungsstil und fördern mit einer gesunden Fehlerkultur eine offene Kommunikation.

DAS ORGANIGRAMM VOM BAUR AU LAC

Warum ist das Organigramm wichtig für die Nachhaltigkeit?

- Klare Verantwortlichkeiten: Ein gut strukturiertes Organigramm stellt sicher, dass jede Abteilung und jeder Mitarbeitende genau weiss, welche Rolle sie in den Nachhaltigkeitsinitiativen spielen. Dies fördert Verantwortungsbewusstsein und Engagement auf allen Ebenen.
- Effiziente Kommunikation: Durch die klare Hierarchie und Struktur des Organigramms wird die Kommunikation zwischen den Abteilungen verbessert. Dies ist entscheidend, um nachhaltige Praktiken zu koordinieren und sicherzustellen, dass alle Mitarbeitenden über die neuesten Entwicklungen und Best Practices informiert sind.
- Ressourcenzuweisung: Ein durchdachtes Organigramm ermöglicht es, Ressourcen gezielt und effizient zuzuweisen. Dies hilft, Projekte zur Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks und zur Förderung sozialer Verantwortung erfolgreich umzusetzen.
- Kontinuierliche Verbesserung: Durch die klare Struktur können Fortschritte in den Nachhaltigkeitsbemühungen besser überwacht und bewertet werden. Dies ermöglicht es, kontinuierlich Verbesserungen vorzunehmen und Strategien anzupassen, um noch nachhaltiger zu werden.



Ein gut durchdachtes Organigramm ist ein wichtiges Werkzeug, um Nachhaltigkeit zu fördern, Klarheit zu schaffen, die Kommunikation zu verbessern und sicherzustellen, dass Ressourcen effizient genutzt werden. Durch diese Struktur kann die Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft wahrgenommen und gleichzeitig den Gästen ein unvergessliches Erlebnis geboten werden.

Im Baur au Lac wurde aufgrund der Wichtigkeit ein spezielles Nachhaltigkeitsteam (genannt Green Team) zusammengestellt, das von der Quality & Sustainability Managerin geleitet wird. Das Green Team arbeitet eng mit allen Abteilungen im Hotel zusammen, um sicherzustellen, dass die Nachhaltigkeitsziele in den täglichen Betrieb integriert werden.

Nachhaltigkeitsstrategie

Es ist es entscheidend, einen Beitrag für die Umwelt und die Gesellschaft zu leisten. Das Baur au Lac möchte mithelfen, dass kommende Generationen die gleiche Schönheit und Vielfalt der Natur erleben dürfen, die wir heute geniessen. Folgende Punkte wurden dabei bearbeitet und werden teilweise in den nachfolgenden Ausführungen noch detailliert ausgeführt:

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Durch den Einsatz von energieeffizienten Technologien sowie der Nutzung von erneuerbaren Energien wird der CO₂-Fussabdruck signifikant reduziert.

Im Bereich des Wassermanagements wird der Wasserverbrauch durch die Einführung innovativer Reduktionsmassnahmen optimiert.

Ein neu aufgesetztes Recyclingprogramm und die Minimierung von Einwegplastik sind wesentliche Bestandteile der Abfallstrategie.

Zudem wird die lokale Flora und Fauna aktiv durch nachhaltige Gartenbaupraktiken gefördert.



SOZIALE NACHHALTIGKEIT

Die kontinuierliche Investition in die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden fördert nicht nur deren berufliche Entwicklung, sondern trägt auch massgeblich zu ihrer Zufriedenheit bei.

Gleichzeitig wird durch starke soziale Projekte und Partnerschaften mit gemeinnützigen Organisationen ein bedeutender Beitrag zur lokalen Gemeinschaft geleistet. Diese Initiativen stärken und fördern ein Gefühl der Zusammengehörigkeit.

Gäste des Baur au Lac werden aktiv über nachhaltige Praktiken informiert und ermutigt, umweltfreundliche Verhaltensweisen während ihres Aufenthalts zu übernehmen.

ÖKONOMISCHE NACHHALTIGKEIT

Die Zusammenarbeit mit Lieferanten, die nachhaltige und ethische Praktiken anwenden, sind wegweisend für verantwortungsvolle Beschaffung. Es wird angestrebt, dass alle Partner und Lieferanten des Baur au Lac die gleichen hohen Standards teilen.

Gut geplante und kontinuierliche Investitionen in Technologien und Infrastruktur sind entscheidend, um wirtschaftliche Stabilität zu gewährleisten.

Transparenz und regelmässige Berichterstattung über die Fortschritte und Herausforderungen in der Nachhaltigkeit sind wichtig, um Vertrauen aufzubauen und die kontinuierliche Verbesserung zu fördern.

NACHHALTIGKEITSZIELE

Die Reduktion des Energieverbrauchs und die Einführung des Recyclingprogramms sind kurzfristige Ziele des Baur au Lac, welche bereits umgesetzt sind.

Mittelfristig wird im Baur au Lac angestrebt, den Anteil erneuerbarer Energien zu erhöhen und ein verbessertes Wassermanagementsystem zu implementieren.

Das Bundesgesetz über die Ziele im Klimaschutz, die Innovation und die Stärkung der Energiesicherheit (KIG) setzt das Netto-Null Ziel bis 2050 auf Gesetzesstufe fest. Alle Unternehmen müssen im Jahr 2050 Netto-Null Emissionen aufweisen. Langfristig steht auch im Baur au Lac die Erreichung der Klimaneutralität im Fokus, ebenso wie die vollständige Umstellung auf nachhaltige Beschaffungspraktiken. Diese ambitionierten Ziele werden regelmässig in den Entscheidungsfindungen von neuen Projekten miteinbezogen.

ÜBERWACHUNG UND BEWERTUNG

Regelmässige Überprüfungen und Bewertungen der Nachhaltigkeitsmassnahmen durch interne und externe Audits gewährleisten, dass die genannten Ziele verfolgt und kontinuierliche Verbesserungen vorgenommen



Interessengruppen

Die für das Baur au Lac wichtigsten Interessengruppen bzw. Stakeholder werden wie folgt definiert und nachfolgend teilweise weiter ausgeführt:

- **GÄSTE**

Hotelgäste stehen im Mittelpunkt der Unternehmensentwicklung des Baur au Lac. Um den wachsenden Wunsch nach nachhaltigen Angeboten im Zimmer- und Gastronomiebereich zu erfüllen, werden die Dienstleistungen laufend angepasst. Gleichzeitig soll den Gästen die Freiheit gelassen werden, Einfluss zu nehmen, wie nachhaltig ihr Aufenthalt gestaltet wird.

- **MITARBEITENDE**

Die Mitarbeitenden sind ebenfalls entscheidend für die nachhaltige Entwicklung. Sie werden geschult umweltfreundliche Praktiken umzusetzen und verbessern diese mit Hilfe vom Green Team kontinuierlich. Ihr Engagement und ihre Zufriedenheit fördern eine positive Arbeitskultur und tragen zum langfristigen Erfolg des Hotels bei.

- **PARTNER UND LIEFERANTEN**

Das Hotel pflegt langjährige Partnerschaften und einen offenen Austausch mit ihnen. Mit einem vereinbarten Lieferantenkodex werden nachhaltige Praktiken gefördert. Zudem legt das Baur au Lac grossen Wert auf soziale Verantwortung, indem faire Arbeitsbedingungen und ethische Geschäftspraktiken gefordert werden.

- **EIGENTÜMER**

Seit seiner Gründung im Jahr 1844 ist das Hotel im Besitz der Familie Kracht und wird mittlerweile in der siebten Generation geführt. Ihr Engagement und ihre strategischen Entscheidungen prägen die langfristige Vision und Werte des Hotels. Die Besitzerschaft ermöglicht und fördert die nachhaltige Entwicklung, indem sie die notwendigen finanziellen Ressourcen bereitstellt. Dies trägt massgeblich zur Stabilität und zum Erfolg des Hotels bei.

- **STADT ZÜRICH**

Die Stadt Zürich engagiert sich intensiv für nachhaltige Entwicklung. Zürich fördert erneuerbare Energien, verbessert den öffentlichen Verkehr, erhält und erweitert Grünflächen und betreibt effizientes Abfallmanagement. Diese Massnahmen machen Zürich zu einem wichtigen Partner, da beide sich für eine nachhaltige Zukunft einsetzen.

- **BRANCHENVERBAND HOTELLERIESUISSE**

Der Verband Hotelleriesuisse ist Mitunterzeichner der Nachhaltigkeits-Charta des Schweiz Tourismus und misst der Thematik einen hohen Stellenwert bei. Besonders hervorzuheben ist, dass Hotelleriesuisse seit 2014 komplett klimaneutral ist.

