

NACHHALTIGKEITS- C H A R T A



 **azinova**

Alte Spinnerei 8
8877 Murg

2023

Die azinova group AG setzt sich in ihren Geschäftsbereichen für nachhaltiges, ressourcenschonendes und sozialgerechtes Wirtschaften ein.



Seit dem Start der Umnutzung der alten Spinnerei im Jahr 2002 wurde der nachhaltigen Bauweise, dem Erhalt der Bausubstanz sowie der Nutzung von erneuerbaren Energien grosse Wichtigkeit zugeordnet. Die Hospitality-Betriebe ebenso wie die touristischen Angebote wurden stets unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit im umfassenden Sinne entwickelt.

In dieser Charta werden die Grundsätze für die verschiedenen relevanten Bereiche festgehalten. Sie dient als Basis unseres Tuns und wird jährlich überprüft und weiterentwickelt.

Um das nachhaltige Handeln zu dokumentieren, wurde im Herbst 2022 entschieden, ein IBEX fairstay Zertifikat zu erlangen.

Das Erlangen von Zertifikaten ist allerdings nicht erste Priorität – an oberster Stelle steht das Handeln und das Umsetzen im Sinne einer nachhaltigen Lebensqualität.

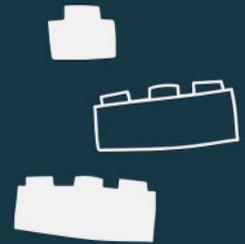
Für den Verwaltungsrat der azinova group AG

Dieter von Ziegler
Präsident

Esther von Ziegler
Mitglied

BAUTEN

Umsetzung



REUSE, RECYCLE, REPURPOSE



Wir nutzen das Bestehende, die hochwertige Bausubstanz wird nur in absoluten Notfällen, wenn es wirklich nicht anders geht, abgebaut.

Wir suchen kreative Lösungen mit vorhandener Substanz.

Wir sammeln alte Materialien und setzen sie an geeigneten Stellen wieder ein: recycle, reuse, repurpose. So sparen wir viel graue Energie.

TECHNIK

Wir reduzieren die technischen Installationen auf ein Minimum und maximieren das Raumgefühl.

Wir suchen stetig nach Lösungen für die Kreislaufwirtschaft.



HOLZ

& MEHR

Wir nutzen das vom Förster als zu fällend bezeichnete Holz aus dem eigenen Waldbestand als Baumaterial und das Restholz zum Heizen.

Das Areal der alten Spinnerei wird nachhaltig mit lokal gesammelten Holzschnitzeln beheizt.

Wo immer möglich werden natürliche, wiederverwertbare Materialien eingesetzt (Wolle, Baumwolle, Holz, Hanf, Stein, mineralische Produkte).

STROM

Wir nutzen die Sonnenenergie, wo immer möglich: Die sagibeiz-Küche wird grösstenteils mit Solarenergie betrieben.

Der weitere Strombedarf wird durch Wasserkraft (vor Ort) erzeugt.

Wir verzichten auf Stromfresser wie Klimaanlage und nutzen das ausgezeichnete Raumklima dank der dicken, jahrhundertealten Mauern.

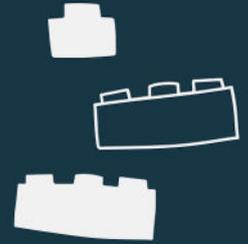
Jedes Zimmer im Hotel verfügt über zentrale Stromschalter, die nur mit dem Zimmerschlüssel bedient werden können.

Die öffentlichen Räume sind mit Bewegungsmeldern ausgestattet.



BAUTEN

Bilder Beispiele



REUSE, RECYCLE, REINVENT



holzlager aus Recyclingmaterialien

HOLZ



& MEHR



sagibeiz wird mit lokal gesammeltem Holz beheizt

TECHNIK



Alte Luftschächte zu Blumentrögen umfunktioniert



STROM



Solaranlage auf dem Dach der sagibeiz



EINRICHTUNG

Umsetzung



REUSE, RECYCLE, REPURPOSE



Wir nutzen das Bestehende für sinnvolle neue Lösungen: reuse, recycle, repurpose. Viele alte Gegenstände und Möbel aus der ehemaligen Spinnerei werden in neuer Form wiederverwendet.

