

Pressemitteilung 1. Juni 2023

Green Ambassadors pflanzen neuen Wald: 25hours Hotels stellen das Jahr 2023 unter das Thema Nachhaltigkeit

Hamburg: Bis Ende 2024 sollen alle 25hours Hotels eine Nachhaltigkeits-Zertifizierung durch ein externes Institut erhalten. Die Weichen dafür werden seit 2022 mit verschiedenen Initiativen gestellt. So arbeitet die Hotelgruppe z. B. mit Baumpflanzprojekten zusammen, um zum Erhalt der globalen Biodiversität beizutragen und eingesparte Ressourcen sinnvoll zu investieren. Neue Konzepte im Bereich Food & Beverage zielen auf ein verstärktes regionales und biologisches Angebot ab. Ebenfalls werden vermehrt vegetarische und rein pflanzenbasierte Optionen für die Gäste bereitgestellt. Weitere gesetzte Ziele sind die Reduktion von Lebensmittelüberschüssen und Plastikprodukten. Auch im Bereich Mobilität bieten 25hours Hotels mit verschiedenen Sharing-Konzepten nachhaltige Lösungen.



Bereits 34.000 25hours Bäume gepflanzt

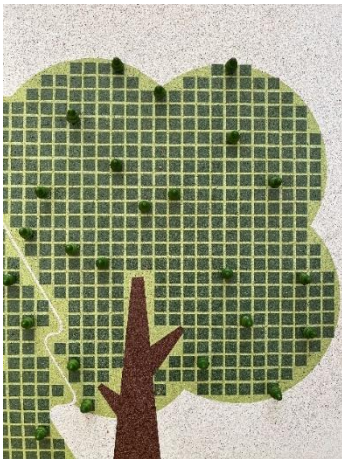
Als Teil seiner umweltfördernden Maßnahmen unterstützt 25hours Hotels verschiedene Baumpflanzinitiativen. Denn Bäume, bzw. Wälder nehmen weltweit Milliarden Tonnen von CO₂ auf und sind essenziell für ein stabiles Klima. Für die deutschsprachigen Häuser arbeitet die Hotelgruppe mit der gemeinnützigen Hamburger Organisation Aktion Baum zusammen, die Baumpflanzprojekte in Deutschland, Österreich und der Schweiz umsetzt. Im Rahmen der Kooperation haben

25hours Mitarbeiter im Frühjahr in der Nähe von Frankfurt den Spatenstich für einen eigenen 25hours Wald gesetzt und rund 250 Ahornbäume gepflanzt. Ziel der Aktion ist es, zur langfristigen Erholung der Natur, CO₂-Kompensation und zum Erhalt der globalen Biodiversität beizutragen. So weit wie möglich pflanzt Aktion Baum daher Mischwälder, die ein gutes Potenzial haben mit schwierigen klimatischen Bedingungen zurechtzukommen und durch die darüber hinaus ein Maximum an Biodiversität gefördert wird. Aktion Baum arbeitet mit lokalen Förstern, Forstexperten, Forschern und Wissenschaftlern zusammen, um eine funktionierende und effiziente Lösung für heimische Wälder zu finden.

Nadja Krawetz, Director of Brand & Communication bei 25hours Hotels, erklärt wie die Kooperation genau funktioniert: „Gäste, die während ihres Aufenthalts in einem 25hours Hotel länger als eine Nacht bleiben, haben die Möglichkeit beim Check-in auf die tägliche Zimmerreinigung zu verzichten. Mit den eingesparten Ressourcen wollen wir aber keinen Profit machen, sondern etwas Gutes für die Umwelt tun. Daher unterstützen wir an unseren Standorten jeweils verschiedene Baumpflanzinitiativen. Neben Aktion Baum ist dies in Kopenhagen Plant et Træ, in Florenz freedom und in

come as you are.

Dubai die Emirates Environmental Group. Vereinfacht gesagt, ist unser Ziel, so viele Zimmerreinigungen wie möglich in Bäume zu verwandeln, und damit unseren 25hours Hotels Wald wachsen zu lassen.“



Diejenigen, die die Aktion unterstützen, erhalten an der Rezeption kleine Pinnadeln, mit denen sie einen imaginären Wald stecken können. Am Ende des Monats werden alle Nadeln gezählt und der entsprechende Betrag an die lokale Initiative überwiesen. Seit April 2022 kamen mit der Unterstützung der Gäste knapp 34.000 gespendete Bäume zusammen.

