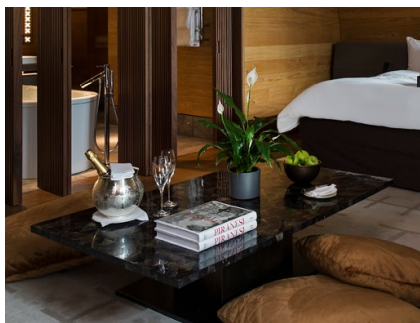


Nachhaltigkeit im The Chedi Andermatt



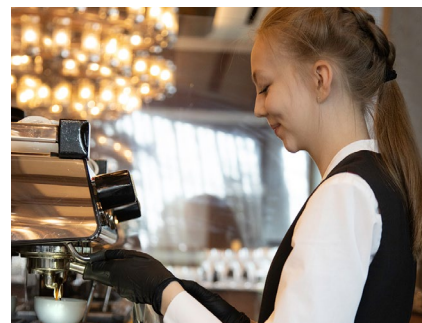
Grün

Um Ressourcen und Fahrwege zu sparen, schmücken die Zimmer nicht Schnittblumen, sondern Topfpflanzen.



Nachhaltig

An vier Stationen können Gäste und Mitarbeitende ihre Elektrofahrzeuge mit 100-prozentigem Ökostrom laden.



Zukunftsorientiert

Pro Jahr starten mehrere Lernende ihre Ausbildung zur Restaurantfachperson, zum Koch oder zur Köchin und zur Hotelfachperson.

Holz und Naturstein dominieren im 5-Sterne-Deluxe-Hotel in Andermatt. Im ganzen Haus wird Wert gelegt auf natürliche Materialien, einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Wirtschaft.

Klima- und Umweltschutz



Baustandard

Die Gebäude des The Chedi Andermatt sind hervorragend isoliert und nach Niedrigenergiestandard gebaut. Sie verfügen über eine systematische Lüfterneuerung und -reinigung, die für eine gute Luftqualität sorgt.



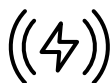
Energierückgewinnung

Wo immer möglich, wird im The Chedi Andermatt intern Wärme rückgewonnen. Die Fussbodenheizung im Spa-Bereich wird beispielsweise mit der Abwärme der Kühlanlagen geheizt. Zudem verfügen alle Lüftungsanlagen über Energierückgewinnungssysteme.



Heizung

The Chedi Andermatt heizt zu 100 Prozent mit CO₂-neutraler Fernwärme aus Holzschnitzel. Die Holzschnitzel stammen aus dem Kanton Uri sowie aus einer Sägerei in Airolo (Umkreis kleiner als 50 Kilometer).



Strom

The Chedi Andermatt bezieht Strom zu 100 Prozent aus Wasser- und Windkraft aus der Gotthardregion. Der Stromverbrauch konnte trotz massiv höherer Auslastung stabilisiert werden und hat in den letzten Jahren nicht wesentlich zugenommen.



Bioabfälle

Grünabfälle und Fettabscheider-Material werden gesammelt und einer Anlage zugeführt, welche daraus Wärme oder Strom erzeugt. Die Entsorgung findet koordiniert mit dem Radisson Blu Hotel Reussen statt. Damit wird die Anzahl Anfahrten reduziert und die Lademenge optimiert.



Wäsche

Bettwäsche aus dem The Chedi Andermatt wird von der Wäscherei Heinzmann AG gewaschen. Heinzmann ist eine der modernsten und umweltfreundlichsten Grosswäschereien der Schweiz. Die Wäsche wird teilweise per Bahnverlad ins nahe Raron gebracht. Die Badewäsche wird vor Ort gewaschen, so entfällt der Transport ganz.



Abfallmanagement

Abfälle wie PET, Kunststoff, Papier, Karton, Glas und Aluminium werden konsequent getrennt und recycelt. Essensreste werden separat gesammelt. Wo immer möglich, werden regionale Lebensmittel in Mehrweggebinden bezogen, um Verpackungsabfall zu vermeiden. Einwegplastik wird vermieden: Strohhalme, Rührstäbchen & Co. bestehen aus recycelbaren Materialien, Take-Away-Verpackungen sind biologisch abbaubar. Nachfüll-Dispenser für Shampoo und Kosmetik sorgen für weniger Plastikabfall.



