



## Nos projets

- Toutes nos restaurations passées et futures ont été et seront toutes effectuées par des artisans locaux et lorsque cela est possible avec des matériaux locaux également (bois, feutrine, cuir).
- Notre premier choix de légumes provient ou de la région du Vorarlberg ou de l'île de Reichenau sur le Lac de Constance, tout comme les pommes ou autres sortes de fruits qui proviennent du Lac de Constance. Les produits régionaux ne connaissent pas de frontières.
- Nous voulons, en proposant plusieurs variantes de plats, donner aux personnes qui le souhaitent, la possibilité de ne pas manger de viande.
- Les jus de fruits du petit déjeuner sont biologiques.
- De nombreuses idées nous viendront encore certainement à l'esprit.

## ce qui s'est passé jusque là

- Nous avons gagné de nouveaux producteurs locaux
- Avec succès en ce qui concerne la farine, la chapelure, les croustons, la moutarde, les œufs de plein air, la confiture, les pâtes biologiques, l'« Appenzeller Alpenbitter », l'eau de vie, le vin d'Hagnau au bord du lac de Constance et du viticulteur Nachbaur à Röthis et encore beaucoup d'autres...
  - Produits faits maison tels que les crêpes, les légumes, les « Spätzle », les salades etc....

## Les denrées alimentaires

- Veau – bœuf – et porc ne proviennent que d'Autriche et sont certifiés du Label Qualité.
- La volaille provient d'Allemagne.
- Le poisson provient de la région ou sinon, de pêche à la ligne.
- Toute notre charcuterie est produite à base de viande venant d'Autriche, préparée en région du Vorarlberg et certifié du Label Autrichien AMA.
- Des produits de préférence biologiques tels que le lait et le beurre et provenant pour la plus part de la laiterie du Vorarlberg.
- Fromage de Montagne, au lait cru, de la fromagerie de Schopperrau notre collaborateur.
- Grand choix de pains biologiques au buffet du petit déjeuner.

## Les boissons

- Toutes nos sortes de thés sont biologiques et proviennent de l'entreprise Sonnentor.
- Le café provient de plantations écologiques contrôlées, au label « Rainforest Alliance »
- Les jus de fruits en petites bouteilles sont biologiques ou proviennent du commerce équitable.
- Grand choix de vins biologiques, servi au verre ou en bouteille.

- Les boissons sont produites le plus possible par des entreprises locales : jus de fruits de l'entreprise Rauch à Rankweil, limonades, bières, eaux minérales par la brasserie Forhenburger à Bludenz, tout comme un bon choix de vins locaux.

## Papiers et impressions

- Toutes nos commandes d'imprimerie sont effectuées sur du papier 100 % recyclé et à l'encre aux colorants à base de plantes.
- Notre imprimerie détient le label pour l'environnement. Notre papier cocoon a le label écologique européen.
- Notre papier à lettre est 100 % recyclé et détient le label écologique européen.

## Entretien et cosmétique

- Linge sans repassage, que nous nettoyons nous même avec des produits bon pour la peau. Nous pouvons ainsi employés nos femmes de chambres, la journée complète.
- Le savon et shampoing sont certifiés du label écologique européen et du label pour l'environnement.
- Leur emballage est écologique et peut être réutiliser.
- Les produits d'entretien sont biologiques, ils se décomposent facilement. Presque tous les produits ont obtenu le certificat écologique européen ainsi que le certificat autrichien pour l'environnement.

## Energies

- La consommation des produits d'entretien est moins importante grâce à un adoucisseur d'eau.
- Transformation du système de réfrigération avec gain de chaleur en retour et utilisation de produits de refroidissement bons pour l'environnement.
- Rénovation du chauffage et de la production d'eau chaude, ballons d'eau chaude et tuyauterie isolés de façon optimale.
- Installation d'une pompe à chaleur, l'énergie gagnée est utilisée pour le chauffage, la production d'eau chaude ainsi que la climatisation de la salle de restaurant.
- Nous n'utilisons le gaz naturel qu'à partir d'une température extérieure inférieure à -2 °C.
- 80 % de l'électricité est produite dans la région du Vorarlberg et est hydraulique, 5 % des éoliennes, 6 % énergie écologique, 8 % gaz naturel, 1 % charbon. Nous n'utilisons pas d'énergie nucléaire.
- Changement de 790 spots et ampoules en LED.

