



Nachhaltigkeitsbericht

UNSERE REISE ZU EINER NACHHALTIGEN ZUKUNFT

BAUR ^{AU} LAC

Inhalt

VORWORT	3	KLIMA, ENERGIE & WASSER	22
		Klima	22
		CO2 - Bewertung	22
PORTRAIT	4	Energie	24
Traditionsreiche Geschichte	5	Gasverbrauch	26
Zugehörigkeiten und Mitgliedschaften	7	Wasser	27
Auszeichnungen	7	Abfallmanagement und Recycling	27
		Zusätzliche nachhaltige Initiativen	28
UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE	8	Wiederverwendung von Drahtbügelgläsern	29
Unternehmensstrategie	8	Seifenrecycling	29
Anwendung auf Baur au Lac	9	Kerzenwachsrecycling	30
Das Organigramm des Baur au Lac	10	Nachhaltiger Kaffee	31
Nachhaltigkeitsstrategie	11	Nachhaltige Bettwaren	33
Nachhaltigkeitsvision	11	Nachhaltiger Einkauf	34
Nachhaltigkeitsmission	11		
Ökologische Nachhaltigkeit	11	GESELLSCHAFT UND MARKT	35
Soziale Nachhaltigkeit	12	Soziales Engagement	35
Ökonomische Nachhaltigkeit	12	Nachhaltige Entwicklung durch Spenden- und Charityveranstaltungen	35
Nachhaltigkeitsziele	13	Herzensangelegenheit: Der Kispiball ein Fest für den guten Zweck	35
Überwachung und Bewertung	13	Partnerschaft für Wissenstransfer und Innovation	35
		Gemeinsam gegen	35
INTERESSENGRUPPEN	14	Lebensmittelverschwendung	36
Mitarbeitende	15	Zukunftstag 2024: Ein Blick hinter die Kulisse der Hotellerie	36
Wohlbefinden	15	Art in the Park: Kunst und Kultur im Herzen des Baur au Lac	36
Kommunikation	15	Tugenia	37
Teamzufriedenheit und Arbeitskultur	16	Kunst im Baur au Lac	38
Mitarbeiteranlässe	17		
Benefits & Vergünstigungen	17	PERSPEKTIVEN FÜR EINE GRÜNERE UND GERECHTERE ZUKUNFT	39
Entwicklungsmöglichkeiten	18	Digitalisierung	39
Erfahrungsaustausch	18	Veränderte Arbeitsmarktsituation	39
Berufsbildung	19	Klimawandel	39
Gesundheitsförderinitiative	19		
Sicherheit als gelebte Verantwortung	20	SCHLUSSWORT	40
UMWELT - BAUR AU LAC PARK UND SEINE BEWOHNER	21		
Baur au Lac Park	21		
Honigbienen im Baur au Lac Park	21		

Vorwort

CHRISTIAN VON RECHENBERG
& TEAM



Im Baur au Lac verbinden wir seit jeher Tradition mit Fortschritt und mit einem klaren Blick in die Zukunft. Für 2023 haben wir einen wichtigen Meilenstein erreicht: unsere erste Green Globe-Zertifizierung. Dabei war dies kein Endpunkt, sondern ein Startschuss für uns. Ein Moment, der gezeigt hat, dass wir auf dem richtigen Weg sind – und, dass noch viel vor uns liegt.

2024 steht für uns im Zeichen der Verbindlichkeit. Wir haben unsere Nachhaltigkeitsstrategie auf ein neues Fundament gestellt: transparent, nachvollziehbar, messbar. Denn nur wer seine Wirkung kennt, kann sie gezielt verbessern.

Unser Ziel? Verantwortung sichtbar machen – ökologisch, sozial und wirtschaftlich. Deshalb entwickeln wir ein System zur Erfassung relevanter Kennzahlen. Es hilft uns, Fortschritte greifbar zu machen und neue Potenziale zu erkennen.

Ein engagiertes Team aus verschiedenen Bereichen unseres Hauses arbeitet daran, Nachhaltigkeit in all unseren Abläufen zu verankern – von der Ressourcennutzung über die Lieferkette bis zur Unternehmenskultur. Die Green Globe-Zertifizierung gibt uns Orientierung – aber wir denken weiter.

Denn für uns ist Nachhaltigkeit kein Zustand, sondern ein Prozess. Einer, der täglich gelebt wird. 2024 ist für uns ein Jahr der nächsten Schritte – mit dem Anspruch, nicht nur zu versprechen, sondern zu belegen.

Wir laden Sie herzlich ein, diesen Weg mit uns zu gehen – mit Offenheit, Mut und dem Willen, gemeinsam mehr zu bewegen.

Mit herzlichen Grüßen

Christian von Rechenberg und das Baur au Lac Team

Portrait

Das Baur au Lac, ein seit über 180 Jahren bestehendes Luxushotel in Zürich, wird von der Familie Kracht geführt. Seit Sommer 2022 leitet Marguita Kracht, gemeinsam mit ihrem Vater Andrea Kracht, das Hotel in der siebten Generation.

Das Hotel liegt in einem privaten 1.400 Quadratmeter grossen Park am Ufer des Zürichsees mit Blick auf die Alpen. Es ist bekannt für seine exklusive Lage und Nähe zum Paradeplatz sowie wichtigen kulturellen Attraktionen. Das Baur au Lac verfügt über 119 Zimmer, darunter 27 Junior-Suiten und 18 Suiten im Art-Déco-Stil. Die historische Hotelhalle „Le Hall“ ist das Herzstück des Hotels und wird als „Wohnzimmer Zürichs“ bezeichnet.

Die Gastronomie des Hotels ist ebenfalls herausragend. Die Baur's Brasserie & Bar, eröffnet im September 2019, bietet eine moderne Interpretation der klassischen Brasserie. Das Sterne-Restaurant Pavillon, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, wurde im Sommer 2024 durch das Marguita Restaurant und Terrasse ersetzt.

Dieses markiert ein frisches Kapitel in unserer langen Tradition erstklassiger Gastfreundschaft. Es ist eine moderne Neuinterpretation des geschätzten Erbes des Baur au Lac.