HANLDUNGSFELDER

MITARBEITENDE

Das Handlungsfeld Mitarbeitende beschäftigt sich mit allen Aspekten rund um die Mitarbeitenden im Baur au Lac. Sie sind die Seele des Hotels und deren wichtigstes Kapital.

Aus- und Weiterbildung, Chancengleichheit, Work-Life-Balance oder Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) sind Beispiele für Nachhaltigkeitsbericht -Themen in diesem Bereich.

WOHLBEFINDEN

Das Baur au Lac legt grossen Wert auf das Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden und einen gelungenen Start neuer Mitarbeitende in die neue Arbeitsumgebung. Ein zentraler Bestandteil des Onboardings ist der Welcome Day, der darauf abzielt neue Mitarbeitende willkommen zu heissen und ihnen einen umfassenden Einblick in der Baur au Lac und deren Unternehmensphilosophie zu geben.

Die Mitarbeitenden erhalten zudem somit die Gelegenheit, sich gegenseitig kennenzulernen, erste Verbindungen zu knüpfen und Wissenswertes über das Baur au Lac zu erfahren. Ein weiteres Highlight des Welcome Day ist eine Hotelführung, bei der die neuen Mitarbeitenden das Haus und seine Besonderheiten kennenlernen. Ausserdem gibt es ein gemeinsames Mittagessen im frisch renovierten Personalrestaurant "Relax".

Im Rahmen des Einführungsplans absolvieren die neuen Mitarbeitenden auch Crossworkings. Diese finden in verschiedenen Abteilungen statt und ermöglichen es, die innerbetrieblichen Zusammenhänge und Abläufe kennenzulernen und besser zu verstehen. Ein guter Onboarding-Prozess ist entscheidend für das Wohlbefinden neuer Mitarbeitenden. Durch eine strukturierte Einführung können sich neue Mitarbeitende schnell in ihre Rolle und das Unternehmen einfinden und das Gefühl der Zugehörigkeit und Motivation wird gefördert, weshalb auch in Zukunft dem Onboarding erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt wird.

KOMMUNIKATION

Die interne Kommunikation im Baur au Lac wird über die Plattform ShareauLac und Signage an den Personaleingängen gesteuert. Mit diesen zwei Kommunikationsmitteln haben die Mitarbeitenden Zugriff auf alle nötigen Informationen, Neuigkeiten und Dokumente.

Regelmässige Managementtalks im Baur au Lac bieten eine Plattform, auf welchen der General Manager sich den Fragen der Mitarbeitenden stellt und transparent über Neuigkeiten und Veränderungen informiert. Diese Gespräche fördern den offenen Dialog und ermöglichen es den Mitarbeitenden, sich aktiv an der Entwicklung des Unternehmens zu beteiligen. Einmal monatlich finden zudem Kadermeetings statt, an welchem die Kadermitarbeitenden sich über Kennzahlen, Prozesse und wichtige Entwicklungen austauschen.

Neben der digitalen Kommunikation bleibt immer auch die zwischenmenschliche Kommunikation ein zentraler Bestandteil. Der direkte Austausch fördert das Verständnis und die Zusammenarbeit zwischen den Mitarbeitenden und stärkt das Gemeinschaftsgefühl und wird in der heutigen, vermehrt digitalen Zeit, nicht aus den Augen gelassen.



TEAMZUFRIEDENHEIT IM FOKUS

Das Wohlbefinden und die Zufriedenheit seiner Mitarbeitenden ist für das Baur au Lac äusserst wichtig. Um sicherzustellen, dass den Mitarbeitenden ein positives und unterstützendes Arbeitsumfeld geboten wird, wurden verschiedene Initiativen ins Leben gerufen, um regelmässig Feedbacks von den Mitarbeitenden zu erhalten und die Arbeitsumgebung geänderten Bedürfnissen anzupassen.

Durch persönliche Gespräche, regelmässige Team-Meetings und Mitarbeiterumfragen wird kontinuierlich die Meinung und Anregungen der Mitarbeitenden erfragt und wenn möglich auch umgesetzt. Bei der Great Place to Work Befragung 2022 wurde beispielsweise erkannt, dass das Mitarbeiterrestaurant nicht mehr den heutigen Bedürfnissen entspricht. Diese Anregung wurde aufgenommen und im Mai 2024 wurde ein neues Restaurant eröffnet.

Die Zufriedenheit der Mitarbeitenden ist nicht nur für sie selbst von grosser Bedeutung, sondern auch für das Unternehmen im nachhaltigen Sinne. Zufriedene Mitarbeitende sind motivierter, produktiver und loyaler. Dies führt zu einer geringeren Fluktuation was wiederum die Kosten für die Rekrutierung und Einarbeitung neuer Mitarbeitenden reduziert. Zudem fördert ein positives Arbeitsumfeld die Kreativität und Innovation, was wiederum zu einer höheren Servicequalität und Kundenzufriedenheit führt.

Im Jahr 2023 wurden im Rahmen des Employer Brandings, in Zusammenarbeit mit einer externen Firma, mehrere Workshops durchgeführt. Diese

hatten das Ziel, Handlungsfelder zu identifizieren, um bestehende Mitarbeitende stärker an das Unternehmen zu binden und neue Talente zu gewinnen. In diesen Workshops, an denen zahlreiche Mitarbeitende teilnahmen, wurden verschiedene interne und externe Massnahmen festgelegt, welche nun schrittweise umgesetzt werden.

Zusätzlich zu den oben genannten Aspekten sind für das Baur au Lac auch die folgenden Massnahmen von Bedeutung:

- Offene Kommunikation: Transparenz und regelmässiger Austausch zwischen Mitarbeitenden und Management fördern Vertrauen und Respekt.
- Entwicklungsmöglichkeiten: Angebote zur beruflichen Weiterbildung und Karriereentwicklung zeigen den Mitarbeitenden, dass ihre Zukunft im Unternehmen wichtig ist. Im Jahr 2023 wurden 16 Mitarbeitende intern befördert.
- Gesundheitsförderung: Massnahmen zur Förderung der Gesundheit, wie Sportangebote oder ergonomische Arbeitsplätze, verbessern das psychische und physische Wohlbefinden der Mitarbeitenden
- Mitarbeiterbeteiligung: Die Einbeziehung der Mitarbeitenden in Entscheidungsprozesse und die Möglichkeit, ihre Ideen und Vorschläge einzubringen, stärkt das Gefühl der Zugehörigkeit und Wertschätzung.

MITARBEITERANLÄSSE

Ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenskultur sind gemeinsame Anlässe, die das Zusammengehörigkeitsgefühl und den Teamgeist unter den Mitarbeitenden stärken. Einmal im Jahr findet ein grosses Mitarbeiterfest statt, zu dem auch Familienmitglieder herzlich eingeladen sind. Dieses Fest bringt die "Baur au Lac Familie" zusammen und würdigt die Erfolge des vergangenen Jahres. Dabei steht im Vordergrund, den Moment miteinander zu geniessen, sich auszutauschen und die Gemeinschaft zu erleben, die das Team auszeichnet. Es ist eine Gelegenheit, abseits des Arbeitsalltags zusammenzukommen und die Verbundenheit zu stärken, die das Hotel als Ganzes voranbringt.

Im Laufe des Jahres werden besondere Ereignisse wie Geburtstage, Jubiläen, die Geburt von Kindern und Pensionierungen gemeinsam gefeiert. Diese Anlässe bieten die Möglichkeit, den Mitarbeitenden zu gratulieren und bedeutende Meilensteine im Leben der Mitarbeitenden wertzuschätzen. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 27 Jubilare für ihre langjährige Treue geehrt.

Auch wichtige Meilensteine wie Lehrlingsabschlüsse oder Feiertage wie Ostern, Weihnachten oder Silvester werden intern zelebriert. Ob durch einen gemeinsamen Apéro, eine kleine Aufmerksamkeit oder ein festlich arrangiertes Mitarbeiterrestaurant – diese Gesten zeigen die Wertschätzung des Unternehmens für seine Mitarbeitenden.

