

**Kompakt****Drittes Kaiserwetter**

**Hamburg.** Das Schnellrestaurant Kaiserwetter eröffnet im ersten Quartal 2016 seine dritte Filiale. Die erste wurde 2009 an der Bleichenbrücke eröffnet. Die zweite folgte 2014 an der Otenser Hauptstraße. Das neue Restaurant erwartet seine Gäste im Bahnhof Altona. Inhaberin Janna Schmidt-Holtz möchte mit ihrem Unternehmen weiter wachsen: „Hamburg trägt mindestens zehn Filialen.“ Die Expansion soll aber nachhaltig erfolgen, so Schmidt-Holtz. *mith*

**Dötlinger Lopshof geschlossen**

**Dötlingen.** Das Café und Restaurant Dötlinger Lopshof im Landkreis Oldenburg haben seit 2007 Behinderte und Nichtbehinderte gemeinsam bewirtschaftet. Nun gehen die Lichter aus. Zehn Mitarbeiter verlieren hierdurch ihren Arbeitsplatz. Die wirtschaftliche Situation lasse eine Fortsetzung des Betriebes nicht zu, heißt es seitens des Betreibers, der Norle Ped. Bei dieser handelt es sich um eine gemeinnützige GmbH. *tkl*

**SCHLESWIG-HOLSTEIN**

# Vorreiter in der Provinz

**NACHHALTIGKEIT**

*Paulsens Landhotel legt ersten Nachhaltigkeitsbericht für die Hotellerie vor. Das Konzept setzt der Chef in Küche, Housekeeping und Mitarbeiterführung um.*

**Bohmstedt.** Nachhaltigkeit bedeutet für Marten Paulsen nicht nur, das Erbe zu erhalten, sondern ist für den Eigentümer von Paulsens Landhotel Passion: „Regionale Produkte, Energie sparen sowie eine umweltschonende Mobilität gehören zu den Grundpfeilern unserer Philosophie“, sagt er.

Mit den Experten des Instituts für Nachhaltigkeit und Transformationsmanagement Civi.con und der Cordes Rieger Consulting GmbH in Kiel hat Paulsen an einem Pilotprojekt teilgenommen. Das Ergebnis ist der erste Nachhaltigkeitsbericht für die Hotellerie auf Basis des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK). „Wir wollen das Thema Nachhaltigkeit in kleinere und mittlere Betriebe bringen und die Ergebnisse messbar machen“, sagt



Nachhaltig in die Zukunft: Ein Windpark, eine Biogas- sowie eine Solaranlage versorgen Paulsens Landhotel mit Energie.

Nachhaltigkeit vorhanden sind. Das 3-Sterne-superior Hotel liegt in Bohmstedt – einem Dorf der erneuerbaren Energien in Nordfriesland. In der Gemeinde mit 726 Einwohnern gibt es einen Bürgerwindpark, einen Solarpark sowie eine Biogasanlage, die die 29 Zimmer des Hotels mit Fernwärme versorgen. Außerdem befindet sich auf dem Dach eines Hotelanbaus seit 2011 auch eine 30-Kilowatt-Solaranlage

orientieren sich an den drei Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales. Küchenchef André Schirmag kauft fast ausschließlich Produkte bei regionalen Lieferanten. Durch ein Zero-Waste-Konzept versucht er, die Küchenabfälle zu reduzieren. „Lebensmittel muss man als Ganzes sehen und nicht nur edle Teile verwenden“, sagt er. So enthielten Obst- und Gemüseschalen Geschmack und könnten beim Kö-

Im Housekeeping ersetzt Paulsen konventionelle Reinigungsmittel durch biologische Produkte. Und die Hotelwäsche reinigt ein nach ISO 14001 zertifizierter Betrieb. „Unternehmen schärfen mit der Nachhaltigkeit ihr Profil und verlangen höhere Preise als ihre Mitbewerber“, sagt Unternehmensberater Robert Cordes. Wichtig sei es, die nachhaltigen Anstrengungen nach außen zu kommunizieren. Außerdem gebe