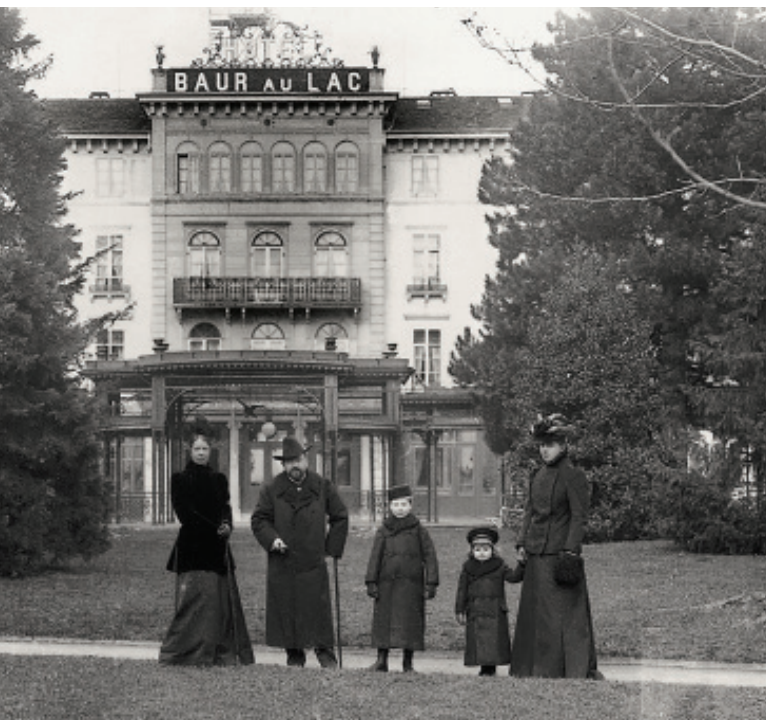
Marguita Kracht, und ihr Vater Andrea Kracht, bereichert ihren Vater neu in der Leitung des Baur au Lac und führt damit die Familientradition in siebter Generation fort.

Traditionsreiche Geschichte

Seit 180 Jahren setzt das Baur au Lac Maßstäbe in der internationalen Hotellerie. Es befindet sich in Zürich, Schweiz, an einer einzigartig privilegierten Lage im eigenen Park, am Ufer des Zürichsees, und dennoch nur einen Steinwurf vom Paradeplatz, dem geschäftigen Bankenzentrum und allen wichtigen kulturellen und touristischen Attraktionen entfernt.

1844

Im Jahr 1844 legte Johannes Baur, inspiriert von der Schönheit der Alpenlandschaft, den Grundstein für das aussergewöhnliche Hotel am Ufer des Zürichsees. Aus einem ehemaligen Kriegshafen erschuf er eine stilvolle Residenz, die schnell zu einer Destination für Gäste wurde, die einen privaten Rückzugsort und Ruhe suchten.



1854

Schon zehn Jahre später galt das Baur au Lac als Juwel, das mit seinem luxuriösen Charme jegliche Erwartungen übertraf und von Anfang an den europäischen Adel in den Bann zog. Zu den illustren Gästen zählten Kaiserin Sisi von Österreich, die hier einen ganzen Sommer verbrachte, sowie die russische Zarin und der deutsche Kaiser Wilhelm II.

1852

1852 übernahm nach Johannes Baur zunächst sein Sohn Theodor und 1890 der Kölner Hotelier Karl Kracht, verheiratet mit Theodors Tochter Emmy. Unter neuem Familiennamen, doch mit unverändertem familiären Geist, wurde die Tradition des Hauses bis heute fortgeführt.

1898

Unter Karl Krachts Führung erfuhr das Baur au Lac 1898 eine bedeutende Erweiterung auf 17.000 Quadratmeter, inklusive 1.400 Quadratmeter Gartenanlagen – ein Zeichen der tiefen Hingabe der Familie über sechs Generationen hinweg.

1914

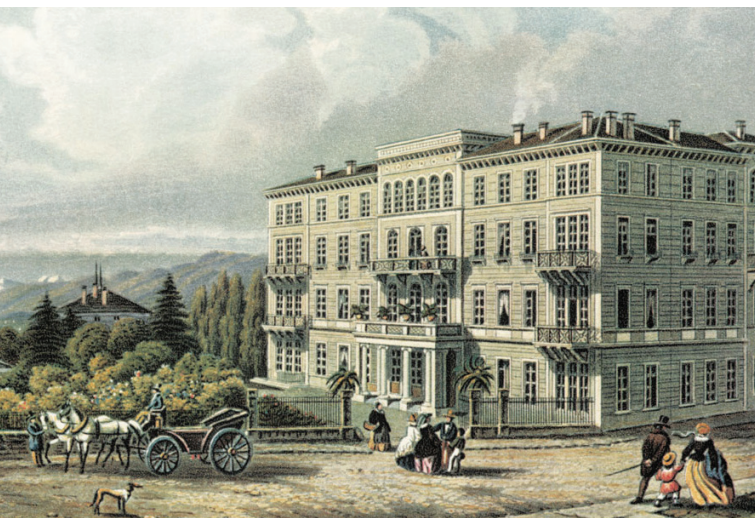
Nach Karls bedauerlichen Tod im Jahr 1914 und kurz nach der Fertigstellung des neuen Pavillons übernahm sein Neffe Hans Kern die Leitung in dieser schwierigen Zeit.

1916

Im Alter von nur 20 und 25 Jahren traten Karls Söhne Fritz und Hermann Kracht die Nachfolge in der Geschäftsführung an.

1949

Das Jahr 1949 markierte den Beginn einer transformativen Erneuerungsphase unter Charles Kracht.



1990

Die fortwährende Erneuerung, getragen vom Streben nach Perfektion, setzte sich 1993 fort, als Andrea Kracht zusammen mit seiner Mutter Marguita und Schwester Gabrielle eine der grössten Renovierungen in der Geschichte der Schweizer Hotellerie durchführte.

2019

2019 erreichten wir einen historischen Meilenstein: 175 Jahre ununterbrochene Exzellenz als eines der ältesten 5-Sterne-Hotels, noch immer im Besitz der Gründerfamilie.

2024

Heute begrüßen wir Gäste aus aller Welt als Teil unserer erweiterten Familie, stets bestrebt, Innovation mit der herzlichen Gastfreundschaft des Baur au Lac zu verbinden.

Facts & Figures

Die folgenden Punkte fassen die wichtigsten Fakten des Baur au Lac zusammen.

- 5 Sterne Superior Hotel im Herzen von Zürich
- 119 Zimmer und Suiten (inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten)
- ca. 400 Mitarbeitende
- 8 Lernende
- 32 Praktikanten
- Multikulturelles Team mit 54 Nationalitäten
- 365 Tage Hotelbetrieb pro Jahr seit 1844
- Eigener Park
- 5 Seminarräume, darunter der legendäre "Le Petit Palais"
- Unternehmenszugehörige Weinhandlung namens "Baur au Lac Vins"

ZUGEHÖRIGKEITEN UND MITGLIEDSCHAFTEN

Das Baur au Lac gehört zu den "The Leading Hotels of the World", einer weltweiten Allianz von über 400 Luxushotels sowie zu den «Swiss Deluxe Hotels», der Vereinigung der führenden Schweizer Fünfsterne-Hotels.



