UMA HOGA-Akademie
für Hoteliers & Gastronomen

Unternehmermanufaktur für
Hoteliers und Gastronomen GmbH
Marktler Straße 33
84489 Burghausen

Tel.: +49 (0)8677 913 248 0
Fax: +49 (0)8677 913 248 1
info@unternehmer-manufaktur.de
www.uma-hoga-akademie.de

Webinar "Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Stimmt die CO2-Bilanz?" für Hotellerie und Gastronomie

Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Das Thema betrifft uns alle. Aber was bedeutet Nachhaltigkeit und CO2-Bilanz eigentlich im Hotel? Unser Referent zeigt Ihnen auf, welche Chancen sich hier für Ihr Hotel als interessantes Urlaubsziel und nachhaltig orientierter Arbeitgeber ergeben.

✓ Sie erfahren, wie Sie als Unternehmer in Ihrem Hotel einen wirklichen Beitrag zum Klimaschutz beitragen können

✓ Sie bringen sich auf den neuesten Stand im Zukunftsthema "Nachhaltigkeit" und was zur CO2-Bilanz gehört

✓ Personalmangel entgegenwirken! Werden Sie ein attraktiver Arbeitgeber besonders für die nachhaltig orientierten Generationen Y & Z

Beschreibung des Seminars

Nachhaltigkeit, CO2-Bilanz und Klimaschutz. Diese Themen sind hochaktuell und immer mehr Forderungen werden diesbezüglich gestellt, hier Maßnahmen zu treffen.

Täglich wird man konfrontiert, mehr für die Ökologie und seinen dazugehörigen Fußabdruck zu tun.

Demnach wird es Zeit, sich als Hotel oder auch Restaurant Gedanken über neue Konzepte zu machen, die der Nachhaltigkeit dienen und gleichzeitig auch wirtschaftlich erfolgreich sind.

Aber was bedeutet Nachhaltigkeit und Klimaneutralität eigentlich und in welchen Bereichen meines Unternehmens kann ich Änderungen bzw. Verbesserungen vornehmen? Ein Schild aufzuhängen, dass die Handtücher nur bei Bedarf getauscht werden, reicht hier nicht mehr aus.

In unserem Webinar zeigt Ihnen unser Referent unter anderem Möglichkeiten auf, Ihre CO2-Bilanz positiv anzupassen und zu verbessern und wo Sie Ressourcen einsparen können. Es ist sinnvoll, sei es im technischen Bereich (Digitalisierung, Anlagen usw.) wie auch in Ihrem Speisenangebot, sich mit Nachhaltigkeit zu beschäftigen. Gerade bei der Verpflegung werden die Trends und die Forderungen nach entsprechenden Produkten und Zubereitungsarten immer größer.

Aber es geht hier auch um die soziale Nachhaltigkeit. Ihre Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital. Der Fachkräftemangel und generell das fehlende Personal entwickelt sich zusehends zu einem Hot-Spot-Problem. Passen Sie deshalb auch Ihr Mitarbeiter-Management auf Nachhaltigkeit an. Werden Sie ein attraktiver Arbeitgeber für die nachhaltig orientierten Generationen Y & Z. Diese werden gerne bei Ihnen arbeiten, wenn sie sich mit einem nachhaltig optimierten Haus identifizieren.

Gleiches gilt für Ihre Gäste! Positionieren Sie sich, leben und kommunizieren Sie Ihr Konzept zur Nachhaltigkeit und geben ein Signal für die Zukunft. So können Sie als attraktives Urlaubsziel Ihre Zielgruppen begeistern und einen klaren Wettbewerbsvorteil schaffen!

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Einleitung und Gedanken zu Nachhaltigkeit
    - Problemstellung

    - Begriffserklärung
    - 3-Stufen-Modell
- Nachhaltiges Hotelkonzept
- Vermarktung / Kommunikationsideen / Zertifizierungen
- Grenzen
- Wo steht der Hotelmarkt? Was machen die "Big Player"?
- Tipps und Anregungen zum Start in die Hotel-Nachhaltigkeit - wo fange ich nun an?

Das Webinar wird via Zoom durchgeführt. Um Hintergrundgeräusche zu vermeiden, sollte Ihr Mikro stummgeschaltet sein. Bei Fragen können Sie es jederzeit gerne aktivieren. Entscheiden Sie zudem selbst, ob Sie Ihren Bildschirm freigeben, damit alle Teilnehmer Sie sehen dürfen. Bei Bedarf können Sie Ihren Namen nach dem Einloggen umbenennen!

Während des Webinars besteht die Möglichkeit zum Austausch unter Kollegen und mit dem Referenten. Zum Abschluss folgt eine Feedback- und Fragerunde!

Ein Handout der Präsentation (pdf) erhalten Sie im Nachgang per Mail!