Wir sammeln altes Material und setzen es an geeigneten Stellen wieder ein (z.B. Böden aus alten SBB-Paletten, alte Metallzäune usw.).

STROM

Wir verzichten auf Stromfresser wie z.B. Minibars in den Zimmern.

Wir erzeugen möglichst wenig Elektrosmog.



KUNST



Stühle → Horgenglarus, Glarus
Matratzen → Riposa, Bilten
Gartenmöblierung → Embru, Rütli
Frotteewäsche → Weseta, Engi
Lokale Schreinereien,
Lokaler Sanitär und Elektriker

Kuratierte Kunst durch Andrin Schütz, Berücksichtigung von Schweizer Künstlern, jeweils auf den Ort abgestimmt.

Beispiele:

sagiareal: Sägekunst von Roger Reich, Fabrik: Stahlbauten von James Licini, Bilder von Laetizia Enderli, Joan Andereggen, Daniel Rohner, uvm.

HOLZ



& MEHR

Wir nutzen das Holz aus unserem eigenen Waldbestand als Material für Möbel und Wände.

Wir verwenden natürliche, lokale und rezyklierbare Materialien, wo immer es möglich ist (Wolle, Baumwolle, (Kastanien-)Holz, mineralische Produkte, Verrucano-Kies).

Unsere Einrichtung passt zum industriellen Bau: keine Schnörkel, hohe Handwerkskunst, einfache, natürliche Materialisierung, Industriecharakter wo möglich (z.B. Lampen, Böden, Farbgebung).

REGIONALE HERSTELLER

Und auch auf unsere hauseigenen Handwerker Adriano, Guy und René, die kreativ und engagiert stetig an der Attraktivitätssteigerung des Arealen arbeiten, dürfen wir zählen.



EINRICHTUNG

Bilder Beispiele



REUSE, RECYCLE, REPURPOSE



Alte Kannen werden zu Leuchten

HOLZ

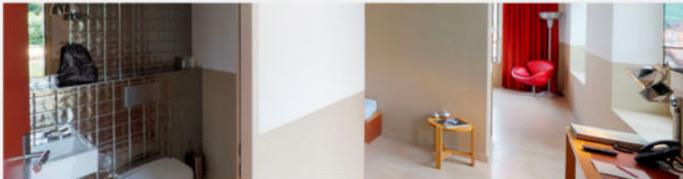


& MEHR



Holz aus Murg als Wandverkleidung

STROM



Verzicht auf Stromfresser wie Minibar



REGIONALE HERSTELLER

KUNST



Ausrangiertes Gelände stilvoll wiederverwertet



Kuratierte Kunst mit Fokus auf Schweizer Kunstschaefende

ENERGIE, WASSER & MOBILITÄT

Umsetzung



ENERGIE



Energie stammt aus erneuerbaren Energien: Wasserkraft (Murgtal), Holzschnitzel (Murgtal), Sonne (PV-Anlage)

Unsere Haustechnik ist auf das Notwendigste reduziert: Keine Klimaanlage, dafür Materialien und Wände, die Wärme ausgleichen und atmen.

Der Wasserverbrauch wird durch Spararmaturen minimiert.

REDUCE

Möglichst wenige Standby-Geräte.

Wellness läuft nur, wenn es auch wirklich gebraucht wird.

Wir setzen möglichst viele Bewegungsmelder ein, die das Licht automatisch ausschalten, wenn es nicht gebraucht wird.

Um Ressourcen zu schonen, besteht das Angebot, die Zimmer nicht täglich zu reinigen und die Frotteetücher mehrtätig zu nutzen, wofür die Gäste ein Goodie erhalten.

Wir suchen stetig Wege, um den Papiereinsatz zu reduzieren: Nach Möglichkeit arbeiten wir digital und drucken so wenig wie möglich aus.



MOBILITÄT



Wir fördern emissionsarme und -freie Mobilität und Sportarten: SUP, Kanu, Kajak, E-Bike, Wandern, Natur erleben.

Wir fördern die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

LOKAL



Wir bieten eine Sauna am See an, die mit lokalem Holz betrieben wird.

Wir brauchen keinen Swimmingpool, wir nutzen den See: Ideal nach der See-Sauna.

Wir nutzen unsere top Wasserqualität in der Beiz: Quellwasser, Eistee, weitere Erfrischungsgetränke.