LOKALE MITGLIEDSCHAFTEN

Lokale Mitgliedschaften sind für die Nachhaltigkeit wichtig, da sie die Gemeinschaft stärken und umweltfreundliche Praktiken fördern. Sie unterstützen die regionale Wirtschaft und verringern den ökologischen Fussabdruck. Zudem fördern sie den Austausch von Wissen und Ressourcen, was nachhaltige Lösungen begünstigt.

BRANCHENSPEZIFISCHE MITGLIEDSCHAFTEN

Neben den lokalen Mitgliedschaften sind auch branchenspezifische Mitgliedschaften essenziell, da sie den Austausch von Fachwissen und bewährten Praktiken fördern. Sie stärken die Zusammenarbeit innerhalb der Branche und unterstützen die Entwicklung umweltfreundlicher Lösungen. Solche Mitgliedschaften schaffen ein starkes Gemeinschaftsgefühl.

AUSZEICHNUNGEN

Das Baur au Lac und seine Mitarbeitenden wurde im Jahr 2024 mehrfach für seine herausragenden Leistungen anerkannt und mit verschiedenen Auszeichnungen geehrt:

- Carmen Többen gewinnt an den WorldSkills Lyon 2024 die Goldmedaille im Skill "Hotel Reception"
- Alina Pruser sichert sich den 1. Platz und Emma Nowak den 3. Platz in der Kategorie „Sommelier“ beim Marmite Youngster
- Die beiden Lernenden Alicia Bosshart und Paolo Pettorino haben ihre Lehre im Kanton Zürich erfolgreich abgeschlossen und wurden als kantonsbeste Restaurationsfachfrau bzw. Hotelfachmann ausgezeichnet
- Das Hotel wurde mit drei Michelin Keys ausgezeichnet und zählt damit zu den herausragenden Hotels der Schweiz

Zürich,
Switzerland.



HotellerieSuisse
Zürich und Region

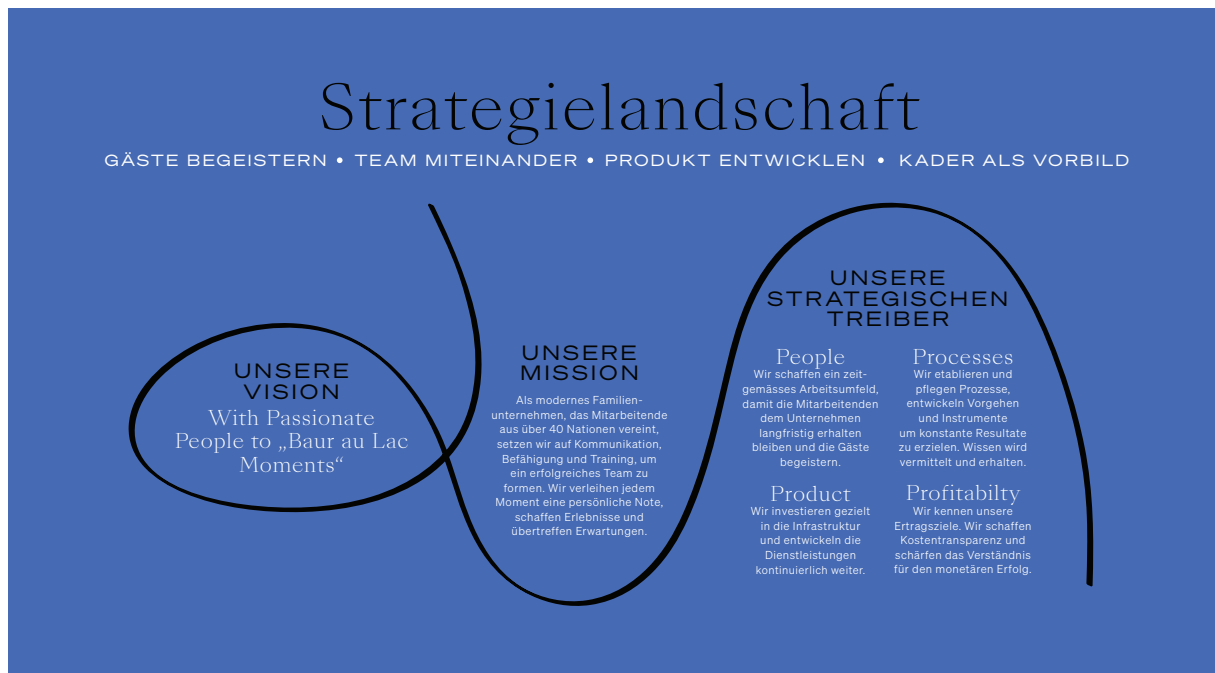
Unternehmensstrategie

Im Jahr 2024 hat das Baur au Lac eine neue strategische Ausrichtung eingeführt, die unter dem Begriff Strategielandschaft zusammengefasst ist. Sie basiert auf einer klaren Vision – „With Passionate People to ‘Baur au Lac Moments’“ – und einer Mission, die Vertrauen, Eigenverantwortung und Mitgestaltung ins Zentrum stellt.

Die Strategie orientiert sich an vier zentralen Themenfeldern: People, Processes, Product und Profitability. Diese strategischen Treiber bilden das Fundament für eine langfristige, zukunftsorientierte Entwicklung unseres Hauses.

Zur Einführung der neuen Ausrichtung wurden gezielte Schulungen für unsere Führungskräfte durchgeführt. In externen Kaderseminaren erhielten sie das Wissen und die Werkzeuge, um die Inhalte in ihren Teams zu verankern und im Alltag erlebbar zu machen.

Nachhaltigkeit bleibt dabei ein fester Bestandteil unserer strategischen Überlegungen. Der gewählte Ansatz berücksichtigt ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte gleichermaßen. Durch regelmässige Überprüfung und gezielte Massnahmen stellen wir sicher, dass gesetzte Ziele nicht nur definiert, sondern auch erreicht werden.



Folgende Punkte sind für das Baur au Lac essenziell und werden täglich gelebt und angewendet:

KOMMUNIKATION

Unsere Kommunikation ist fair, ehrlich und verständlich. Wir informieren zeitgerecht, transparent und offen. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einem positiven Arbeitsklima und zur Förderung der Zusammenarbeit.

QUALITÄT

Zur Optimierung der Prozesse, zur Sicherung des Know-hows und zur kontinuierlichen Verbesserung von Qualität und Service dient unser internes Qualitätsmanagementsystem.

Rückmeldungen von Gästen und Mitarbeitenden, Ergebnisse interner Audits, externe Einflussfaktoren sowie Anforderungen interessierter Kreise fließen in unseren Verbesserungsprozess ein und ermöglichen uns eine kontinuierliche Weiterentwicklung.

