

Nachhaltigkeitsleitbild

Das Widder Hotel gehört zur Gruppe «The Living Circle» – eine handverlesene Gruppe von erstklassigen Hotels und Restaurants an den kompromisslos schönsten Standorten, geführt von leidenschaftlichen Gastgebern.

Reis, Gemüse, Früchte, Honig, Wein und andere edle Gewächse – alles zaubern die eigenen Bauernhöfe gartenfrisch direkt auf den Tisch. Das ist The Living Circle – luxury fed by nature. Ob direkt an der Limmat im Herzen von Zürich, in einem Privatpark am Lago Maggiore oder auf angrenzenden Höhen mit atemberaubendem Blick gelegen – alle Mitglieder des The Living Circle haben einen starken Bezug zur Natur und bieten ihren Gästen unvergleichliche Erlebnisse.

Die Geschichte der Liegenschaften von The Living Circle führt hunderte von Jahren zurück. Auch das Widder Hotel, was seit 2018 zur Gruppe gehört, hat eine lange Geschichte: mitten in der Altstadt von Zürich beherbergen 9 historische Privathäuser ein hochmodernes Luxushotel. Der Kern des Komplexes, die heutige Bibliothek, ist ein einfaches Steinhaus aus dem 12. Jahrhundert. Im Jahr 1401 kaufte die Zunft der Metzger – ihr Namenstier ist der Widder – das Eckhaus Rennweg 1 und baute 1533 an seiner Stelle ein Zunfthaus. Die Widderzunft ist eine der 12 historischen Handwerkszünfte, welche im Mittelalter zusammen mit der Constaffel die Stadt regierten.

Die mittelalterlichen Gebäude im Rennwegquartier waren abgenutzt und baufällig als sie 1983 von der UBS erworben, saniert und umgestaltet wurden. Die alte Bausubstanz musste erforscht und erhalten werden, während komplizierteste Bautechnik sie festigen und ergänzen musste. Über 10 Jahre wurde verhandelt, geforscht, geplant, gebaut und gestaltet. Das Resultat der Schweizer Architektin Tilla Theus ist bekannt: Ein modernes Privathotel, in dem die Schichten der Historie und die Regungen der Moderne aufeinander bezogen werden. Das Widder Hotel wurde 1995 eröffnet und ist Mitglied der «Leading Hotels of the World», der «Swiss Deluxe Hotels» und der «Responsible Hotels of Switzerland».

Das Widder Hotel an der weltberühmten Bahnhofstrasse im Herzen der historischen Altstadt von Zürich ist eines der speziellsten und ungewöhnlichsten Boutique-Hotels in Zürich. Das 5 Sterne Superior Hotel bietet 14 Suiten und 35 Gästezimmer, ein exquisites und vielfältiges Gastro-Angebot, Seminar- und Banketträume für bis zu 200 Personen sowie einen Fitnessraum. Seit 2004 ist das Widder Hotel ISO-zertifiziert (ISO 9001:2015). Ebenso nimmt das Hotel am Projekt «My Climate – cause we care» teil und ist im Umweltprogramm von Schweiz Tourismus bei Stufe «Swisstainable III» klassifiziert. Seit Anfang 2023 ist das Hotel im Gästebereich grösstenteils frei von Single Use Plastic (mit einigen definierten Ausnahmen, für die noch kein geeignetes Ersatzprodukt gefunden werden konnte – wie z.B. Klebeband).

Der Plastikabfall, der dennoch anfällt (hauptsächlich durch Folien, Behälter, Gebinde, ...) wird separat gesammelt und entsorgt. Als Ausgleich dafür unterstützen wir die Firma CleanHub, die in Asien Plastik aus dem Meer fischt und Strände von Plastik säubert.

Wichtiger Teil des Qualitäts- und Umweltmanagement-Systems stellt die Umweltpolitik unseres Widder Hotels dar. Dabei setzen wir auf folgende Leitsätze:

Qualitäts- und Umweltzirkel – Green Team

- Unter der Führung des Quality & Sustainability Managers, treffen sich die Green Team Mitglieder regelmässig, um Ziele für den Betrieb zu definieren und Verbesserungen im Bereich Qualität und Nachhaltigkeit umzusetzen. Das Green Team lehnt sich dabei an die Vorschläge von «EarthCheck» und «My Climate» und wertet Gäste- und Mitarbeiterfeedbacks aus.