BENEFITS & VERGÜNSTIGUNGEN

Die Mitarbeitenden des Baur au Lac profitieren von folgenden Benefits und Vergünstigungen:

- Family & Friends Rate im Baur au Lac
- Mitarbeiter-Rate in Swiss Deluxe Hotels
- Zugriff auf ein Mitarbeiterportal mit vergünstigten Produkten (Brands for Employees)
- Bis zu 35% Rabatt auf Getränke von Baur au Lac Vins
- Frisch renoviertes Personalrestaurant mit attraktiven Preisen (ohne Pauschalabzug)
- Kostenlose Früchte, Brot & Gebäck
- Jährliche Mitarbeiteranlässe
- 72 Personalzimmer in guter Lage mit Waschmöglichkeiten
- Lernenden Ausflüge
- Monatlicher Zuschuss zur Krankenversicherung
- Organisation von sportlichen Aktivitäten – Zürich City Marathon und Monday Night Skate
- Kostenloser Eintritt in den Zoo Zürich (täglich limitierte Anzahl der Eintrittskarten)
- Kostenloser Eintritt in das Kunsthaus Zürich (täglich limitierte Anzahl der Eintrittskarten)
- 10% Rabatt auf alle zahnmedizinischen Dienstleistungen und Produkte bei einem professionellen Kooperations-Zahnmedizininstitut
- 15% Vergünstigung für Beauty-Salon Behandlungen bei einem Kooperationsunternehmen
- 10% Rabatt bei „The Nail Bar“
- Schreibwaren Graf Faber Castell & Caran d’Ache Produkte können zu Einkaufspreisen bezogen werden
- Spezialpreis bei einem exklusiven Autohersteller (Kauf und Leasing)

ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN

Für das Baur au Lac hat die kontinuierliche Weiterentwicklung der Mitarbeitenden hohe Priorität, um stets auf dem neuesten Stand zu bleiben und zeitgemäss agieren zu können. Daher werden regelmässig interne und externe Schulungen angeboten, die auf einem jährlich aktualisierten Schulungsplan basieren. Dieser Plan wurde auf Grundlage einer umfassenden Mitarbeiterbefragung neu erstellt und deckt alle relevanten beruflichen Themen ab, einschliesslich Sicherheit, Brandschutz, Leadership, Nachhaltigkeit und mehr. Darüber hinaus werden auch abteilungsspezifische Aus- und Weiterbildungen, wie Weinschulungen, Hygieneschulungen und ähnliches, organisiert.

Zudem werden individuelle Weiterbildungsbedürfnisse wie berufsspezifische Kurse, Sprachschulen bis hin zu ganzen Studiengängen vom Baur au Lac unterstützt. Besonders hervorzuheben ist ebenfalls der innerbetriebliche wöchentliche Deutschkurs, der die Verständigung im multikulturellen Team, das aus 48 Nationalitäten besteht, weiter verbessert.

Es besteht je nach Position die Möglichkeit, eine Teilzeitstelle anzutreten. Von den 347 Mitarbeitenden arbeiten 52 in Teilzeit (15 %) und 295 in Vollzeit (85 %). Diese Arbeitsmodelle tragen dazu bei, die Work-Life-Balance der Mitarbeitenden zu verbessern und ihre Zufriedenheit zu steigern. Für das Baur au Lac resultieren daraus eine höhere Mitarbeiterbindung, geringere Fluktuation und gesteigerte Produktivität, weshalb diese Modelle auch in Zukunft von grosser Bedeutung bleiben werden.

ERFAHRUNGSUSTAUSCH

Innerhalb der Hotellerie gibt es diverse Erfahrungsaustausch Gruppen, auch genannt ERFA-Gruppen. Das sind organisierte Gruppen, in denen sich Hoteliere und andere Branchenmitglieder regelmässig treffen, um ihre Erfahrungen zu teilen, betriebliche Herausforderungen zu diskutieren und voneinander zu lernen.

Diese Gruppen bieten zudem eine wichtige Plattform für gemeinsames Benchmarking und die Entwicklung neuer Ideen und erlauben es dem Baur au Lac die aktuellen Trends mit Kollegen zu diskutieren und Innovationen voranzutreiben.

BERUFSBILDUNG

Im Jahr 2023 hat das Baur au Lac insgesamt 15 Lernende in den Berufen Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ sowie Kauffrau/-mann EFZ im Bereich Hotel-Gastro-Tourismus ausgebildet. Zusätzlich wurden im selben Jahr 68 Praktikantinnen und Praktikanten in verschiedenen Abteilungen des Hotels betreut. Diese Ausbildungs- und Praktikumsprogramme unterstreichen das Engagement des Baur au Lac für die Förderung junger Talente und die Sicherstellung einer hohen Ausbildungsqualität in der Hotellerie.

Besonders hervorzuheben ist, dass im Jahr 2023 zwei Lernende zu den Kantonsbesten gehört haben und ein entsprechendes Diplom entgegennehmen durften. Dies zeigt nicht nur die hohe Qualität der Ausbildung im Baur au Lac, sondern auch die Attraktivität des Hotels als Ausbildungsbetrieb.

GESUNDHEITSFÖRDERUNGSINITIATIVE

Das Baur au Lac legt grossen Wert auf das Wohlbefinden und die Gesundheit seiner Mitarbeitenden und setzt dafür ein Gesundheitsmanagement um. Dieses beinhaltet die Messung und Auswertung der Gesundheitsdaten um Fehlzeiten, Arbeitsunfälle und gesundheitliche Beschwerden der Mitarbeitenden zu erfassen. Bei mehreren gesundheitsbedingten Ausfällen eines Mitarbeitenden finden Gespräche statt, um mit ihnen die bestmögliche Unterstützung seitens des Baur au Lac zu besprechen.

Es werden unternehmensweit klare, messbare Gesundheitsziele gesetzt, wie die Reduzierung krankheitsbedingter Fehltagel oder die Verbesserung der Mitarbeiterzufriedenheit und die Vorgesetzten werden dahingehend geschult, Mitarbeitende mit vielen Abwesenheiten eng zu begleiten und unterstützen. Die Arbeitsplätze werden ergonomisch optimiert, indem laufend in modernes Büromöbiliar wie Stehpulte oder ergonomische Sitzgelegenheiten investiert wird. Zudem erhalten alle Mitarbeitenden vergünstigte Konditionen im nahegelegenen Fitnesscenter.

Die Wirksamkeit der Massnahmen wird regelmässig anhand von Kennzahlen und Feedback der Mitarbeitenden überprüft.

SICHERHEIT

Die Sicherheit der Mitarbeitenden im Baur au Lac ist ein zentraler Aspekt der Unternehmensverantwortung und spielt eine entscheidende Rolle für den nachhaltigen Erfolg des Hotels. Sie umfasst nicht nur den physischen Schutz vor Unfällen und Verletzungen, sondern auch die Förderung des psychischen Wohlbefindens und der allgemeinen Gesundheit. Um auch in Ausnahmesituationen schnell und effizient zu reagieren, ist das Baur au Lac eine Zusammenarbeit mit Carelink eingegangen. Carelink ist eine führende schweizerische Organisation für psychosoziale Nothilfe, die Unternehmen und Institutionen bei ausserordentlichen Ereignissen unterstützt. Die Fachleute von Carelink betreuen das Baur au Lac und die Betroffenen bei einem Ereignis vor Ort und integrieren sich in das interne Krisenmanagement.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil im Bereich Sicherheit sind wiederkehrende Evakuierungsübungen. Diese Übungen helfen den Mitarbeitenden, sich mit den Fluchtwegen und Sammelpunkten vertraut zu machen, reduzieren Panik und Unsicherheit im Ernstfall und bieten die Möglichkeit, bestehende Evakuierungspläne auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und gegebenenfalls zu verbessern.

Zusätzlich zu den Evakuierungsübungen werden im Hotel Erste-Hilfe-Kurse angeboten und durchgeführt. Es ist essenziell, die Mitarbeitenden kontinuierlich zu schulen, damit sie im Notfall sofort und effektiv Hilfe leisten können. Diese Handlungssicherheit wird auch bei der Fensterreinigung durch Schulungen im richtigen Umgang mit der Fensterabsturzicherung regelmässig vermittelt.

Es gibt immer noch gemeinsames Potenzial, das ausgeschöpft werden kann, und daher wird regelmässig daran gearbeitet, die Sicherheitsstandards weiter zu verbessern. Durch diese kontinuierlichen Bemühungen wird sichergestellt, dass das Baur au Lac ein sicherer Arbeitsplatz bleibt.

UMWELT – BAUR AU LAC PARK

BAUR AU LAC PARK

Das Baur au Lac trägt durch die Erhaltung und Pflege seines Parks und beeindruckenden Baumbestands aktiv zur Förderung von Landschaft und Ökosystemen bei.