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

Im Baur au Lac ist gesellschaftliche Verantwortung fest im Denken und Handeln verankert. CSR verstehen wir nicht als Einzelmassnahme, sondern als langfristiges Versprechen gegenüber Mensch, Umwelt und Gesellschaft.

Unser Ansatz ist ganzheitlich: Wir reduzieren Emissionen, fördern Chancengleichheit und treffen Entscheidungen mit Weitblick. Im Fokus stehen dabei die Menschen, mit denen wir tagtäglich verbunden sind – unsere Mitarbeitenden, Gäste und Partner.

CSR ist integraler Bestandteil unserer strategischen Ausrichtung. Die vier Schwerpunkte unserer Strategielandschaft schaffen den Rahmen, um Verantwortung gezielt im Alltag umzusetzen – messbar, nachvollziehbar und mit Wirkung.

UNTERNEHMENSWERTE

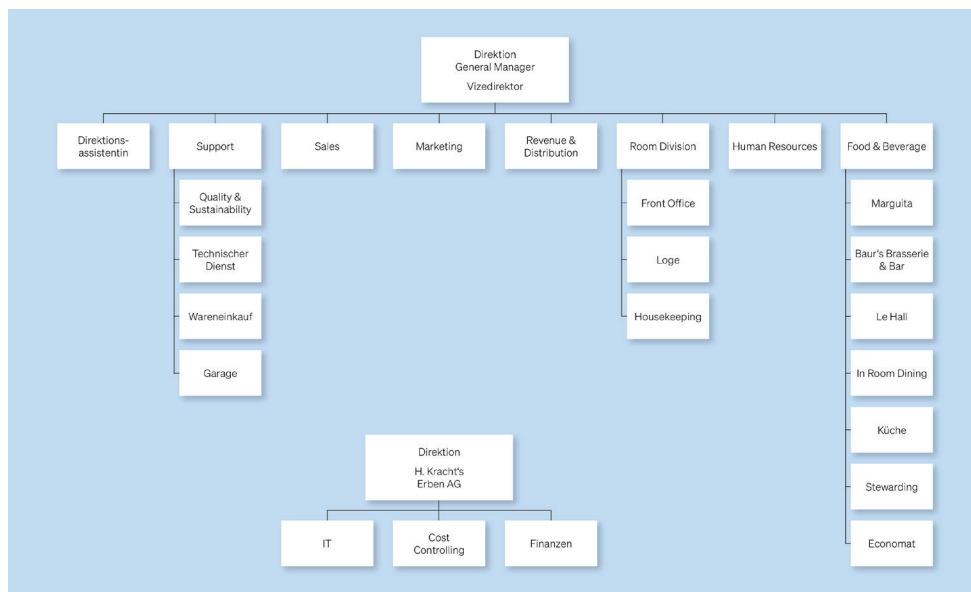
Unsere Unternehmenswerte spiegeln wider, was das Baur au Lac als Unternehmen ausmacht und leiten das tägliche Handeln:

- **BEGEISTERN**
Wir begeistern unsere Gäste durch Herzlichkeit, Leistung und Qualität.
- **ENTWICKELN**
Wir sorgen für ein attraktives Gesamtprodukt durch eine ausgewogene Balance zwischen Tradition und Modernität.
- **MITEINANDER**
Wir fördern das Miteinander durch ein familiäres und professionelles Arbeitsumfeld.
- **VORBILD**
Wir pflegen einen zielorientierten und partizipativen Führungsstil und fördern mit einer gesunden Fehlerkultur eine offene Kommunikation.

DAS ORGANIGRAMM DES BAUR AU LAC

Warum ist das Organigramm wichtig für die Nachhaltigkeit?

- Klare Verantwortlichkeiten: Ein gut strukturiertes Organigramm stellt sicher, dass alle Abteilungen und Mitarbeitenden genau wissen, welche Rolle sie in den Nachhaltigkeitsinitiativen spielen. Dies fördert Verantwortungsbewusstsein und Engagement auf allen Ebenen.
- Effiziente Kommunikation: Durch die klare Hierarchie und Struktur des Organigramms wird die Kommunikation zwischen den Abteilungen verbessert. Dies ist entscheidend, um nachhaltige Praktiken zu koordinieren und sicherzustellen, dass alle Mitarbeitenden über die neuesten Entwicklungen und Best Practices informiert sind.
- Ressourcenzuweisung: Ein durchdachtes Organigramm ermöglicht es, Ressourcen gezielt und effizient zuzuweisen. Dies hilft, Projekte zur Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks und zur Förderung sozialer Verantwortung erfolgreich umzusetzen.
- Kontinuierliche Verbesserung: Durch die klare Struktur können Fortschritte in den Nachhaltigkeitsbemühungen besser überwacht und bewertet werden. Dies ermöglicht es, kontinuierlich Verbesserungen vorzunehmen und Strategien anzupassen, um noch nachhaltiger zu werden.



Ein gut durchdachtes Organigramm ist ein wichtiges Werkzeug, um Nachhaltigkeit zu fördern, Klarheit zu schaffen, die Kommunikation zu verbessern und sicherzustellen, dass Ressourcen effizient genutzt werden. Durch diese Struktur kann die Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft wahrgenommen und gleichzeitig den Gästen ein unvergessliches Erlebnis geboten werden.

Im Baur au Lac wurde aufgrund der Wichtigkeit ein spezielles Nachhaltigkeitsteam (genannt Green Team) zusammengestellt, das von der Quality & Sustainability Managerin geleitet wird. Das Green Team arbeitet eng mit allen Abteilungen im Hotel zusammen, um sicherzustellen, dass die Nachhaltigkeitsziele in den täglichen Betrieb integriert werden.

Nachhaltigkeitsstrategie

Es ist entscheidend, einen Beitrag für die Umwelt und die Gesellschaft zu leisten. Das Baur au Lac möchte mithelfen, dass kommende Generationen die gleiche Schönheit und Vielfalt der Natur erleben dürfen, die wir heute geniessen. Folgende Punkte wurden dabei bearbeitet und werden teilweise in den nachfolgenden Ausführungen noch detailliert ausgeführt:

NACHHALTIGKEITSVISION

„Wir gestalten eine Zukunft, in der Gastfreundschaft, Umweltbewusstsein und gesellschaftliche Verantwortung im Einklang stehen – für kommende Generationen und unvergessliche Baur au Lac Momente.“

Unsere Vision verbindet Bewährtes mit dem Blick nach vorn. Ziel ist es, innerhalb der Schweizer Hotellerie eine führende Rolle im Bereich Nachhaltigkeit einzunehmen – nicht durch laute Kommunikation, sondern durch konsequentes Handeln. Im Zentrum stehen ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung – miteinander verknüpft, fest im Alltag verankert.