Nachhaltiger Essen und Trinken

Ein Schwerpunkt liegt 2023 außerdem auf einer Weiterentwicklung der Food & Beverage Konzepte aller 25hours Hotels. „Unter dem internen Arbeitstitel ‚Happy Chicken‘ arbeiten wir daran, das Angebot für unsere Gäste noch regionaler zu gestalten und mehr Bio-Produkte zu integrieren“, sagt Bruno Marti, Executive VP of Brand Marketing bei 25hours Hotels. Denn Fakt ist, wer regional, saisonal und vermehrt biologische Produkte einkauft, unterstützt lokale Erzeuger und schont die Umwelt u. a. durch kürzere Transportwege. Besonders in der Hotellerie sind kreative Lösungen gefragt, damit eine etwas kleinere, aber feinere Auswahl an Speisen bei den Gästen punktet. „Es geht darum, unser Angebot noch bewusster zu gestalten, konsequenter zu betreiben und gleichzeitig ein hervorragendes Geschmackserlebnis zu bieten“, sagt Marti weiter.

Teil der Food & Beverage Initiative ist es, auch das Angebot an vegetarischen und pflanzenbasierten Alternativen zu erweitern. Denn die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst maßgeblich den CO₂-Fußabdruck. So belastet z. B. ein vegetarisches Gericht das Klima im Durchschnitt dreimal weniger als ein entsprechendes mit Fleisch. Wie die Transformation zu einer pflanzenbasierten Küche gelingen kann, weiß Food-Spezialistin Lauren Wildbolz, die beispielsweise zusammen mit Sebastian Haase, Küchenchef des 25hours Hotel Langstrasse, pflanzenbasierte Barfood-Alternativen für die Cinchona Bar kreiert hat. Als Pionierin der pflanzenbasierten Gastronomie in der Schweiz, hat Wildbolz 2010 nicht nur das erste vegane Restaurant in Zürich eröffnet, sondern berät auch Restaurants, die ihr Angebot verändern möchten. Das neu kreierte Menü bietet Vielseitigkeit und Authentizität zugleich mit herzhaften Gerichten wie z. B. Good Fortune Bao Buns mit Thai Basilikum-Mayonnaise oder Panko Fried Magic Mushrooms ebenfalls mit einer Zitronengras-Mayonnaise. Auch das Frühstücksangebot hat sich weiterentwickelt. So serviert das 25hours Hotel The Circle in Köln beispielsweise ab sofort vegane Eierspeisen für die Gäste. Auch ohne Hotelübernachtung können die pflanzlichen Ei-Alternativen als Rührei, Frühstücksburrito oder French Toast im Co-Working Bereich des Hotels verzehrt werden.



come as you are.

Plastikfreies Hotelerlebnis

Ein weiteres großes 25hours Thema ist die Arbeit daran, Einwegplastik-Produkte zu reduzieren und zu vermeiden. Die Herstellung von Kunststoffartikeln verbraucht nicht nur enorme Ressourcen und setzt schädliche Treibhausgase für die Umwelt frei, oft werden Plastikartikel nur einmal benutzt und danach direkt weggeworfen. Da sie chemisch sehr stabil und schlecht abbaubar sind, braucht es plastikfreie Alternativen. Bei 25hours Hotels wurde dieser Prozess schon früh angestoßen. „Soziale und ökologische Nachhaltigkeit waren bereits vor der Pandemie mit die wichtigsten Treiber, wenn es um Produktveränderung bei uns ging“, erklärt Katherina Klimke, VP of Operations bei 25hours Hotels. „Zu 80 Prozent konnten wir schon plastikfreie Alternativen in unseren Hotels anbieten. Der Schritt, nahezu 100 Prozent plastikfrei zu werden, war daher nicht mehr ganz so schwierig.“ Seit Mitte 2022 sind alle Häuser größtenteils frei von Einwegplastik-Produkten in den Gastbereichen. Mülltüten im Mülleimer gibt es nicht mehr, plastikfreie Wäschebeutel, Rasiersets oder Zahnbürsten auf Nachfrage an der Rezeption. Bei 15 Hotels mit insgesamt 2.730 Zimmern und zwei Müllbeuteln pro Zimmer ergibt das bei einer achtzigprozentigen Auslastung eine hypothetische Einsparung von über einer 1,5 Millionen Müllbeuteln im Jahr. „Wenige Ausnahmen haben wir aktuell noch aufgrund mangelnder Alternativen bei den Minibar Snacks und unserem Kaffee-Zubereitungssystem auf den Zimmern. Hier arbeiten wir an Lösungen. Auch am Mehrwegssystem RECUP und REBOWL beteiligen wir uns. Das To-go Pfandsystem ist zurzeit in allen deutschsprachigen Hotels verfügbar“, fügt Klimke hinzu. Gleichzeitig werden in allen 25hours Hotels sogenannte Water Fountains (Wasserspender) installiert. So können Gäste kostenlos ihre Trinkflasche auffüllen und damit das Zero-Waste Prinzip unterstützen.