Zuständig für die Region  
**Katharina Ott**  
 k.ott@ahgz.de

lere Betriebe bringen und die Ergebnisse messbar machen“, sagt Ute Rieger. Die Wahl für das Pilotprojekt sei auf Paulsens Landhotel gefallen, weil in dem Familienbetrieb viele Voraussetzungen für

eines Hotelanbaus seit 2011 auch eine 30-Kilowatt-Solaranlage. Für das Pilotprojekt entwickelten die Experten einzelne Aufgabenbereiche, die in Paulsens Nachhaltigkeitsteam umgesetzt werden. Diese

Obst- und Gemüseschalen Geschmack und könnten beim Kochen verwendet werden. Als erfolgreich erweist sich ein Glücksmenü, bei dem sich die Gäste in der Auswahl der Speisen überraschen lassen. „Dadurch bestimmten wir, welche Speisen der Gast bekommt“, fügt Schirmag hinzu. Restaurantleiter Dennis Manske verzichtet in dem Restaurant mit 85 Plätzen auf Portionspackungen und verwendet biologisch abbaubare Servietten. „Als Weinempfehlung setzen wir auf Bio-Weine“, berichtet Manske.

haltigen Anstrengungen nach außen zu kommunizieren. Außerdem gebe es für Neubauprojekte von Hotels in Schleswig-Holstein keine öffentlichen Fördermittel mehr, wenn Aspekte der Nachhaltigkeit nicht berücksichtigt werden.

Für die Zukunft wichtig sei auch ein nachhaltiger Umgang mit den Mitarbeitern. Dazu zählten faire Löhne ebenso wie geregelte Arbeitszeiten und Rücksichtnahme auf familiäre Belange der Beschäftigten. „Viele Chefs haben das noch nicht kapier“, sagt Paulsen. *Helmut Heigert*

AHGZ – ALLGEMEINE HOTEL- UND GASTRONOMIE-ZEITUNG

## Glänzen Sie im AHGZ spezial!



**DAS MAGAZIN ZUM HOTELIER DES JAHRES 2016**

In einem exklusiven Spezial berichtet die AHGZ über die Preisträger und die

HAMBURG

## Volles Haus zu Feiertagen

FESTTAGSGESCHÄFT

*Wirt im Norden ziehen positive Bilanz zu Weihnachten und Silvester. Dezember ist umsatzstärkster Monat.*

**Hamburg.** Für das Restaurant Zum Alten Rathaus war es der erste Jahreswechsel seit der Eröffnung im Herbst. „Wir hatten alle Tage offen“, sagt Restaurantleiterin Berit Gansel. Über Weihnachten servierte sie neben der Abendbrotkarte ein 4-Gänge-Menü. „Heiligabend und der erste Feiertag waren gut gebucht“, so Gansel. Zu Silvester bot sie ein Buffet mit Champagnerempfang an. Später legte ein DJ auf. „Nur wenige Plätze blieben frei.“

er mit Galabuffet sei mit 100 Gästen gut gebucht gewesen.

Im Scandic Emporio Hotel wurde am 22. Dezember das schwedische Weihnachtsfest Julbord gefeiert. Bis zum 23. Dezember stand ein skandinavisches Menü auf der Karte.

„Es war besser gebucht als im Vorjahr. Heiligabend hatten wir unser Restaurant geschlossen“, sagt General Managerin Madeleine Marx. Silvester feierten einige Gäste nach dem Buffet bei Livemusik. Das beste Geschäft im Scandic Hotel lief zwischen den Jahren. Vom 27. bis 30. Dezember tagte der Chaos Computer Club in Hamburg. „Da waren wir ausgebucht“, sagt Marx. Im Restaurant Rheinische Republik lief das Geschäft ähnlich wie an