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit beginnt im Kleinen – und wächst mit jedem bewussten Schritt. Im Jahr 2024 haben wir unsere bestehenden Massnahmen im Bereich Umweltverantwortung weiterentwickelt und neue Impulse gesetzt. Im Fokus: ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen und die Integration ökologischer Prinzipien in unseren täglichen Betrieb.

– ENERGIE UND KLIMA

Ein Schwerpunkt lag auf der Optimierung unseres Energieeinsatzes. Durch den gezielten Ausbau erneuerbarer Energiequellen und den Einsatz effizienter Technologien konnten wir den Verbrauch weiter senken und Emissionen reduzieren – Schritt für Schritt, aber wirkungsvoll.

NACHHALTIGKEITSMISSION

„Wir übernehmen Verantwortung – durch bewusstes Handeln, transparente Prozesse und ein starkes Miteinander.“

Nachhaltigkeit ist kein Zusatz, sondern Teil unseres Selbstverständnisses. Wir schaffen ein Arbeitsumfeld, das auf Vertrauen, Vielfalt und Entwicklung baut. Gleichzeitig setzen wir auf ressourcenschonende Prozesse und entwickeln unser Angebot mit Sorgfalt und Sinn für das Wesentliche weiter. Klar definierte Ziele und messbare Fortschritte sorgen dafür, dass aus guten Absichten echte Wirkung wird.



- WASSERVERBRAUCH

Im Back-of-House kamen technische Lösungen zum Einsatz, um den Wasserverbrauch zu reduzieren. Gleichzeitig wurde das Team gezielt sensibilisiert – für einen bewussten Umgang mit Wasser im Arbeitsalltag. Denn Nachhaltigkeit entsteht durch gemeinsames Handeln.

- MATERIALEINSATZ UND ABFALLMANAGEMENT

Unser Recyclingkonzept wurde weiter verfeinert. Die Reduktion von Einwegplastik und der Einsatz umweltfreundlicher Alternativen sind feste Bestandteile unseres Betriebs. Ziel ist es, Ressourcen zu schonen und Kreisläufe zu stärken – auch hinter den Kulissen.

- GRÜNFLÄCHENPFLEGE

Der Baur au Lac Park wird seit jeher mit besonderer Sorgfalt gepflegt. 2024 lag der Fokus weiterhin auf naturnaher Gestaltung: einheimische Pflanzen, kein Einsatz chemischer Mittel – ein aktiver Beitrag zur Biodiversität mitten in Zürich.

- KULTURERBE UND SCHUTZGEBIETE

Im Rahmen der Green Globe-Zertifizierung wurden alle gesetzlichen Anforderungen zum Schutz historischer Stätten und Kulturgüter erfüllt. Der respektvolle Umgang mit unserem kulturellen Erbe bleibt ein fester Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

SOZIALE NACHHALTIGKEIT

Im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit stehen Menschen – unsere Mitarbeitenden, unsere Gäste, unsere Partner. Soziale Verantwortung bedeutet für uns, Beziehungen mit Respekt und Sorgfalt zu gestalten – getragen von Verlässlichkeit und echter Wertschätzung.

- MITARBEITENDE FÖRDERN UND BEGLEITEN

2024 haben wir gezielt in die Entwicklung unserer Teams investiert – fachlich wie persönlich. Weiterbildungen, individuelle Fördermassnahmen und neue Impulse stärken Kompetenzen und schaffen ein Umfeld, das Wachstum ermöglicht. Denn wer sich entfalten kann, gestaltet mit.

- GEMEINSAM FÜR DIE REGION

Unser Engagement reicht über das Hotel hinaus. Die Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen wurde auch 2024 weiter ausgebaut – durch gemeinsame Projekte, Spendenaktionen und freiwillige Einsätze. So leisten wir einen aktiven Beitrag zur Gemeinschaft, in der wir verankert sind.

- NACHHALTIGKEIT ERLEBBAR MACHEN

Über verschiedene Kanäle – von der Website bis zum digitalen SuitePad und unserer Concierge-Broschüre – informieren wir unsere Gäste über nachhaltige Angebote und Möglichkeiten, sich einzubringen. Kleine Entscheidungen mit grosser Wirkung – bewusst, charmant, inspirierend.

- KULTURELLE VERANTWORTUNG LEBEN

Im Rahmen der Green Globe-Zertifizierung wurden alle rechtlichen Vorgaben zum Schutz kultureller Werte erfüllt. Geistiges Eigentum lokaler Gemeinschaften wird respektiert und nicht kommerzialisiert. Das ist für uns selbstverständlich – und Ausdruck unserer Haltung.

ÖKONOMISCHE NACHHALTIGKEIT

Langfristige Wertschöpfung, ethisches Handeln und wirtschaftliche Stabilität sind im Baur au Lac untrennbar mit unternehmerischer Verantwortung verbunden. Wir investieren mit Bedacht – und mit dem Anspruch, gemeinsam mit unseren Partnern die Zukunft zu gestalten.

- VERANTWORTUNG IN DER LIEFERKETTE

Unsere Lieferanten teilen unsere Werte. Gemeinsam achten wir auf transparente Prozesse und faire Bedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmässig überprüft und fortlaufend weiterentwickelt.

- INVESTITIONEN MIT ZUKUNFT

Ob Infrastruktur, Technologie oder Servicequalität – unsere Investitionen folgen einem klaren Prinzip:



Langlebigkeit, Effizienz und Nachhaltigkeit. So schaffen wir die Basis für einen Betrieb, der auch morgen überzeugt.

- KLARHEIT SCHAFFT VERTRAUEN
Offenheit ist für uns zentral. Durch regelmässige Auswertungen und transparente Kommunikation stärken wir das Vertrauen unserer Mitarbeitenden, Gäste und Partner – und fördern eine Kultur, die Entwicklung willkommen heisst.

- LEBENSGRUNDLAGEN ACHTEN
Wir stellen sicher, dass unsere Aktivitäten keine negativen Auswirkungen auf das unmittelbare Umfeld haben. Zugang zu Land, Wasser, Energie oder Wohnraum bleibt jederzeit gewahrt. Diese Verantwortung tragen wir bewusst – heute und in Zukunft.

NACHHALTIGKEITSZIELE

2024 war geprägt von klaren Fortschritten. Nachhaltigkeit wurde nicht nur geplant, sondern gelebt – sichtbar, messbar, im Alltag verankert.

- KURZFRISTIGE MASSNAHMEN
Ein umfassendes Recyclingkonzept und die Reduktion des Energieverbrauchs wurden erfolgreich eingeführt und fest in die Abläufe integriert.

- MITTELFRISTIGE ENTWICKLUNGEN
Wir haben erste Schritte zur Optimierung des Wassermanagements und zum Ausbau erneuerbarer Energien umgesetzt. Ein intelligentes System zur Verbrauchssteuerung wurde eingeführt und wird laufend weiterentwickelt.