Ressourcenschonender Verbrauch

The Chedi macht regelmässige Betriebsoptimierungen, um den Stromverbrauch zu minimieren. Zudem sorgen Wasserspararmaturen für einen reduzierten Wasserverbrauch. Gäste wählen ausserdem selbst, wie oft geputzt werden soll und Bett- und Badewäsche wird nicht täglich gewaschen.



Reduktion von Foodwaste

The Chedi reduziert Foodwaste, beispielsweise mit internen Kampagnen für die Mitarbeitenden oder indem Früchte vom Frühstücksbuffet zu Willkommens-Smoothies verarbeitet werden.



Umweltfreundliche Reinigung

The Chedi verwendet zertifizierte ökologische Reinigungsmittel aus unbedenklichen Inhaltsstoffen.



Bergwasser

In den Restaurants des The Chedi wird bestes lokales Quellwasser aufbereitet und angeboten. So muss Wasser nicht unnötig transportiert werden.



Naturkosmetik

Seifen und Duschprodukte im The Chedi sind pflanzenbasiert und werden in Italien hergestellt. Der The Spa & Health Club verwendet bei Behandlungen bekannte und geprüfte Marken mit 100 % natürlichen Inhaltsstoffen.

Gesellschaft



Faire Arbeitsbedingungen

Die Mitarbeitenden im The Chedi sind über den L-GAV angestellt, den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe. Dieser garantiert faire Löhne, marktgerechte, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und soziale Absicherung. Alle Menschen sind im The Chedi gleichberechtigt.



Mitarbeitendenförderung

Das The Chedi Andermatt bieten seinen Mitarbeitenden flexible Arbeitsmodelle, sodass sie Privates und Berufliches vereinbaren können. Weiterbildungen und Sprachkurse werden aktiv gefördert und unterstützt, ein internes Aus- und Weiterbildungsangebot sorgt dafür, dass sich die Mitarbeitenden auch innerhalb des Betriebs beruflich weiterentwickeln können.



Zugänglichkeit

The Chedi ist barrierefrei zugänglich. Das Hotel macht mit bei der OK:GO-Initiative. Über diese erfassen Tourismusanbieter in der Schweiz Informationen zur Zugänglichkeit ihrer Angebote und Dienstleistungen. Damit wird die Reiseplanung für Menschen mit Behinderungen, Seniorinnen und Senioren und Familien mit Kleinkindern erleichtert.



Lokale Verankerung

Unterhaltsarbeiten werden im The Chedi Andermatt wenn möglich von lokalen Unternehmen ausgeführt, um die Fahrwege kurz zu halten und die Wertschöpfung in der Region zu behalten. Grundsätzlich werden lokale Lieferanten stets bevorzugt.



Gastfreundschaft

Im Zentrum aller Tätigkeiten im The Chedi Andermatt stehen die Gäste und ihre Bedürfnisse. Das Haus ist barrierefrei und zentral gelegen. Für Familien gibt es spezielle Angebote wie einen Babysitter-Service und ein grosses Speiseangebot für Kinder. Haustiere sind willkommen.



Kulinarik für alle

Auf Lebensmittelunverträglichkeiten wird in den Restaurants im The Chedi Andermatt Rücksicht genommen. Im The Restaurant gibt es ein umfangreiches Angebot an vegetarischen und veganen Speisen und eine separate Menükarte mit fleischlosen Gerichten.



Wirtschaft



Arbeits- und Ausbildungsplätze

Das The Chedi Andermatt beschäftigt über 300 Mitarbeitende und ist Lehrbetrieb für Köchinnen und Köche, Restaurant- und Hotelfachleute. Zudem bietet es Praktikumsplätze für Studierende an Hotelfachschulen an.



Wertschöpfung in der Region

Mit der Schaffung und dem Erhalt von Arbeitsstellen und der Zusammenarbeit mit Partnern, Dienstleistern und Lieferanten vor Ort leistet das The Chedi Andermatt einen nachhaltigen Beitrag zur lokalen Wertschöpfung.