

Think green – meet green!

„Wir stellen vermehrt fest, dass es für Gruppen stärker als bisher buchungsentscheidend ist, inwieweit ein Haus verantwortungsvoll handelt und wirtschaftet.“

Daniel Hecker, Küchenchef der Tagungs-Jugendherberge Bonn

Die Umweltbildung zu fördern und selbst ökologische Verantwortung zu übernehmen sind Werte, denen sich der DJH-Landesverband Rheinland qua Satzung verschrieben hat. Bei Tagungen, Events oder Seminaren spielen diese Themen für unseren Service zunehmend eine Rolle, denn Kunden fragen vermehrt vegetarische Alternativen und regionale Produkte nach. Ebenso wichtig ist ihnen die Müllvermeidung – um nur einige Aspekte zu nennen. Nicht erst seit Corona ist diese Veränderung im Tagungssektor deutlich zu spüren.





Rest(e)los glücklich

Wie bereits kleine Maßnahmen zu großen Veränderungen führen, zeigt die Jugendherberge Köln-Riehl. Dort bleiben inzwischen rund 30 Prozent weniger Lebensmittelreste auf den Tellern, am Buffet und in den Töpfen zurück. Wie das gelingt? Gemeinsam mit den Jugendherbergen Aachen, Bad Münstereifel, Bonn, Lindlar und Waldbröl „Panarbora“ beteiligt sie sich an dem Projekt „MehrWertKonsum“. Konkret heißt das: Die Mitarbeitenden messen alle Teller- und Ausgabereste, prüfen Speisepläne auf eine gesunde und verantwortungsbewusste Ausrichtung, optimieren Rezepte, bieten mehr vegetarische Speisen und saisonale Lebensmittel aus der Region an. Zahlreiche Fortbildungen, Workshops und Seminare für die Haus- und Küchenleitungen begleiten das von der EU und dem Land NRW geförderte und in Kooperation mit der NRW-Verbraucherzentrale aufgesetzte Projekt.

Partner of Sustainable Bonn

Die Verpflegung der Tagungs-Jugendherberge Bonn ist schon jetzt in weiten Teilen biozertifiziert. Das Ziel des Küchenleiters Daniel Hecker ist es, die 100 Prozent alsbald zu erreichen. Produkte wie Obst, Gemüse, Milch, Joghurt, Tee und Cerealien sind es bereits. Bald werden auch Butter, Öl, Essig und Wurst auf bio umgestellt. Fleisch stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung und Produkte wie Kaffee sind ausschließlich „fair-trade“. Bereits seit 2008 ist die Tagungs-Jugendherberge als „Partner of Sustainable Bonn“ ausgezeichnet. Wie alle Projektpartner hat sie dazu ein individuelles Konzept als „Konferenzstandort der Nachhaltigkeit“ entwickelt und legt Wert auf verantwortungsvolles Handeln bei den Themen Energie, Wasser, Abfall und der

Beschaffung von Lebensmitteln.

Hier geht’s zum Interview mit Daniel Hecker, Küchenchef der Tagungs-Jugendherberge Bonn.

Umweltbildung

Als Tagungsort mitten im Naturpark Bergisches Land ist die Jugendherberge Waldbröl „Panarbora“ spezialisiert auf naturnahe Bildungsangebote. Top-Thema „auf Panarbora“ ist der Wald, dessen Vegetationszonen Tagungs- und Seminargruppen bei einer Führung auf dem rund 1,5 km langen Baumwipfelpfad unmittelbar durchstreifen. Mit Waldexkursionen und Outdoor-Programmen zu den Themen „Naturschutz“, „Umweltbildung“ und „Nachhaltiges Wirtschaften“ lassen sich Tagungen und Seminare programmatisch um aktuelle Perspektiven zum klimafreundlichen und umweltbezogenen Handeln ergänzen. Seit 2022 produziert die Tagungs-Jugendherberge auch eigenen Bienenhonig. Er steht zum Frühstück auf dem Tisch und ist als Tagungserinnerung ein beliebtes Mitbringsel.

Zurück zur Kategorie