- LANGFRISTIGE PERSPEKTIVE
Unser Ziel ist die Klimaneutralität – im Einklang mit dem Bundesgesetz über Klimaschutz (KIG). Neue Projekte werden konsequent unter dieser Zielsetzung bewertet und geplant.

- NACHHALTIGER EINKAUF
Unsere Einkaufsstrategie wird weiter geschärft. Soziale, ökologische und ethische Kriterien fliessen entlang der gesamten Lieferkette in jede Entscheidung ein. Denn Verantwortung beginnt beim Ursprung.



ÜBERWACHUNG UND BEWERTUNG

Regelmässige Überprüfungen und Bewertungen der Nachhaltigkeitsmassnahmen durch interne und externe Audits gewährleisten, dass die genannten Ziele verfolgt und kontinuierliche Verbesserungen vorgenommen werden.

Interessengruppen

Die für das Baur au Lac wichtigsten Interessengruppen bzw. Stakeholder werden wie folgt definiert und nachfolgend teilweise weiter ausgeführt:

– GÄSTE

Hotelgäste stehen im Mittelpunkt der Unternehmensentwicklung des Baur au Lac. Um den wachsenden Wunsch nach nachhaltigen Angeboten im Zimmer- und Gastronomiebereich zu erfüllen, werden die Dienstleistungen laufend angepasst. Gleichzeitig soll den Gästen die Freiheit gelassen werden, Einfluss zu nehmen, wie nachhaltig sie ihren Aufenthalt gestalten.

– MITARBEITENDE

Die Mitarbeitenden sind ebenfalls entscheidend für die nachhaltige Entwicklung. Sie werden geschult, umweltfreundliche Praktiken umzusetzen und verbessern diese mit Hilfe vom Green Team kontinuierlich. Ihr Engagement und ihre Zufriedenheit fördern eine positive Arbeitskultur und tragen zum langfristigen Erfolg des Hotels bei.

– PARTNER UND LIEFERANTEN

Das Hotel pflegt langjährige Partnerschaften und einen offenen Austausch mit ihnen. Mit einem vereinbarten Lieferantenkodex werden nachhaltige Praktiken gefördert. Zudem legt das Baur au Lac grossen Wert auf soziale Verantwortung, indem faire Arbeitsbedingungen und ethische Geschäftspraktiken gefordert werden.

– EIGENTÜMER

Seit seiner Gründung im Jahr 1844 ist das Hotel im Besitz der gleichen Familie und wird mittlerweile in der siebten Generation geführt. Ihr Engagement und ihre strategischen Entscheidungen prägen die langfristige Vision und Werte des Hotels. Die Besitzerschaft ermöglicht und fördert die nachhaltige Entwicklung, indem sie die notwendigen finanziellen Ressourcen bereitstellt. Dies trägt massgeblich zur Stabilität und zum Erfolg des Hotels bei.

– STADT ZÜRICH

Die Stadt Zürich engagiert sich intensiv für nachhaltige Entwicklung. Zürich fördert erneuerbare Energien, verbessert den öffentlichen Verkehr, erhält und erweitert Grünflächen und betreibt effizientes Abfallmanagement. Diese Massnahmen machen Zürich zu einem wichtigen Partner, da beide sich für eine nachhaltige Zukunft einsetzen.

– BRANCHENVERBAND HOTELLERIESUISSE

Der Verband Hotelleriesuisse ist Mitunterzeichner der Nachhaltigkeits-Charta des Schweiz Tourismus und misst der Thematik einen hohen Stellenwert bei. Besonders hervorzuheben ist, dass Hotelleriesuisse seit 2014 komplett klimaneutral ist.

Handlungsfelder

MITARBEITENDE

Das Handlungsfeld Mitarbeitende beschäftigt sich mit allen Aspekten rund um die Mitarbeitenden im Baur au Lac. Sie sind die Seele des Hotels und deren wichtigstes Kapital.

Aus- und Weiterbildung, Chancengleichheit, Work-Life-Balance oder Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) sind Beispiele für Nachhaltigkeitsbericht -Themen in diesem Bereich.

WOHLBEFINDEN

Das Baur au Lac legt grossen Wert auf das Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden und einen gelungenen Start neuer Mitarbeitende in die neue Arbeitsumgebung. Ein zentraler Bestandteil des Onboardings ist der Welcome Day, der darauf abzielt neue Mitarbeitende willkommen zu heissen und ihnen einen umfassenden Einblick in der Baur au Lac und dessen Strategielandschaft zu geben.

Die Mitarbeitenden erhalten zudem somit die Gelegenheit, sich gegenseitig kennenzulernen, erste Verbindungen zu knüpfen und Wissenswertes über das Baur au Lac zu erfahren. Ein weiteres Highlight des Welcome Day ist eine Hotelführung, bei der die neuen Mitarbeitenden das Haus und seine Besonderheiten kennenlernen. Ausserdem gibt es ein gemeinsames Mittagessen im frisch renovierten Personalrestaurant "Relax".

Im Rahmen des Einführungsplans absolvieren die neuen Mitarbeitenden auch Crossworkings. Diese finden in verschiedenen Abteilungen statt und ermöglichen es, die innerbetrieblichen Zusammenhänge und Abläufe kennenzulernen und besser zu verstehen. Ein guter Onboarding-Prozess ist entscheidend für das Wohlbefinden neuer Mitarbeitenden. Durch eine strukturierte Einführung können sich neue Mitarbeitende schnell in ihre Rolle und das Unternehmen einfinden und das Gefühl der Zugehörigkeit und Motivation wird gefördert, weshalb auch in Zukunft dem erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt wird.

KOMMUNIKATION

Die interne Kommunikation im Baur au Lac wird über die Plattform ShareauLac und Signage an den Personaleingängen gesteuert. Mit diesen zwei Kommunikationsmitteln haben die Mitarbeitenden Zugriff auf alle nötigen Informationen, Neuigkeiten und Dokumente.

Regelmässige Managementtalks im Baur au Lac bieten eine Plattform, auf welchen der General Manager sich den Fragen der Mitarbeitenden stellt und transparent über Neuigkeiten und Veränderungen informiert. Diese Gespräche fördern den offenen Dialog und ermöglichen es den Mitarbeitenden, sich aktiv an der Entwicklung des Unternehmens zu beteiligen. Einmal monatlich finden zudem Kadermeetings statt, an welchem die Kadermitarbeitenden sich über Kennzahlen, Prozesse und wichtige Entwicklungen austauschen.

Neben der digitalen Kommunikation bleibt immer auch die zwischenmenschliche Kommunikation ein zentraler Bestandteil. Der direkte Austausch fördert das Verständnis und die Zusammenarbeit zwischen den Mitarbeitenden und stärkt das Gemeinschaftsgefühl und wird in der heutigen, vermehrt digitalen Zeit, nicht aus den Augen gelassen.