Führungskräfte:

- Wir setzen im Betrieb den Umweltviralismus und fördern das Umweltbewusstsein der Mitarbeitenden.
- Gute Ideen und Verbesserungsvorschläge von unseren Mitarbeitenden im Bereich umweltschonendem Umgang mit Ressourcen belohnen wir mit Anerkennung.
- Wir informieren uns in unserem Fachgebiet über die Entwicklungen und Neuheiten, um einen weiteren Beitrag zum schonungsvollen Umgang mit Ressourcen zu leisten.
- Wir sorgen dafür, dass sich die Qualität und der Komfort für die Gäste durch das Umweltmanagement-System nicht beeinträchtigt werden.

Mitarbeitende:

- Wir gehen mit der Umwelt sorgfältig und achtsam um, indem wir Energie- und Wasserverbrauch sowie die Abfallmenge beschränken und verwenden umweltfreundliche und erneuerbare Stoffe.
- Wir bringen Vorschläge, wie wir unsere Umweltbilanz weiter verbessern können.

Gäste:

- Wir informieren unsere Gäste über unser nachhaltiges Handeln zum Umweltthema (z.B. auf der Website).
- Wir fordern unsere Gäste aber nicht aktiv zur Verhaltensänderung auf, versuchen sie aber zu sensibilisieren durch unser Verhalten.

Lieferanten:

- Ein jährliches Screening unserer Lieferanten erlaubt uns zu definieren, welche Lieferanten unsere Umweltphilosophie unterstützen.
- In einem jährlichen Gespräch mit den Hauptlieferanten werden Umweltziele definiert.
- Wir sensibilisieren unsere Lieferanten bezüglich umweltschonenden Umgangs mit Ressourcen und äussern unsere Erwartungen zur aktiven Unterstützung und Mithilfe im Bereich Umweltschutz.
- Bei der Planung von Anschaffungen beachten wir den Umweltaspekt und lassen uns bezüglich zukunftsgerichteter Technologien von einem unabhängigen Fachmann beraten.

Öffentlichkeit:

- Wir kommunizieren der Öffentlichkeit unseren Beitrag zur Verbesserung zum Umweltschutz dezent mit Stil, indem wir aufzeigen, was wir bereits machen und wo wir uns am Verbessern sind.

Das Widder Hotel nimmt bei der Umsetzung des Qualitäts- und Umweltmanagementsystems Rücksicht auf externe und interne Einflüsse. Im Rahmen der regelmässigen Verwaltungsrats- sowie Geschäftsleitungssitzungen werden diese externen und internen Einflüsse definiert.

Unser Ziel ist es, ökologische und soziale Nachhaltigkeit zu fördern und gezielt umzusetzen. Dabei orientieren wir uns auch an den „Sustainable Development Goals“, den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung, die bis 2030 global und von allen UNO-Mitgliedsstaaten erreicht werden sollen.

Somit arbeiten wir aktiv daran die Umweltbelastung zu reduzieren in Zusammenarbeit mit all unseren Stakeholders und Partnern. Wir erarbeiten klare Ziele und verpflichten uns diese zu erfüllen in den Bereichen:

- Reduzierung von Nahrungsmittelabfällen (Fokusthema 2025 in Zusammenarbeit mit Foodways Consulting)
- Schutz unserer natürlichen Ressourcen
- Bevorzugung lokaler Mitarbeitender, Produkte, Lieferanten und Firmen
- Einhaltung der Prinzipien des fairen Handels
- Erfüllung aller gesetzlichen Vorgaben
- Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden, Gäste und Partner
- Stete Bestrebung der Verbesserung

Das Ganze ist ein dynamischer, aber auch anspruchsvoller Prozess. Wir sind überzeugt, dadurch einen klaren Mehrwert für unsere und die zukünftigen Generationen zum Erhalt unserer Natur zu schaffen, der uns auch Erfolg und Vorteile auf dem Markt verschafft.



Benjamin Dietsche
General Manager

April 2025