Einige der bemerkenswerten Bäume im Park umfassen den Riesen-Mammutbaum, die Platanen, den Ginkgo, die Blaue Atlaszeder, den Fächer-Ahorn, die Weiss-Birke, die Kaukasus-Fichte, die Strauch-Roskastanie, die Prachtstanne, die Trauer-Weide, die Nutka-Scheinzypresse und den Tulpenbaum. Der Riesenmammutbaum und mehrere Platanen stehen beispielsweise seit über einem Jahrhundert im Baur au Lac Park und sind Zeugen der Zeit.

Bäume sind für die Umwelt aus mehreren Gründen von grosser Bedeutung: Sie wirken wie "Staubsauger" unseres Planeten, indem sie durch Photosynthese schädliche Gase wie Kohlendioxid aufnehmen und sauberen Sauerstoff abgeben. Darüber hinaus bestehen Bäume zu mehr als 50 % aus Wasser und dienen als natürlicher Schwamm. Sie fangen Regen auf, filtern ihn und lassen überschüssiges Wasser sanft abfliessen. Ein einzelner Baum kann Hunderte von Arten von Insekten, Pflanzen und Tieren beherbergen, was die Biodiversität fördert. Bäume spielen auch eine wichtige Rolle im Klimaschutz, da sie Kohlenstoff in ihrer Biomasse und im Boden speichern. Sie sind dabei effizienter und kostengünstiger als viele technische Lösungen.

HONIGBIENEN IM BAUR AU LAC PARK

Seit 2016 beherbergt der Baur au Lac Park in dessen Park vier Bienenvölker mit jeweils 20.000 Bienen. Diese insgesamt 80.000 Bienen gehören zur sanftmütigen Unterart der westlichen Honigbienen, der "Apis mellifera carnica".

Die Honigbienen fliegen auf ihren Sammelflügen bis zu drei Kilometer weit rund um das Baur au Lac. Ihr Fluggebiet erstreckt sich vom China-Garten über den Botanischen Garten, die ETH, den Hauptbahnhof, das Arboretum und das Rietberg-Museum bis zum Strandbad Mythenquai.

Pro Bienenvolk werden 20 bis 40 kg Honig produziert, abhängig von Wetter und Blütenmenge. Das entspricht einem Honigertrag von 80 bis 160 kg im Jahr. Laboranalysen haben in dem Baur au Lac Honig 29

unterschiedliche Pollenarten nachgewiesen, darunter Vergissmeinnicht, Edelkastanie, Rosskastanie, Bärlauch, Falscher Jasmin, Perückenstrauch, Ahorn und Gleditsia. Der Baur au Lac Honig hat meist einen "brombeerigen Abgang", auch wenn sich die sensorischen Qualitäten im Jahresverlauf und von Jahr zu Jahr verändern können.

Das Bienenhaus ist eine Miniaturausgabe des Baur au Lac, den Original-Bauplänen nachempfunden und in einer Karosseriewerkstatt gefertigt. Die Anflugschneise des Bienenhauses befindet sich genau dort, wo auch die Hotelgäste das Hotel betreten. Anstatt einer Eingangstür gibt es ein Flugbrett, das zuvor im Frauenkloster Stans als Kirchenbank diente.

Während Grossanlässen in der Stadt werden die Bienen evakuiert, da die Menschenmengen und laute Musik Vibrationen und Duftstoffe freisetzen, die die Bienen desorientieren und ihnen schaden können. Der Imker bringt die Bienen mehr als drei Kilometer weit weg, damit sie nicht zurückfliegen und in Ruhe gelassen werden.

WARUM HAT DAS BAUR AU LAC BIENEN IM PARK?

Das Baur au Lac hat dieses Projekt ins Leben gerufen, um dem Bienensterben entgegenzuwirken und das Bewusstsein für dieses Thema zu schärfen. Bienen sind für etwa ein Drittel der von Menschen verzehrten Lebensmittel verantwortlich, daher ist ihr Schutz von grosser Bedeutung.



Wir setzen uns aktiv für den globalen Klimaschutz ein und investieren in die internen Ressourcen- und Energieeffizienz.

KLIMA, ENERGIE & WASSER

KLIMA

KÜHLUNG DURCH ZÜRICHSEE-WASSER

Das Baur au Lac nutzt eine innovative Methode zur Kühlung, indem es Seewasser aus dem Zürichsee verwendet. Die Funktionsweise ist einfach erklärt: Zunächst entnimmt die Pumpe kaltes Seewasser aus dem Zürichsee und wird anschliessend gefiltert. Aufgrund der Tiefe des Sees bleibt das Wasser konstant kühl. Dieses kalte Seewasser wird für die Kühlung der Klimaanlage oder andere Systeme genutzt und fliesst wieder zurück in den Zürichsee. Des weiteren fliesst das Seewasser durch einen Wärmetauscher und wird für die Heizanlage genutzt. Das genutzte Wasser wird dann wieder in den See geleitet. Der Kreislauf wird so geschlossen und das Seewasser wird effektiv genutzt. Der Technische Dienst vom Baur au Lac erfasst täglich die Daten, wieviel Wasser entzogen wurde, die Ein- und Ausgangstemperatur des Wassers und wie effizient die Pumpen laufen.

Diese Vorgehensweise ist besonders nachhaltig, da sie die natürliche Umgebung nutzt, um Energie zu sparen und die Umweltbelastung zu reduzieren. In der privilegierten Lage des Baur au Lac ist der Zürichsee eine ideale Quelle für diese Methode. Durch den Einsatz der Seewasserpumpe konnte bereits eine erhebliche CO₂-Reduktion erzielt werden.

CO₂ - BEWERTUNG

Das Baur au Lac arbeitet mit der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) zusammen, um seine Energieeffizienz zu optimieren und Zielvereinbarungen zu treffen. Desweiteren wird auch eine CO₂-Bewertung erstellt: Zunächst werden alle relevanten Daten zum Energieverbrauch des Hotels gesammelt, einschliesslich Strom, Gas, Wasser und Abfallproduktion. Diese Daten werden von der Energieagentur analysiert, um die CO₂-Emissionen zu berechnen und Bereiche mit hohem Energieverbrauch zu identifizieren.

Auf Basis dieser Analyse erstellt die Energie-Agentur einen Bericht, der die aktuellen CO₂-Emissionen und Empfehlungen zur Reduzierung enthält.



Baur au Lac – Situation 2019



Zielpfade und Ist-Werte

	Energieeinsparungen [kWh/a]		Emissionsreduktionen [tCO ₂ /a]	
	Zielpfad	Ist Werte	Zielpfad	Ist Werte
2013	0	1'061'135	0	230
2014	333'323	1'247'513	71	266
2015	666'645	1'249'959	142	266
2016	999'968	1'249'959	213	266
2017	1'003'968	1'264'959	213	266
2018	1'007'968	1'264'959	213	266
2019	1'011'968	1'264'959	213	266
2020	1'011'968	1'264'959	213	266
2021	1'011'968	1'264'959	213	266
2022	1'011'968	1'264'959	213	266
2023	1'113'165	1'264'959	234	266
2024	1'214'362		255	
Summe	10'387'270		2102	2891

Energieverbrauch in kWh/a

	Strom (Bezug)	Erdgas
2012	3'344'451	2'381'536
2013	3'305'926	1'874'243
2014	3'490'706	892'308
2015	3'216'746	1'642'631
2016	3'223'455	1'680'677
2017	3'369'754	1'033'448
2018	3'333'303	1'030'946
2019	3'201'994	1'239'044
2020	2'424'559	1'158'591
2021	2'680'845	1'544'522
2022	2'849'508	1'800'448
2023	2'656'962	2'034'398



2024

ZERTIFIKAT

Energie-Agentur der Wirtschaft

Baur au Lac, Zürich ist dabei!

Das Baur au Lac, Zürich ist seit 2005 Teilnehmerin bei der Energie-Agentur der Wirtschaft und setzt sich damit für einen wirtschaftlichen Klimaschutz ein.

Baur au Lac, Zürich setzt auf folgendes EnAW-Angebot:

Zielvereinbarung: Das Unternehmen hat sich zu Zielen zur Steigerung der Energieeffizienz und Reduktion der Treibhausgase verpflichtet. Die Ziele werden massnahmenorientiert über zehn Jahre umgesetzt, die Zielerreichung wird jährlich überprüft.