TEAMZUFRIEDENHEIT UND ARBEITSKULTUR – RÜCKBLICK AUF DAS JAHR 2024

Ein starkes Team ist das Fundament unseres Hauses. 2024 stand ganz im Zeichen der Weiterentwicklung – mit dem Ziel, ein motivierendes, gesundes und wertschätzendes Arbeitsumfeld zu schaffen.

FEEDBACK UND BETEILIGUNG

Wir hören zu. In Gesprächen, Teammeetings und Umfragen holen wir regelmässig Rückmeldungen ein – offen, ehrlich, konstruktiv. Ein konkretes Ergebnis: das neue Mitarbeiterrestaurant, das im Mai 2024 eröffnet wurde – entstanden aus Anregungen der Great Place to Work-Befragung 2022. Die nächste Teilnahme ist für 2025 geplant.

MITARBEITERBINDUNG STÄRKEN

In Workshops mit Mitarbeitenden verschiedener Abteilungen haben wir gezielt daran gearbeitet, Bindung zu fördern und neue Talente zu gewinnen. Die daraus abgeleiteten Massnahmen sind bereits in der Umsetzung.

KARRIERE FÖRDERN

24 interne Beförderungen im Jahr 2024 zeigen: Wir setzen auf internes Talentmanagement und individuelle Entwicklung. Wer Verantwortung übernimmt, wird unterstützt – und gesehen.

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

Keine sicherheitsrelevanten Vorfälle mit rechtlichen Folgen – auch das ist Ausdruck einer funktionierenden Struktur. Ergänzend investieren wir in ergonomische Arbeitsplätze und Bewegungsangebote. Ein präventives Instandhaltungsprogramm sorgt für sichere Abläufe im gesamten Betrieb.

WISSEN WEITERGEBEN

Im Rahmen der Green Globe-Zertifizierung wurden 2024 interne Schulungen durchgeführt – mit Fokus auf Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen. Ziel: Bewusstsein stärken und Mitarbeitende aktiv einbinden.

MITGESTALTEN ERWÜNSCHT

Unsere Teams sind Teil des Weges. Mitarbeitende werden gezielt in Entscheidungsprozesse einbezogen – denn wer mitdenkt, bewegt mit. einzubringen, stärkt das Gefühl der Zugehörigkeit und Wertschätzung.

MITARBEITERANLÄSSE

Zusammenhalt entsteht im Alltag – und wächst mit besonderen Momenten. 2024 haben wir viele dieser Momente geschaffen, um unser Team zu feiern, zu danken und zu verbinden.

FESTE, DIE VERBINDEN

Das Sommerfest war ein Höhepunkt – offen für Mitarbeitende und ihre Angehörigen, mit Raum für Begegnung, Freude und Wertschätzung. Der Jahresabschluss-Apéro im historischen Pavillon, im Rahmen des „General Manager Talk“, bot Gelegenheit, gemeinsam zurück- und vorauszublicken.

INDIVIDUELLE ANERKENNUNG

Geburtstage wurden mit persönlichen Karten gefeiert. Erfolge – etwa bei den World Skills – wurden gezielt gewürdigt, intern wie auf unserem LinkedIn-Kanal. Lernende wurden beim Apéro für ihren Ausbildungsabschluss geehrt, Pensionierungen mit einem festlichen Abendessen im Chalet gefeiert. 32 Dienstjubiläen standen 2024 im Zeichen aufrichtiger Wertschätzung durch das Executive Committee.

SAISONALE GESTEN

Ob Osterhase, Weihnachtsgeschenk oder Samichlaus-Überraschung – kleine Gesten, die sagen: Schön, dass du da bist. Besonders beliebt: Die Testfahrt auf dem hoteleigenen Boot Tugenia – ein Erlebnis, das Gemeinschaft auf besondere Weise erlebbar machte.

GEMEINSAM STÄRKER

All diese Anlässe sind mehr als Programme – sie sind Ausdruck einer Kultur, die Menschen sieht, Beziehungen pflegt und Erfolge gemeinsam feiert.

BENEFITS & VERGÜNSTIGUNGEN

Die Mitarbeitenden des Baur au Lac profitieren von folgenden Benefits und Vergünstigungen:

- Family & Friends Rate im Baur au Lac
- Mitarbeiter-Rate in Swiss Deluxe Hotels
- Zugriff auf ein Mitarbeiterportal mit vergünstigten Produkten (Brands for Employees)
- Bis zu 35% Rabatt auf Getränke von Baur au Lac Vins
- Frisch renoviertes Personalrestaurant mit attraktiven Preisen (ohne Pauschalabzug)
- Kostenlose Früchte, Brot & Gebäck
- Jährliche Mitarbeiteranlässe
- 72 Personalzimmer in guter Lage mit Waschmöglichkeiten
- Lernenden Ausflüge
- Monatlicher Zuschuss zur Krankenversicherung
- Organisation von sportlichen Aktivitäten – Zürich City Marathon und Monday Night Skate
- Kostenloser Eintritt in den Zoo Zürich (täglich limitierte Anzahl der Eintrittskarten)
- Kostenloser Eintritt in das Kunsthaus Zürich (täglich limitierte Anzahl der Eintrittskarten)
- 10% Rabatt auf alle zahnmedizinischen Dienstleistungen und Produkte bei einem professionellen Kooperations-Zahnmedizininstitut

- 15% Vergünstigung für Beauty-Salon Behandlungen bei einem Kooperationsunternehmen
- 10% Rabatt bei „The Nail Bar“
- Schreibwaren Graf Faber Castell & Caran d’Ache Produkte können zu Einkaufspreisen bezogen werden
- Spezialpreis bei einem exklusiven Autohersteller (Kauf und Leasing)

ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN

2024 lag unser Fokus weiterhin auf der gezielten Förderung der fachlichen und persönlichen Entwicklung unserer Mitarbeitenden. Weiterbildung ist bei uns kein Zusatz, sondern fester Bestandteil einer Kultur, die Menschen wachsen lässt.

Ein jährlich überarbeiteter Schulungsplan bildet die Grundlage. Er basiert auf internen Befragungen und deckt alle relevanten Themen ab – von Arbeitssicherheit und Brandschutz über Führungskompetenz und Nachhaltigkeit bis zu fachspezifischen Inhalten wie Hygiene- oder Produktschulungen. Ergänzt wird dieses Angebot durch individuelle Bildungswege: Sprachkurse, berufsbegleitende Studiengänge oder externe Seminare.

Besonderes Augenmerk lag 2024 auf sprachlicher Integration. Der interne Deutschkurs unterstützt die Verständigung im multikulturellen Team – das mittlerweile 54 Nationalitäten vereint. Ein klares Zeichen für Vielfalt und ein respektvolles Miteinander.