Et encore de nombreuses petites choses – comme les porte-manteaux qui sont maintenant achetés en bois (nous conservons toutefois les porte-manteaux en plastique jusqu'à ce qu'ils soient défectueux) – plus de petits emballages au buffet du petit déjeuner (sauf 1), moutarde, ketchup, crème, mayonnaise, plus de papier aluminium et beaucoup plus...



wir und die Nachhaltigkeit  
our part in sustainability  
Les Énergies durables et nous



Dieser Beherbergungsbetrieb trifft Maßnahmen zur Nutzung erneuerbarer Energiequellen sowie zur Energie- und Wassereinsparung, zur Abfallvermeidung und zur Verbesserung der örtlichen Umgebung.





## was wir alles noch vor uns haben

- Alle Umbauten, die wir durchgeführt haben und durchführen werden, erfolgen ausschließlich mit lokalen Handwerkern und wenn möglich, mit lokalen Materialien (Holz, Filz, Leder).
- Unsere erste Wahl ist Gemüse aus Vorarlberg oder der Insel Reichenau – genauso wie Äpfel und andere, lokale Obstsorten vom Bodensee. Eine Staatsgrenze spricht nicht gegen Regionalität.
- Wir wollen unseren Gästen mehr Möglichkeit geben, auf Fleisch zu verzichten, da wir mehr Angebot an fleischlosen Varianten anbieten werden.
- Fruchtsäfte beim Frühstück in Bio-Qualität.
- Und es wird uns noch viel mehr einfallen.

## was bisher geschah

- Lokale Produzenten als unsere Lieferanten gewinnen -
- Erfolgreich bei Mehl, Brösel, Knödelbrot, Senf, Freiland Eier, Marmeladen, Teigwaren (Nudeln + Spaghetti - Bio), Appenzeller Alpenbitter, Obstschnäpse, Weine aus Hagnau am Bodensee und von Nachbaur in Röthis und vieles mehr
  - Eigenproduktion von möglichst vielen Lebensmitteln wie Frittaten, Gemüse, Knödel, Spätzle, Salate ....

## Lebensmittel

- Kalb-, Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus Österreich mit Gütesiegel.
- Geflügel ausschließlich aus Deutschland.
- Verwendung von heimischem Fisch oder Fisch aus Wildfang.
- Alle Wurstwaren aus österreichischem Fleisch, in Vorarlberg erzeugt und mit dem AMA-Gütesiegel.
- Am liebsten Bio-Produkte wie Milch und Butter und möglichst alles von Vorarlberg Milch.
- Bergkäse von unserem Partnerbetrieb „Bergkäserei Schopperrau“ aus Heumilch.
- Gute Auswahl an Bio-Brotten auf dem Frühstücksbuffet.

## Getränke

- Alle unsere Teesorten von Sonnentor und Bio.
- Kaffeebohnen und Mahlkaffee aus kontrolliertem, ökologischem Anbau mit der Auszeichnung „Rainforest Alliance“.
- Fruchtsäfte in den Kleinflaschen sind Bio oder aber Fair-trade.
- Gutes Angebot von Bio-Weinen sowohl Glas- als auch Flaschenweise.
- Getränke von – soweit möglich – lokalen Produzenten: Fruchtsäfte von Rauch Rankweil, Limonaden + Biere + Mineralwasser von Fohrenburg Bludenz sowie eine gute Auswahl von Weinen von lokalen Produzenten.

## Papier + Drucksachen

- Alle von uns bestellten Drucksachen werden auf 100% recyceltem Papier gedruckt – ausschließlich pflanzliche Farben – unsere Druckerei hat das österreichische Umweltsiegel. Unser Papier – Cocoon – hat das EU-Ecolabel.
- Schreibpapiere und Gebrauchspapiere 100% Recycling; Auszeichnung mit dem EU-Ecolabel.

## Reinigung und Kosmetik

- Bügelfreie Wäsche, die wir selbst mit hautfreundlichen Mittel waschen. Wir können unsere Zimmerfrauen ganztagig beschäftigen.
- Seifen und Shampoo sind mit dem EU-Ecolabel zertifiziert. Ausschließlich nachwachsende, pflanzliche Rohstoffe – in umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Verpackungen.
- Sämtliche Reinigungsmittel sind leicht biologisch abbaubar. Fast alle Produkte sind bereits mit dem EU-Ecolabel und dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

