

Unser Hotel Corsten befindet sich im Drei-Länder-Eck angrenzend an den Maas-Schwalm-Nette Naturpark im Niederrhein. Die Natur, unserer Heimat liegt uns am Herzen, und somit ist die Nachhaltigkeit ein persönliches Anliegen in unserer täglichen Arbeit.

1. Reinigung

In unserem Hotel Corsten werden überwiegend in den Bereichen Bar, Etage und Küche biologisch abbaubare Reinigungsmittel eingesetzt. Wir achten bei unseren Vertragspartnern auf ressourcenschonende Serviceleistung. Um den Wasserbedarf bei dem Waschen der Wäsche zu reduzieren, erfolgt ein wechseln der Handtücher und der Bettwäsche unserer Gäste nach jedem dritten Tag oder nach Bedarf.

2. Energie

Für die benötigten Energiegewinnung mit einem hohen Wirkungsgrad von elektrischer Energie und Wärme wird seit 2007 ein Blockheizkraftwerk im Haus genutzt, somit werden ungefähr 25% Energie selbst erzeugt.

Stand 2019, wurden über 50% der gesamten Leuchtmittel auf LED Leuchten umgerüstet. Dies ist ein „on going“ Prozess. Ziel ist es eine 100% Nutzung der energiesparenden LED Leuchtkörpern im Hotel. Ein Großteil im Einsatz befindlichen elektronischen Geräten verfügen über eine Energie-Sparfunktion.

3. Wasser

Wassersparende Durchflussbegrenzer in den sanitären Einrichtungen. Hinweise für Gäste in den Hotelzimmern über die Möglichkeit Wasser und Ressourcen zu sparen.

4. Abfall

Trennung der Rohstoffe von Restmüll, Glas, Papier, Batterien, Leuchtmittel und biologischen Abfall. Frittierfett- und biologische Küchenabfälle werden zur weiteren Energie Gewinnung abgeholt und mit Hilfe von Biogasanlagen in umweltfreundliche Energie umwandelt.

5. Lebensmittel

Wir greifen weitgehend auf Mehrweg Verpackungen zurück, unter anderem auf Pfandkisten in der Anlieferung von Lebensmitteln.

Wir verwenden regionale Produkte um unnötige CO₂ Belastungen bei der Anlieferung zu vermeiden. Wir verarbeiten keine Lebensmittel aus gefährdeten Beständen. Die Verwendung von Eiern, erfolgt ausschließlich aus Freilandhaltung mit Bio Zertifikat. Unsere Milch/ Kakao beziehen wir vom hiesigen Milchbauern.

Unser Niederrhein-Schweinefleisch erhalten wir von der alt eingesessenen Metzgereifamilie Hermanns, Heinsberg. Beim Einkauf wird auf Fairtrade Produkte geachtet, z.B unsere Kaffee- und Espressobohnen.

6. Getränke

Im Restaurant- und Tagungsbereich setzen wir auf Mehrweg Glasflaschen.

7. Mitarbeiter

regelmässige Schulungen und Unterweisungen in der Nutzung unserer Reinigungsmitteln und -zubehör.

Umsichtiger Umgang mit Wasser, Strom, Reinigungsmitteln und Unterweisung bei der Abfalltrennung.

Für das korrekte Raumklima und der Raumtemperaturen werden die Mitarbeiter regelmäßig unterwiesen, um überflüssige Energieverschwendung beim Heizen zu vermeiden.

Umsichtige Wareneinsatzplanung und Wiederverwertung von recyclingfähigen Materialien und verarbeiten regionalen frischer Lebensmitteln.

8.vorbildliche Lebensweise

in allen Führungsebenen, das ist unsere unternehmerische Verantwortung. Festlegung von Entscheidungskriterien auf Bezug auf Reparaturen und eventuellen neu Anschaffungen im Rahmen der Nachhaltigkeit.

9.Mobilität

Vermeidung von Emissionen und Ressourcen durch deutliche Hinweise im Prospekten und Homepage zur Anreise mit der deutschen Bahn für eine möglichst klimaneutrale Ankunft.

10. Innovationen

Investition in ein weiteres BHKW Modul um noch unabhängiger von der aktuellen Stromsituation zu sein. Ladestationen für Elektroautomobile und E-Bikes. Digitale Gästemappe um unter anderem die Funktion heizen und kühlen auf den Hotelzimmern besser überwachen zu können.