CO2-neutraler Wassersport



CO2-neutrale Sauna mit Seeblick, Abkühlen im See



FOOD & LIEFERANTEN

Umsetzung

FOOD WASTE

Wir reduzieren Food Waste, indem wir die Portionengrösse auf die Gäste anpassen und ihnen Auswahlmöglichkeiten bieten, bzw. nach Bedarf Suppléments gewähren.

Wir nutzen den bereits minimierten Food-Waste für die Kreislaufwirtschaft, indem wir vor Ort kompostieren und mit dem Dünger unsere hauseigenen Pflanzen versorgen.



SAISONAL & REGIONAL

Wir kaufen – wo immer möglich – regionale Produkte von regionalen Produzenten, die nachhaltig wirtschaften.

Die Saisonalität gibt die Produkte vor.

Wir machen lokale, frische Produkte haltbar (fermentieren, pasteurisieren, trocknen, einkochen).

Wir kochen frisch und verwenden kaum Convenience-Produkte.

Wir nutzen frische Kräuter aus unserem Kräutergarten, den wir sorgfältig pflegen.

RECYCLE

Wir trennen unsere Abfälle sorgfältig, damit möglichst viel recycelt werden kann.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf die Menge des Verpackungsmaterials: Weniger Karton, möglichst kein Plastik.



Kräutergarten auf der schienterrasse



Eingelegtes Obst und Gemüse



Hausgemachtes Getränk mit Murger Quellwasser

MITARBEITENDE, MANAGEMENT & FINANZEN

Umsetzung



NACHHALTIGE HALTUNG

Wir budgetieren und planen unsere Aufwände und Erträge und investieren kontinuierlich in die Nachhaltigkeit und die Entwicklung des Betriebes.

Wir fördern kurze Anfahrtswege der Mitarbeitenden (im Idealfall kommen sie zu Fuss zur Arbeit) und stellen Unterkünfte vor Ort zur Verfügung.

Die Nachhaltigkeit ist im Verwaltungsrat und in der Geschäftsleitung angesiedelt.

Wir beachten Gender Equality.

Wir sind nachhaltig profitabel.



BENEFITS

Die Arbeitspläne werden im Voraus erstellt, um den Mitarbeitenden die Planung ihres Privatlebens zu erleichtern.

Wo immer möglich, bieten wir eine 4-Tage-Woche an. Auch sonst stehen sehr flexible Arbeitsmodelle zur Verfügung.

Fitnessraum und Wassersport stehen den Mitarbeitenden kostenlos zur Verfügung.

Zuverlässigkeit und Loyalität werden belohnt.

FÖRDERUNG

Wir nutzen das Innovationspotential unserer Mitarbeitenden, indem wir ihnen zuhören und ihnen die Möglichkeit geben, Verbesserungsvorschläge einzubringen. Wir teilen die Arbeit nach den Fähigkeiten und Interessen der Mitarbeitenden ein.

Wir beteiligen Key-Mitarbeitende an den jeweiligen Betriebsgesellschaften und somit am Erfolg der Unternehmung.

Unsere Mitarbeitenden werden gefördert und erhalten die Möglichkeit, sich gezielt weiterzubilden.

Wir bilden mit Freude Lernende und Praktikanten aus und beteiligen uns an der Initiative «Top-Ausbildungsbetrieb».



COMMUNITY

Umsetzung

KUNST & KULTUR

Wir engagieren uns für Kunst und Künstler*innen: Unser Kurator organisiert regelmässig Ausstellungen und belebt das gesamte Areal mit Kunstwerken von regionalen und nationalen Künstlern, die hohen qualitativen Ansprüchen genügen.

Wir organisieren Anlässe für die Bevölkerung: Konzerte, Lesungen, Vorträge, Informationsveranstaltungen, etc.



REGIONAL

Wir unterstützen die regionale Kultur und Einzelne im Rahmen unserer Möglichkeiten durch Sponsoring, z.B. Walenseebühne.

Wir arbeiten eng mit regionalen Anbietern zusammen: Schifffahrt, Gastronomie, Hotellerie, Outdooranbieter, Kulturanbieter, Kastanienverein, Handwerksbetriebe, Quinten lebt, etc.

Wir unterstützen lokale Vereine, z.B. Jugi kocht, TVM, Kastanienverein.