12.02.2024

Frank Ruepp
Energie-Agentur der Wirtschaft

Benjamin Marti
Energie-Agentur der Wirtschaft

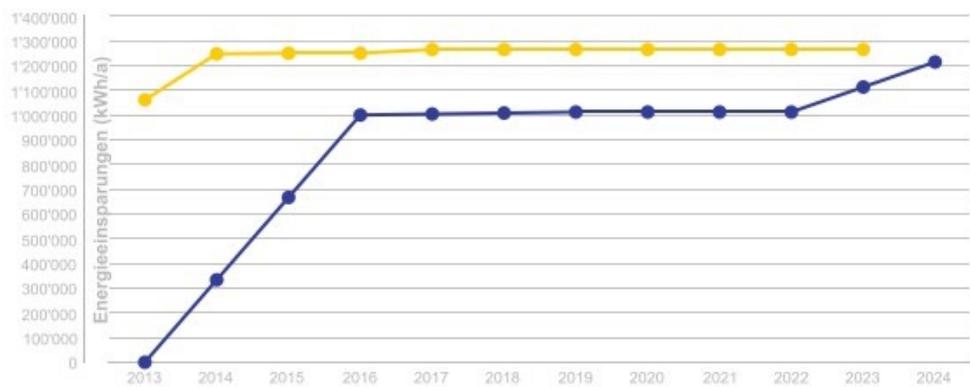


MANAGEMENT SUMMARY ZUM MONITORING 2023

H. Kracht's Erben AG, Baur au Lac

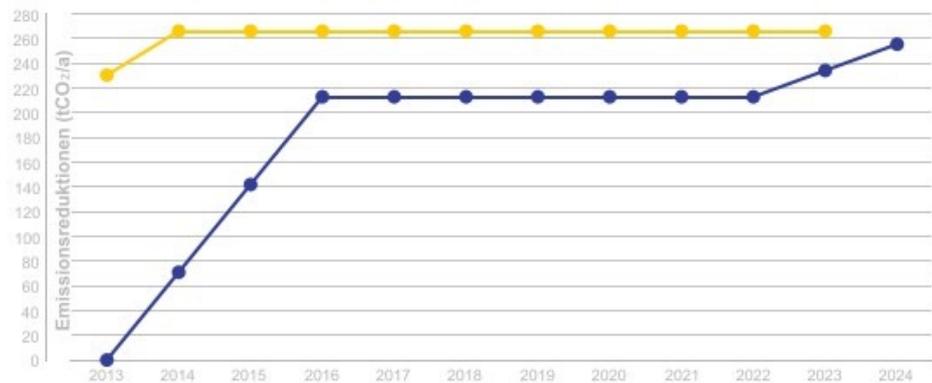
Energieeinsparungen

- Zielpfad
- Ist Werte



Emissionsreduktionen

- Zielpfad
- Ist Werte



Energie

Das Baur au Lac setzt sich kontinuierlich für die Verbesserung seiner Energieeffizienz ein. Ein wichtiger Teil dieses Engagements besteht darin, während Renovierungsarbeiten alte Geräte durch energieeffiziente Geräte zu ersetzen.

Grundsätzlich werden jährlich ca. 10% aller Hotelzimmer renoviert. In den letzten 10 Jahren wurden zusätzlich die Gastronomieräumlichkeiten (Drei Restaurants inklusive der sanitären Anlagen, die Terrasse, vier Banketträumlichkeiten und eine Küche) sowie öffentliche Bereiche (Vorhof, Rezeption, Concierge, Telefonzentrale, Lobby und Fitnesscenter) und die Büros der Mitarbeitenden renoviert und energietechnisch optimiert. Dabei wurden auch Lüftungszentralen und Klimageräte ersetzt, wie auch die Beleuchtung auf LED umgestellt. Diese Umstellung bietet zahlreiche Vorteile: LEDs verbrauchen deutlich weniger Energie als herkömmliche Glühbirnen, haben eine längere Lebensdauer und reduzieren somit sowohl den Energieverbrauch als auch die Wartungskosten. Zusätzlich werden intelligente Steuerungssysteme eingesetzt, um den Energieverbrauch weiter zu optimieren. Automatisierte Beleuchtungssysteme und intelligente Thermostate helfen dabei, den Energieverbrauch zu regulieren und unnötigen Verbrauch zu vermeiden. Diese Technologien tragen dazu bei, den Betrieb effizienter zu gestalten und den ökologischen Fussabdruck des Hotels zu verringern.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeitenden. Durch gezielte Schulungsprogramme wird das Bewusstsein für energieeffizientes Verhalten am Arbeitsplatz erhöht.

WASSER

ENGSTELLENFILTER FÜR DIE BACK OF HOUSE BEREICHE

Die Back of House Bereiche eines Hotels umfassen alle Räumlichkeiten hinter den Kulissen. In diesen Bereichen wurden Engstellenfilter in den Wasserhähnen eingebaut. Diese Massnahme ermöglicht eine erhebliche Wassereinsparung, da pro Wasserhahn etwa ein Drittel weniger Wasser verbraucht wird. Dies entspricht einer Einsparung von etwa sechs Litern Wasser pro Minute.

Aktuell befindet sich diese Initiative in der Testphase. Parallel dazu wird nach möglichen zukünftigen Lösungen für die Gästezimmer gesucht, um auch dort den Wasserverbrauch zu optimieren.

WASSEREINSPARUNG DURCH GÄSTEENTSCHEIDUNGEN

Eine neue Methode wurde implementiert, um den Wasser- und Energieverbrauch im Gästebereich zu optimieren und gleichzeitig den Gästen mehr Entscheidungsspielraum zu bieten. Seit September 2023 haben Hotelgäste die Möglichkeit, über das „SuitePad“ (digitale Gästemappe) in ihren Zimmern den Wechselzyklus ihrer Bettwäsche und Frotteewäsche selbst festzulegen. Zur Auswahl stehen die Optionen, die Wäsche täglich oder alle zwei Tage wechseln zu lassen.

Diese Massnahme hat bereits eine bemerkenswerte Resonanz gefunden. Viele Gäste entscheiden sich für die umweltfreundlichere Option, was zu erheblichen Einsparungen bei Wasser und Energie führt. Die Reduzierung des täglichen Wäschewechsels trägt nicht nur zur Schonung der Ressourcen bei, sondern senkt auch die CO₂-Belastung und den Einsatz von Waschmitteln. Darüber hinaus werden die Betriebskosten gesenkt und der Arbeitsaufwand für das Reinigungspersonal verringert.

NACHHALTIGE TEXTILREINIGUNG

Mit dem Housekeeping- und Lingerieteam wurden folgende Massnahmen erfolgreich umgesetzt:
Bettwäsche und Uniformen werden ohne den Einsatz von Perchlorethylen (PER) gereinigt. Diese chemische Trockenreinigungsmethode, auch als Tetrachlorethen bekannt, wird oft für empfindliche und hochwertige Textilien wie Abendkleider und Anzüge verwendet. Obwohl Perchlorethylen keine chemischen Rückstände in den behandelten Stoffen hinterlässt, ist die Entsorgung und Handhabung problematisch.

Stattdessen werden Reinigungsmethoden wie die Verwendung von Kohlenwasserstofflösungen ohne Fluor eingesetzt, die keine umweltschädlichen Emissionen verursachen. Bei externen Textil-Trockenreinigungen werden ausschliesslich Produkte verwendet, die dem europäischen Umweltzeichen entsprechen. Zudem werden Uniformen und Gästewäsche plastikfrei geliefert.

werden nach neuesten Erkenntnissen professionell durch den Recyclingpartner dem Stoffkreislauf zurückgeführt. Entsprechende Schulungen und Informationskampagnen wurden umgesetzt.

REDUKTION VON VERMEIDBAREN LEBENSMITTELABFÄLLEN (FOOD WASTE)

Besonderes Augenmerk wird auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen gelegt. In Zusammenarbeit mit Kitro, einem Unternehmen, das sich auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen spezialisiert hat, werden Technologien eingesetzt, um Lebensmittelabfälle zu messen und zu analysieren. Dies geschieht durch das Wägen und Fotografieren der Abfälle. Das Gerät kann bis zu 20 verschiedene Lebensmittel identifizieren und individuelle Reports kreieren. Diese Analysen ermöglichen es, gezielte Massnahmen zur Reduzierung von Abfällen zu ergreifen und die Effizienz in der Küche zu steigern. Dadurch wurden bereits erste Fortschritte bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen erzielt.

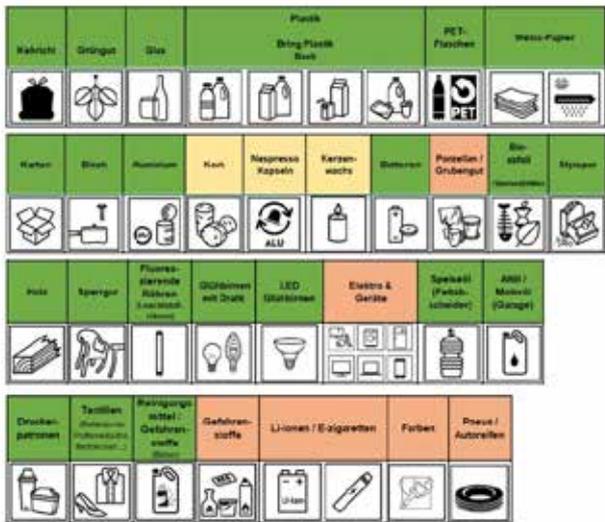
WAS IST KITRO?