Lebensmittelüberschüsse vermeiden

Neben der Überarbeitung des Speisen- und Getränke-Angebots wurden auch Initiativen zur Reduktion von Food Waste von 25hours Hotels lanciert. An nahezu allen Standorten kooperiert die Hotelgruppe z. B. mit Too Good To Go, die mit ihrer App dabei hilft, Lebensmittel weiter zu verwerten. Nach Ende der Frühstückszeit können Interessierte einen preisreduzierten Frühstücksbeutel erwerben. Durch diese Aktion kann täglich Essen aus mehr als 865 Hotels in ganz Europa gerettet werden.

In Zürich arbeiten das 25hours Hotel Langstrasse sowie das 25hours Hotel Zürich West mit dem Schweizer Start-up KITRO zusammen, das sich ebenfalls für einen nachhaltigen Wandel in der Lebensmittelbranche einsetzt. Mithilfe von einem intelligenten Behältersystem, das alle Essensreste den Tag über misst, erstellt die Software anschließend detaillierte Berichte, die Restaurants dabei unterstützen, Food Waste zu reduzieren. So konnte der WPG (Waste per Guest) bereits um 30 Prozent reduziert werden. Das Pilotprojekt soll zukünftig auch in anderen 25hours Hotels eingeführt werden.



Flexible Mobilität

Auch im Bereich nachhaltiger Mobilität engagieren sich die 25hours Hotels durch die Kooperationen mit Schindelhauer und SHARE NOW. Gästen ist es während ihres Aufenthalts möglich, sowohl urbane City-Räder als auch den nachhaltigen Carsharing Service von SHARE NOW in Deutschland und Österreich als bequeme und nachhaltige Mobilitätslösung zu

come as you are.

nutzen. Zudem gibt es E-Ladesäulen z. B. an den Standorten in Köln und Düsseldorf. Die beiden Zürcher Häuser sowie das 25hours Hotel One Central in Dubai bieten in Kooperation mit MINI E-Flitzer für Fahrten durch die Stadt an.

Damit die nachhaltigen Projekte weiter gedeihen, gibt es seit einem Jahr die sogenannten Green Ambassadors in allen 25hours Hotels. Das Team aus knapp 30 Mitarbeitern aus unterschiedlichen Abteilungen kümmert sich in kleinen Gruppen z. B. auch um den Digitalisierungs- und anstehenden Zertifizierungsprozess oder auch die

Umstellung auf erneuerbare Energien. Das 25hours Hotel The Circle in Köln nimmt dabei eine Vorreiterrolle ein. So wurden hier sowohl die Kooperation mit Aktion Baum als auch die Nutzung von Ökostrom als erstes eingeführt.



Pressematerial zu 25hours Hotels: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse>

Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder>

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](https://www.25hours-hotels.com)

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor, das 2021 formiert wurde.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 15 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris, Florenz, Dubai und Kopenhagen. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Sydney und Melbourne zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels
Anaïs Hars
PR Manager
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
m +49 173 15 36 476
media@25hours-hotels.com

come as you are.