## Energie

- Wasserenthärtungsanlage – dadurch sinkt der Verbrauch von Reinigungsmittel.
- Kälteanlagen mit Wärmerückgewinnung sowie umweltverträgliche Kühlmittel.
- Umbau der Heizung und der Warmwasserproduktion – neuer Heizkessel, optimal gedämmte Boiler und Leitungen sowie effizientere Regelungstechnik.
- Installation einer Grundwasserwärmepumpe. Die so gewonnene Energie verwenden wir zur Heizung und zur Kühlung des Speisesaales. Bis zu einer Außentemperatur von -2 Grad Celsius benötigen wir kein Erdgas.
- Strom von den Stadtwerken Feldkirch aus 80% Wasserkraft, 5% Windenergie, 6% Ökoenergie, 8% Erdgas, 1% Kohle. Wir beziehen keinen Atomstrom.
- Tausch von 790 Leuchtmittel (Spots und Glühbirnen) in LED's.

Und ganz viele, kleine Dinge – wie neue Kleiderbügel nur noch aus Holz – jene aus Kunststoff werden aufgebraucht; keine Kleinpäckchen mehr auf dem Frühstücksbuffet (1 Ausnahme), Senf, Ketchup, Sahne, Mayonnaise; keine Aluminiumfolie; und vieles mehr ....

## what we still have planned

- All modifications that we have completed and will complete are carried out exclusively with local craftsmen and, when possible, with local materials (wood, felt, leather).
- Our first choice is vegetables from Vorarlberg or Reichenau Island – as well as apples and other local fruit from Lake Constance. A national border does not determine if its from the region.
- We want to offer more meat-free options for our guests who would like to pass on meat.
- Fruit juice at breakfast is organic.
- And much more.

## what has happened so far

- Our suppliers are local producers -
- Successfully for flour, bread crumbs, bread for dumplings, mustard, free-range eggs, marmalade, pasta (noodles + spaghetti – organic), Appenzeller Alpine Bitters, fruit schnapps, wines from Hagnau at Lake Constance and from Nachbauer in Röthis, and much more
  - We produce as much as possible ourselves, for example crepes, vegetables, dumplings, spätzle, salads, etc...

## Food

- Veal, beef and pork exclusively from Austria with seal of quality.
- Poultry exclusively from Germany.
- Local or wild-caught fish.
- All sausages and cold meats produced from animals raised in Vorarlberg and with the AMA seal of quality.
- Organic products like milk and butter preferred, and as much as possible made from Vorarlberg milk.
- Bergkäse cheese from our partner company „Bergkäserei Schopperrau“ made with hay milk.
- Wide variety of organic breads at the breakfast buffet.

## Drinks

- All teas from Sonnentor and organic.
- Coffee beans and ground coffee from organic farms with the „Rainforest Alliance“ award.
- Fruit juices in small bottles are organic and/or fair trade.
- Nice selection of organic wines, both by the glass or by the bottle.
- Drinks from local producers, as often as possible: fruit juices from Rauch in Rankweil, lemonades + beer + mineral water from Fohrenburg in Bludenz, as well as a good selection from wines made by local producers.

## Paper + Printed materials

- All of our ordered printed materials are printed on 100% recycled paper using exclusively plant-based ink – our printer has been awarded the Austrian-Ecolabel. Our paper – Cocoon – received the EU-Ecolabel.
- Writing paper 100% recycled; given the EU-Ecolabel.

## Cleaning and Cosmetics

- Non-iron laundry that we wash ourselves with skin-friendly detergent. We are able to employ our cleaning staff full-time.
- Soaps and shampoo are certified with the EU-Ecolabel
- Exclusively sustainable, plant-based raw materials – in environmentally friendly, recyclable packaging.
- All cleaning products are biodegradable. Nearly all products have already been awarded the EU-Ecolabel and the Austrian-Ecolabel.

## Energy

- Water-softening unit – allows us to lower our use of cleaning products.
- Cooling systems with heat recovery as well as environmentally friendly coolant.
- Upgrading the heating and warm-water production – new furnace, optimally insulated boiler and pipes as well as more efficient regulation technology.
- Installation of a ground water heat pump. Energy generated here is used for heating and generating warm water, as well as for cooling the dining room. We require no natural gas with temperatures above -2° Celsius.
- Electricity from Stadtwerk Feldkirch from 80% hydroelectricity, 5% wind power, 6% green energy, 8% natural gas, 1% coal. We do not use nuclear power.
- Exchanging of 790 lamps (spotlights and light bulbs) to LEDs

And many more small things – such as new hangers made only from wood – though we will continue to use the plastic ones we have until they break; no more individually packaged products at the breakfast buffet (1 exception), mustard, ketchup, cream, mayonnaise; no more aluminium foil; and much more ...