KITRO ist ein Schweizer Unternehmen, das sich auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen spezialisiert hat. Es nutzt moderne Technologien und künstliche Intelligenz, um Lebensmittelabfälle in der Gastronomie und Hotellerie zu messen und zu analysieren.

Das Hauptziel von KITRO ist es, den Wert von Lebensmitteln zu schätzen und Verschwendung zu vermeiden. Durch die automatisierte Datenerfassung und -analyse können Unternehmen ihre Lebensmittelabfälle erheblich reduzieren. Dies führt nicht nur zu Kosteneinsparungen, sondern auch zu einer Verringerung der CO2-Emissionen, des Wasserverbrauchs und der Landnutzung.

Der Mehrwert im Sinne der Nachhaltigkeit liegt in der signifikanten Reduzierung von Lebensmittelabfällen, was zu einer effizienteren Nutzung von Ressourcen und einem geringeren ökologischen Fussabdruck führt. Innerbetrieblich verbessert KITRO die Prozesse, indem es detaillierte Einblicke in die Abfallmengen und -ursachen bietet. Unternehmen können so gezielte Massnahmen ergreifen, um ihre Abläufe zu optimieren und nachhaltiger zu gestalten.

Aktuell 32 Werkstoffe



ABFALLMANAGEMENT UND RECYCLING

Zur Trennung und Reduzierung von Abfall sowie zur Förderung des Recyclings hat das Baur au Lac diverse Massnahmen implementiert. In allen Bereichen des Hotels, werden Abfälle sorgfältig sortiert, um sicherzustellen, dass recycelbare Materialien ordnungsgemäss entsorgt werden. Das neu-aufgesetzte Entsorgungskonzept beinhaltet die Trennung von 32 verschiedenen Werkstoffen. Diese Werkstoffe

ZUSÄTZLICHE NACHHALTIGE INITIATIVEN IM BAUR AU LAC

WIEDERVERWENDUNG VON KAFFEESATZ ZUR PILZZUCHT

Gebrauchter Kaffeesatz wird nicht mehr entsorgt, sondern recycelt und zur Pilzzucht verwendet. Kaffeesatz ist ein wertvoller Rohstoff, reich an Nährstoffen und ideal für die Pilzzucht geeignet.

Der gebrauchte Kaffeesatz wird gesammelt, gekühlt und von einem lokalen Partner mit dem E-Bike abgeholt.

WIEDERVERWENDUNG VON DRAHTBÜGELGLÄSERN

ZUR UNTERSTÜTZUNG LOKALER UNTERNEHMEN

Drahtbügelgläser werden zur Weiterverwendung an ein lokales Unternehmen weitergegeben. Dieses Unternehmen, spezialisiert auf die Herstellung von eingelegten und fermentierten Lebensmitteln, nutzt diese Gläser für Produkte aus Schweizer Bio-Gemüse.

SEIFENRECYCLING

Ausrangierte Badezimmerartikel wie feste Seife, Duschgel, Shampoo und Conditioner an die Non-Profit-Organisation SapoCycle weitergegeben, die diese Produkte recycelt und in wiederverwendbare Artikel umwandelt. Die Organisation arbeitet mit Menschen mit Beeinträchtigungen zusammen, um die Seifen zu recyceln. Dies schafft Arbeitsplätze und fördert die soziale Integration.

Im Hotel sind blaue Sammelboxen verteilt, die vom Housekeeping-Team täglich befüllt werden. Die vollen Kisten werden abgeholt und zu SapoCycle gebracht. Die gesammelten Seifen werden gründlich gereinigt und sterilisiert. Anschliessend werden die Seifen nach Art und Qualität sortiert.

Die festen Seifen werden in kleine Stücke geschnitten und zu neuen Seifen verarbeitet. Flüssige Produkte durchlaufen einen weiteren Prozess, bei dem keine zusätzlichen Chemikalien hinzugefügt werden. Diese Vorgänge helfen, Abfälle zu reduzieren und die Umwelt zu schonen.

Die recycelten Seifen werden an bedürftige Menschen verteilt, um die hygienischen Bedingungen von Kindern, Familien und Gemeinschaften in Not zu verbessern und die Verbreitung von Krankheiten zu reduzieren.

MEHRWEGBECHER FÜR MITARBEITENDE

Einwegbecher für Kaffee und Tee haben zu einem grossen Abfallvolumen geführt und daher wurde auf spülbare Mehrwegbecher umgestellt.

Die Mehrwegbecher werden nicht personalisiert und stehen für den internen Gebrauch zur Verfügung. Nach Gebrauch werden sie gespült und wiederverwendet. Die Becher bestehen aus Kaffeebohenschalen und Polypropylen, sind geschmacksneutral, bruch- und spülmaschinenfest. Bei der Produktentwicklung wurde darauf geachtet, ein Umweltproblem zu lösen, indem ein Abfallprodukt wiederverwendet und die Abfallmenge reduziert wird.

NACHHALTIGES KERZENWACHSRECYCLING

Diese Initiative zielt darauf ab, Ressourcen zu schonen und Abfall zu reduzieren, indem Kerzenreste gesammelt und zu neuen Kerzen verarbeitet werden.

Kerzenreste sind oft noch ein wertvoller Brennstoff. Das verwendete Paraffin ist leicht wiederverwendbar und behält seine gewünschten Eigenschaften. Der Kerzenmanufaktur "Verein Zürcher Eingliederung" spendet das Baur au Lac gebrauchte Kerzenwachs, welches dort wiederverwertet wird. Diese übernimmt das Recycling und bietet Menschen mit geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen sinnvolle Aufgaben und gesellschaftliche Teilhabe. Die Kerzenreste werden gesammelt, gereinigt, sortiert und zu neuen Kerzen verarbeitet.

FÖRDERUNG DER LOKALEN UMGEBUNG

Das Baur au Lac hat für seine Gäste eine neue Broschüre erstellt, die eine Vielzahl von Erlebnissen in Zürich und der Umgebung präsentiert – von Abenteuersport bis hin zu kulturellen Veranstaltungen. Ziel ist es, den Gästen stets die besten Tipps und Informationen bereitzustellen. Die Broschüre ist digital über das Concierge- oder Reservierungsteam erhältlich.

NACHHALTIGER KAFFEE

Das gesamte Kaffeesortiment wurde auf fair-trade und öko-zertifizierten Kaffee umgestellt. Diese sorgfältig ausgewählte Umstellung passt geschmacklich zum bisherigen Sortiment und unterstützt die nachhaltige Entwicklung des Hotels.

Ökozertifizierter Kaffee wird nach strengen ökologischen Standards angebaut und verarbeitet. Die Anbauflächen werden ohne synthetische Pestizide, Herbizide oder chemische Düngemittel bewirtschaftet, was zur Reduzierung der Umweltbelastung und zum Schutz der Biodiversität beiträgt. Nachhaltige Kaffeeplantagen achten zudem auf die Erhaltung des Bodens und die Schonung der Wasserressourcen.

Fair Trade Kaffee zielt darauf ab, gerechte Arbeitsbedingungen und faire Entlohnung für Kaffeebauern sicherzustellen. Er wird nach sozialen, ökonomischen und umweltbezogenen Kriterien produziert. Die Kaffeebauern erhalten einen festgelegten Mindestpreis für ihren Kaffee sowie eine Fair Trade-Prämie, die in Gemeinschaftsprojekte investiert wird. Die Herkunft der Kaffeebohnen ist nachvollziehbar und gerechte Handelspraktiken werden eingehalten.

NACHHALTIGES RECYCLING-PROGRAMM FÜR KAFFEEKAPSELN UND KAFFEEPADS

Das Baur au Lac Hotel nimmt aktiv am Recycling-Programm für Kaffee kapseln teil. Im Hotel gibt es spezielle Sammelbehälter für gebrauchte Pads und Kapseln.

