

GreenSign Zertifizierung im Hotel & Restaurant Lindenhof in Emsdetten

Das traditionsreiche Hotel & Restaurant Lindenhof befindet sich ruhig, zentral und verkehrsgünstig in Emsdetten im Münsterland. Der Familienbetrieb wird heute bereits in dritter Generation von Christine und Udo Hankh mit viel Herzblut geführt. Die Philosophie des Hauses beinhaltet eine persönlich-familiäre Atmosphäre und das Vorleben einer nachhaltigen Lebensweise. Das 4-Sterne Hotel besteht aus sechs Gebäuden mit individuellem Charakter, welche insgesamt 51 individuell eingerichtete Zimmer, Suiten und Apartments mit schönen Deko-Elementen beherbergen. Zum Anwesen gehört zudem ein Saunabereich mit finnischer Sauna, Infrarotkabine und Ruheraum, ein Garten mit Seerosenteich, ein Tagungsraum für bis zu 30 Personen sowie ein vom Guide Michelin, Gusto und Gault Millau geadeltes Restaurant mit Terrasse.



Bild: Hotel & Restaurant Lindenhof in Emsdetten (Fotos: Hotel & Restaurant Lindenhof)

Familie Hankh und ihr Team legen großen Wert auf einen verantwortungsbewussten und rücksichtsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und möchten einen möglichst großen Beitrag zur Entlastung der Umwelt und des Klimas leisten. Man möchte sogar eine Vorreiterrolle in Sachen nachhaltiger Tourismus einnehmen. Um die Verbesserung der Energie- und Umwelteffizienz und die gesellschaftliche Verantwortung nach außen zu zeigen und die nachhaltige Weiterentwicklung voranzutreiben, ließen sie nun ihr Hotel mit dem GreenSign Nachhaltigkeitsiegel zertifizieren. Dabei wurde auf Anhieb das sehr gute **GreenSign Level 4** erreicht.

Inhaber und Küchenchef Udo Hankh verwöhnt seine Gäste mit kreativen Münsterländer Spezialitäten, mediterranen Gerichten sowie asiatischen Aromen. In seiner Einkaufspolitik stehen bei der Auswahl der Lebensmittel Bio-Qualität, Regionalität und Saisonalität im Fokus. Dabei spielt auch die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und die regelmäßigen internen Qualitätskontrollen eine wichtige Rolle. Auf den Einsatz von Convenience Produkten wird weitgehend verzichtet. Das Küchenteam stellt sogar eigene Marmeladen, Honig vom eigenen Bienenstock, Dressings und Kräutermischungen aus dem eigenen Kräutergarten und verschiedene Sirupe selbst her. Die Produkte der hauseigenen Apfel-, Pflaumen- und Wallnussbäume sowie Holunder- und Maulbeersträucher finden ebenfalls ihren Weg auf den Teller.

Im Energiebereich wird auf Strom aus 100 Prozent erneuerbaren Energien gesetzt und in energiesparende LED-Lampen und Flat-TVs investiert. Zudem wird ein großer Teil des Strombedarfs durch die hauseigenen drei Blockheizkraftwerke gedeckt. Hotelgäste können sich Fahrräder im Hotel ausleihen und in der Fahrradgarage stehen sogar Lademöglichkeiten für e-Bikes zur Verfügung. Außerdem werden vier Ladestationen für Elektroautos angeboten. Es wird auf umweltschonende Reinigungsmittel mit geringer Dosierung geachtet und die Kosmetikprodukte sind nachhaltig und Fairtrade zertifiziert. Eine Osmose-Wasseraufbereitungsanlage reduziert zusätzlich den Reinigungsmiteleinsatz und Regenwasser wird mittels eines eigenen Brunnens für die Bewässerung der Grünanlagen verwendet. Darüber hinaus wird im Lindenhof sehr großen Wert auf Müllvermeidung und korrekte Müllentsorgung gelegt und, wo es geht, Papier gespart. Die zahlreichen Arbeitnehmervorteile, welche die Hotelleitung dem Team gewährt und das herzliche, familiäre Miteinander sorgen für eine Mitarbeiter-Zufriedenheitsquote von 99,9 Prozent. Das Hotel unterstützt auch verschiedenste soziale Projekte u.a. ein Hospiz, den örtlichen Imkerverein sowie Kochen in Schulen und trägt damit zur Stärkung der lokalen Gemeinschaft bei.



Bild: GreenSign Zertifizierung - Familie Hankh, Inhaber Hotel & Restaurant Lindenhof Emsdetten (Foto: InfraCert GmbH)

Armin Wolff, der für das InfraCert-Institut das GreenSign Audit vor Ort durchführte, zeigt sich begeistert: „Mich hat im Lindenhof in Emsdetten neben dem familiären und zugleich sehr stilvollen Wohlfühlambiente vor allem die sehr sympathische Hoteliers-Familie beeindruckt, die sich trotz anhaltendem Lockdown mit tollen Ideen zukunftssicher aufstellen und immer weiterentwickeln möchte. Die tolle Kombination zwischen Tradition und Moderne ist auch im

Restaurant bei den hervorragenden kulinarischen Kreationen erlebbar. Zugleich wird hier auf beeindruckende Weise Ressourcenschonung, Klimaschutz und Regionalität gelebt und das zeigt wieder einmal deutlich, dass Qualität und Komfort in keinem Widerspruch zu einem nachhaltigen Engagement stehen. Ich gratuliere Familie Hankh und dem Hotelteam herzlich zu ihrem hervorragenden GreenSign Level 4 und freue mich auf den weiteren Austausch nachhaltiger und innovativer Ideen.“

Zeichenzahl inkl. Leerzeichen: 4.487

Bildmaterial zum Download auf: www.greensign.de/news



GreenSign / InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Verliehen wird das GreenSign Nachhaltigkeitssiegel vom InfraCert - Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie. Die Zertifizierung ist praxisnah, speziell für die Hotellerie entwickelt und auf hohen Standards gemäß EMAS und DIN ISO 14001 aufgebaut. Mit dem GreenSign-Siegel bietet InfraCert Hoteliers ein integriertes und ausgereiftes Prüfsystem, das ökologische, soziale und ökonomische Aspekte der Hotelführung in über 90 Kriterien strukturiert, evaluiert und dokumentiert. Der Hotelier erhält die Möglichkeit, seine Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter auszubauen und die Betriebsprozesse effizient zu optimieren. In Deutschland ist GreenSign als Nachhaltigkeitssiegel für Hotels Marktführer. Es hat sich zudem auch mit inzwischen über 250 zertifizierten Hotels in 14 Ländern international etabliert.

Pressekontakt:

Suzann Heinemann, Geschäftsführerin
Anja Engel, Marketing & Communications Manager

InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Katharinenstraße 12
10711 Berlin
Tel. +49 (0) 30 318 62 84 21
Mail: presse@greensign.de
Web: www.greensign.de