Die Aluminiumhüllen der Kapseln und Pads werden in verschiedene Produkte wie Messer, Stifte, Autoteile oder Lampen umgewandelt. Aluminiumrecycling verbraucht deutlich weniger Energie als die Herstellung von neuem Aluminium und kann immer wieder eingeschmolzen und neu geformt werden, ohne seine Eigenschaften zu verlieren. Der Kaffeesatz aus den Kapseln und Pads wird zu Biogas umgewandelt, das zur Erzeugung von Wärme und Strom genutzt wird. Zusätzlich entsteht ein hochwertiger organischer Dünger, der den Landwirten in der Region zur Verfügung gestellt wird. Durch die Energie aus der Biogasanlage wird zudem eine erhebliche Menge an CO₂-Emissionen eingespart.

NACHHALTIGES PAPIER IM BAUR AU LAC

Das Baur au Lac Hotel setzt auf Nachhaltigkeit und kauft Druck- und Schreibpapier, Umschläge sowie Rechnungs- und Geschäftsvordrucke lokal ein. Diese Produkte bestehen mindestens zu 30% aus wiederverwerteten Inhaltsstoffen oder baumfreien Fasern oder sind FSC-gekennzeichnet.

AUSTAUSCH UND WEITERGABE VON MATRATZEN

Um die Qualität des Schlafkomforts auf einem konstant hohen Niveau zu halten, werden die Matratzen regelmässig ausgetauscht und durch neue ersetzt. Die alten Matratzen werden jedoch nicht entsorgt, sondern zurückbehalten und an anerkannte soziale Organisationen weitergegeben.

NACHHALTIGE BETTWAREN

Die Duvets und Kopfkissen bestehen aus Bio-Baumwolle und Daunen aus kontrolliert biologischer Tierhaltung, was einen reduzierten ökologischen Fussabdruck und ein gesundes Schlafklima gewährleisten.

Die hohe Qualität und sorgfältige Verarbeitung der Bettwaren sorgen für Langlebigkeit, wodurch sie seltener ersetzt werden müssen, und weniger Abfall entsteht. Moderne Technologien in der Produktion schonen Ressourcen und minimieren den Energieverbrauch.

Ein spezieller Recyclingprozess verlängert den Lebenszyklus von Federn und Daunen, indem sie schonend gereinigt und wiederverwendet werden. Nicht wiederverwendbare Bestandteile werden kompostiert. Die Produktionsfirma achtet zudem auf faire Löhne, gerechte Sozialleistungen und den Schutz von Ressourcen und Umwelt.

NACHHALTIGER EINKAUF

Der Lieferantenverhaltenskodex stellt sicher, dass alle Partner die gleichen hohen Standards in Bezug auf Nachhaltigkeit und ethische Geschäftspraktiken einhalten.

Ein integraler Bestandteil beim nachhaltigen Einkauf ist die Abfallreduzierungs politik, die darauf abzielt, Abfälle zu minimieren und Ressourcen effizient zu nutzen. Die Neuaufgleisung des Müllmanagements und die Reduktion von Lebensmittelabfällen sind zentrale Elemente dieser Strategie.

Das Baur au Lac arbeitet aktiv daran, den Anteil nachhaltig produzierter Lebensmittel kontinuierlich zu steigern. Die Förderung der Lokalität wird dabei auf ein Maximum erhöht, um die regionale Wirtschaft zu stärken und die Umweltbelastung durch lange Transportwege zu reduzieren.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Reduktion von Plastik im gesamten Prozess. Alternative Verpackungseinheiten und Mehrweggebinde werden bevorzugt und eingefordert, um den Einsatz von Einwegplastik zu minimieren und die Umweltbelastung zu verringern.

GESELLSCHAFT

Dieses Handlungsfeld umfasst die Pflege der Beziehung zu den externen Anspruchsgruppen. Themen wie soziale Projekte, Spenden, Sponsoring und Corporate volunteering sind Teil dieses Engagements.

SOZIALES ENGAGEMENT

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG DURCH SPENDEN- UND CHARITYVERANSTALTUNGEN

Das Baur au Lac ist sich seiner Verantwortung bewusst und engagiert sich regelmässig in Spenden- und Charityveranstaltungen. Durch diese Aktivitäten leistet es einen bedeutenden Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung, was im Einklang mit dem ersten Ziel der Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen steht, die Teil der Agenda 2030 sind.

Die Sustainable Development Goals verfolgen das Ziel, das Leben aller Menschen weltweit zu verbessern, Armut zu beseitigen und Frieden sowie Gesundheit zu fördern.

HERZENSANGELEGENHEIT: DER KISPIBALL - EIN FEST FÜR DEN GUTEN ZWECK

2005 haben das Baur au Lac und das Kinderspital Zürich einen ganz besonderen Anlass ins Leben gerufen, den Kispiball. Ein rauschendes Fest mit kulinarischen Höhepunkten einerseits sowie Musik, Tanz und Unterhaltung andererseits. Allen voran handelt es sich dabei jedoch um einen Benefizanlass, welcher zum Ziel hat, einen möglichst hohen Gewinn für das Kinderspital Zürich zu generieren. Der Erlös jeden Balles fliesst jeweils einem speziellen Zweck/Projekt des Kinderspitals zu. In den vergangenen Jahren konnten dem Kinderspital dadurch insgesamt rund CHF 9 Mio. überwiesen werden.

PARTNERSCHAFT FÜR WISSENSTRANSFER UND INNOVATION

Das Baur au Lac kooperiert mit dem St. Gallen Symposium, einer weltweit bedeutenden Plattform für den generationenübergreifenden Dialog und die

Zusammenarbeit. Das St. Gallen Symposium vereint Führungskräfte von heute mit zukünftigen Leaders und bietet eine studentisch geprägte Plattform, um wichtige gesellschaftliche und wirtschaftliche Themen auf höchstem Niveau zu diskutieren.

Für den Raum Zürich unterstützt das Baur au Lac das St. Gallen Symposium, indem es kostenfreie Veranstaltungsräumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Durch diese Unterstützung trägt das Hotel dazu bei, dass zentrale gesellschaftliche Fragestellungen umfassend und auf hohem Niveau erörtert werden.

LUNCH FOR PEACE

Im Jahr 2022 engagierte sich das Baur au Lac aktiv bei der Initiative „Lunch for Peace“, die den interkulturellen Dialog und das gegenseitige Verständnis fördern sollte. Hierzu hatten sich zehn Spitzenköche und mehrere Produzenten zusammengeschlossen, um an verschiedenen Food-Ständen am Bürkliplatz Mittagessen anzubieten. Der gesamte Erlös wurde dem Schweizerischen Roten Kreuz gespendet. Die Initiative verfolgte das Ziel, Menschen aus unterschiedlichen Herkunftsländern und Kulturen zusammenzubringen.

Das Baur au Lac unterstützte dieses Vorhaben, indem es seine Ressourcen und Expertise kostenfrei zur Verfügung stellte. Auch in Zukunft ist geplant, sich erneut an der Initiative zu beteiligen.



GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVerschWENDUNG

Unter dem Motto «Tasting not Wasting», engagiert sich das Baur au Lac zusammen mit der Schweizer Tafel gegen Lebensmittelverschwendung und darum nachhaltige Praktiken in der Gastronomie zu fördern. Aus hochwertigen Produkten, welche im Detailhandel aussortiert und gespendet werden, erschafft die Küchencrew des Baur au Lac verschiedene Kreationen und zeigt so auf, wie wertvoll aussortierte Frischprodukte sein können. Was genau auf dem Gala-Menüplan steht, hängt dabei ganz von der Auswahl an Lebensmittelspenden ab, welche am Morgen des Anlasses von der Schweizer Tafel geliefert werden.

Der Erlös des Events sowie alle Spenden (CHF ca. 30'000), die im Verlauf des Abends eingehen, werden vollumfänglich an die Schweizer Tafel gespendet.

WEITERE SACHSPENDEN

Das Baur au Lac engagiert sich gemeinsam mit "Materia Bona", um neuwertige, aber nicht mehr benötigte Sachspenden zu sammeln und weiterzuvermitteln. "MateriaBona" ist eine gemeinnützige Gesellschaft, die Sachspenden an soziale Organisationen vermittelt. Dadurch werden wertvolle Ressourcen vor dem Wegwerfen bewahrt und erhalten eine neue Bestimmung. Dies trägt nicht nur zum Umweltschutz bei, sondern unterstützt auch Menschen, die auf solche Spenden angewiesen sind.

ZUKUNFTSTAG IM KANTON ZÜRICH

Der Zukunftstag im Kanton Zürich bietet Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, spannende Einblicke in die Berufswelt zu gewinnen. Durch die Zusammenarbeit mit dem Baur au Lac können die Jugendlichen einen Tag lang hinter die Kulissen eines der renommiertesten Hotels der Schweiz blicken, praktische Erfahrungen sammeln und ihre beruflichen Interessen entdecken. Sie lernen verschiedene Berufe im Hotel- und Gastgewerbe kennen und können ihre theoretischen Kenntnisse in einem realen Arbeitsumfeld anwenden. Im Jahr 2023 durfte das Baur au Lac 17 junge Menschen begrüßen und mit ihnen einen spannenden und unvergesslichen Tag erleben.

UNTERSTÜTZUNG DES LOKALEN TIERSCHUTZVEREINES

Das Baur au Lac demonstriert sein Engagement für den Tierschutz, indem es hochwertige, ausrangierte Tieraccessoires wie Futternäpfe und andere Utensilien an den lokalen Tierschutzverein spendet. Durch diese sinnvolle Wiederverwendung von Ressourcen, die sonst ungenutzt bleiben würden, unterstützt das Hotel den Verein in seiner wichtigen Arbeit. Die gespendeten Accessoires tragen dazu bei, die Versorgung und Pflege der Tiere zu verbessern.

ART IN THE PARK: KUNST UND KULTUR IM HERZEN DES BAUR AU LAC

Während «Art in The Park» gelingt es dem Baur au Lac, Kunst und Kultur in einer entspannten und inspirierenden Umgebung zu erleben. Diese jährliche Ausstellung hochkarätiger Skulpturen bringt lokale und internationale Künstler zusammen und bietet ihnen eine Plattform, ihre Werke einem breiten Publikum im Park des Hotels zu präsentieren. Mit «Art in The Park» leistet das Baur au Lac einen wertvollen Beitrag zur Förderung der Kunst und Kultur sowie zur Stärkung der Gemeinschaft und zeigt, wie Kunst als verbindendes Element wirken kann.



Art in the Park

TUGENIA

Das Baur au Lac Zürich und die Stiftung «Historische Zürichseebote» haben eine Kooperation geschlossen, um den Gästen des Hotels ein einzigartiges Erlebnis auf dem Zürichsee zu bieten. Das historische Elektromotorboot “Tugenia”, erbaut im Jahr 1904, kann für exklusive Picknicks genutzt werden, bei denen die Gäste die malerische Kulisse der Schweizer Alpen geniessen und kulinarische Highlights erleben.

Diese Zusammenarbeit berücksichtigt verschiedene Green Globe Indikatoren, darunter Erlebnis- und interpretativer Tourismus sowie Kulturerbe. Durch diese Partnerschaft wird ein nachhaltiger und positiver Beitrag zum Tourismus geleistet, der weit über die unmittelbaren Geschäftsaktivitäten hinausgeht.

KUNST IM BAUR AU LAC

Die Einbindung lokaler Kunst ist ein wesentlicher Bestandteil der Philosophie, die darauf abzielt, die kulturelle Vielfalt und das künstlerische Erbe der Region zu fördern. In den Gästezimmern sind zahlreiche Bilderrahmen zu finden, während die Lobby mit vergoldeten Rahmen geschmückt ist, die von einem renommierten Atelier in Zürich gefertigt wurden. Lithografien stammen von einem Kunsthändler aus Chur, während antike Möbelstücke und Dekorationsobjekte von einem Antiquitätenhändler aus Vevey bezogen werden. In einigen Zimmern sind Lithografien einer talentierten Künstlerin aus Appenzell Innerrhoden sowie Werke eines schweizerisch-französischen Architekten und Künstlers ausgestellt. Darüber hinaus zieren Fotografien von Skulpturen eines bekannten Schweizer Bildhauers und Malers sowie Werke eines renommierten Schweizer Fotografen viele der Zimmer.

Ein besonderes Highlight ist das Kunstwerk hinter der Rezeption, das von einem berühmten Schweizer Künstler namens Nicola Party speziell für diesen Ort geschaffen wurde. Darüber hinaus sind weitere Werke Schweizer Künstler in den Räumen des Baur au Lac zu finden, was die Vielfalt und den Reichtum der lokalen Kunstszene widerspiegelt. Diese sorgfältige Auswahl und Präsentation lokaler Kunstwerke tragen nicht nur zur ästhetischen Gestaltung bei, sondern fördert auch das Bewusstsein und die Wertschätzung für die kulturellen Schätze der Region.



Tugenia

PERSPEKTIVEN FÜR EINE

Die Hotellerie steht vor vielfältigen Herausforderungen wie der veränderten Arbeitsmarktsituation, fortschreitender Globalisierung, Klimawandel, Währungsrisiken, Digitalisierung und demographischem Wandel.

DIGITALISIERUNG

Die Zukunft der Hotellerie ist bereits heute stark von der Digitalisierung geprägt und dies wird sich in den nächsten Jahren noch verstärken. Technologien wie Concierge-Roboter, die Ausflugstipps geben, oder die Möglichkeit, Zimmer per App und Smartphone zu beziehen, werden immer wichtiger werden. Ziel sollte es sein, überflüssige Wiederholungsarbeiten zu automatisieren, ohne den persönlichen Kontakt zu den Gästen zu vernachlässigen. Das Baur au Lac setzt sich daher intensiv mit digitalen Trends auseinander und prüft deren Umsetzung im eigenen Betrieb. Einer der momentanen Schwerpunkte liegt auf der Einführung eines Dokumentenmanagementsystems, um die Arbeitseffizienz zu steigern und den Papierverbrauch zu reduzieren.

VERÄNDERTE ARBEITSMARKT SITUATION

Der Wettbewerb um Top Talente in der Hotellerie wird immer intensiver, da der Markt an gut ausgebildeten Fachkräften kleiner wird. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, setzt das Baur au Lac auf spezifische Massnahmen zur Steigerung der Attraktivität der Branche. Wie erwähnt sind Projekte wie Employer Branding, Unterstützung von Weiterbildungen, Work-Life-Balance und eine wertschätzende Führungskultur essenziell, um bestehende Mitarbeitende zu halten und neue Talente zu gewinnen. Eine gesunde Fehlerkultur, offene Kommunikation und starker Teamzusammenhalt schaffen ein motivierendes Arbeitsklima.

KLIMAWANDEL

Der Tourismus leidet unter den Folgen des Klimawandels und trägt gleichzeitig zu dessen Entstehung bei. Daher ist es entscheidend, sich den Herausforderungen des Klimawandels zu stellen und entsprechende Strategien zu entwickeln. Das Baur au Lac hat sich der Nachhaltigkeits-Charta des Schweizer Tourismus verpflichtet und reduziert kontinuierlich die Treibhausgasemissionen pro Logiernacht. Geplante künftige Massnahmen umfassen Energie- und Ressourceneffizienz sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Eine intensivere Zusammenarbeit mit Partnern wie myclimate und die Teilnahme an Initiativen wie «Cause We Care» sind ebenfalls vorgesehen.

Diese umfassenden Massnahmen spiegeln das Engagement des Baur au Lac wider, sich den aktuellen Herausforderungen zu stellen und einen positiven Beitrag zur Gesellschaft und Umwelt zu leisten.

SCHLUSSWORT

Mit Stolz und Freude blicken wir auf eine ereignisreiche und wegweisende Entwicklung zurück. Die letzten Jahre waren geprägt von zahlreichen Projekten, innovativen Ideen und dem unermüdlichen Engagement unserer Mitarbeitenden und Partner. Doch unsere Reise in Richtung Nachhaltigkeit ist noch lange nicht abgeschlossen.

Es gilt nun, die begonnenen Massnahmen, Standards und Prozesse sorgfältig zu messen, zu analysieren und kontinuierlich zu optimieren. Gleichzeitig eröffnen sich uns viele neue Möglichkeiten, weitere Initiativen zu ergreifen und uns in allen Dimensionen der Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln.

Dieser erste Schritt war allein durch die wertvolle Unterstützung und den Einsatz unserer Partner und natürlich unseres Teams möglich. Ihr unermüdlicher Einsatz und ihre Leidenschaft haben entscheidend zum Erfolg und zur Entstehung dieses Nachhaltigkeitsberichts beigetragen. Dafür sind wir sehr dankbar und freuen uns darauf, diesen Weg auch in Zukunft gemeinsam weiterzugehen. Nachhaltigkeit ist für uns mehr als nur ein Ziel – es ist unser Versprechen, auch in Zukunft mit Leidenschaft und Entschlossenheit zu handeln.

Wir sind gespannt auf die nächsten Schritte unserer gemeinsamen Reise und freuen uns darauf, weiterhin zusammen für eine nachhaltigere Zukunft einzutreten.

Mit herzlichen Grüssen

Christian von Rechenberg und das Baur au Lac Team

BAUR ^{AU} LAC