Diese Massnahmen stärken nicht nur Qualifikation und Motivation, sondern sichern auch die langfristige Wettbewerbsfähigkeit unseres Hauses.

ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

Innerhalb der Hotellerie gibt es diverse Erfahrungsaustausch-Gruppen, auch genannt ERFA-Gruppen. Das sind organisierte Gruppen, in denen sich Hoteliers und andere Branchenmitglieder regelmässig treffen, um ihre Erfahrungen zu teilen, betriebliche Herausforderungen zu diskutieren und voneinander zu lernen.

Diese Gruppen bieten zudem eine wichtige Plattform für gemeinsames Benchmarking und die Entwicklung neuer Ideen und erlauben es dem Baur au Lac die aktuellen Trends mit Kollegen und Kolleginnen zu diskutieren und Innovationen voranzutreiben.

BERUFSBILDUNG

Junge Talente verdienen Raum, Zeit und echte Anleitung. 2024 haben wir neun Lernende in den Berufen Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Hotelfachfrau EFZ sowie Kauffrau/-mann EFZ ausgebildet. Ergänzend dazu haben 54 Praktikantinnen und Praktikanten aus Hotelfachschulen ihre Praxiseinsätze in unseren Abteilungen absolviert.

Diese Programme sind mehr als Pflicht – sie sind Ausdruck unseres Engagements für qualitativ hochwertige Ausbildung in der Hotellerie. Jede und jeder Einzelne wird von erfahrenen Fachpersonen begleitet, mit dem Ziel, praxisnahe Einblicke und einen professionellen Start ins Berufsleben zu ermöglichen.

Besonders erfreulich: Zwei unserer Lernenden haben ihre Ausbildung als Kantonsbeste abgeschlossen. Ein Erfolg, der für den Einsatz der Lernenden steht – und für die Kompetenz und Leidenschaft unserer Berufsbildnerinnen und Berufsbildner.

GESUNDHEITSFÖRDERINITIATIVE

Die Gesundheit unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen. 2024 haben wir unser betriebliches Gesundheitsmanagement weiterentwickelt – mit dem Ziel, ein ganzheitliches, stabiles und motivierendes Arbeitsumfeld zu schaffen.

Gesundheitsdaten werden systematisch erfasst und ausgewertet, um frühzeitig reagieren zu können – sei es bei Abwesenheiten, Beschwerden oder sicherheitsrelevanten Fragen. Ergänzend setzen wir auf persönliche Gespräche, um gemeinsam individuelle Lösungen zu finden.

Arbeitsplätze werden ergonomisch optimiert. Höhenverstellbare Tische, ergonomische Sitzmöbel und passende Ausstattung reduzieren Belastungen im Alltag. Vergünstigte Konditionen im nahegelegenen Fitnesscenter, sportliche Teamaktionen und die regelmässige Teilnahme am Zürich City Triathlon fördern Bewegung und Gemeinschaft gleichermaßen.

Ein weiteres Plus: die konsequente Verwendung umweltfreundlicher Reinigungsmittel – gut für Mensch und Umwelt. So schaffen wir ein gesundes Raumklima, das allen zugutekommt.

SICHERHEIT ALS GELEBTE VERANTWORTUNG

Sicherheit ist im Baur au Lac mehr als ein Konzept – sie ist Teil unserer Kultur. Sie beginnt mit vorausschauender Planung, setzt sich in klaren Strukturen fort und zeigt sich im alltäglichen Miteinander. 2024 haben wir diesen Bereich weiter gestärkt – organisatorisch, technisch und menschlich.

Ein zentraler Baustein ist das psychosoziale Notfallmanagement. Unsere Zusammenarbeit mit der Organisation Carelink ermöglicht es, auch in Ausnahmesituationen professionell und umsichtig zu reagieren. Das interne Krisenteam wird bei Bedarf direkt vor Ort unterstützt – diskret, verlässlich und mit grosser Erfahrung.

Ein besonderer Fokus lag im Berichtsjahr auf der Notfallvorsorge. Unsere bestehenden Katastrophen- und Gefahrenabwehrpläne wurden überprüft, aktualisiert und vom Management offiziell bestätigt. Auch die Sicherheitsausrüstung – von persönlicher Schutzausrüstung bis hin zur Überlebensausrüstung – wurde systematisch gewartet und auf Funktionalität getestet.

Drei Notfallübungen wurden 2024 durchgeführt. Besonders hervorzuheben ist eine umfassende Übung im Baur au Lac Park mit dem gesamten Team. Sie stärkte die Orientierung im Gelände, festigte Abläufe und förderte die Sicherheit im Ernstfall. Diese Trainings machen den Unterschied – sie schaffen Handlungssicherheit und Vertrauen.

Auch die Erste-Hilfe-Kompetenz wurde erweitert. Mitarbeitende mit besonderer Verantwortung erhielten gezielte Schulungen, um im Notfall schnell und richtig handeln zu können. So sorgen wir nicht nur für Schutz, sondern auch für Sicherheit durch Wissen.

Rechtliche Anforderungen im Bereich Sicherheit und Gesundheitsschutz wurden vollumfänglich erfüllt – darunter auch aktuelle Versicherungspolizen und interne Schutzmechanismen für Gäste und Teammitglieder. Sicherheit ist für uns keine Selbstverständlichkeit – sondern ein Versprechen, das wir täglich einlösen.



Evakuierungsübung im Baur au Lac

Umwelt

BAUR AU LAC PARK

Der Park des Baur au Lac ist mehr als eine grüne Oase – er ist ein Symbol für respektvollen Umgang mit Natur und Artenvielfalt. Mit seinem historischen Baumbestand, gepflegt von einem spezialisierten Team, leistet er einen aktiven Beitrag zum Stadtklima und zur Biodiversität.

Zu den eindrucksvollsten Vertretern zählen unter anderem ein Riesenmammutbaum, über hundertjährige Platanen, ein Ginkgo, eine Blaue Atlaszeder und ein Tulpenbaum. Sie speichern CO₂, filtern Regenwasser und bieten Lebensraum für Tiere – ganz ohne technische Hilfsmittel.

Ein besonderes Highlight 2024 war das neu bepflanzte Kräuterbeet beim Bienenhaus. Vom Küchenteam des Marguita sorgfältig ausgewählt, gelangen die Kräuter direkt und unverpackt in die Küche – frisch, saisonal, pestizidfrei.

Zum Schutz freilebender Tierarten werden keine Produkte gefährdeter Arten verwendet, keine Tiere in Gefangenschaft gehalten und keine entsprechenden Erzeugnisse gehandelt. So bleibt der Park ein Ort, an dem Natur, Kultur und Gastfreundschaft harmonisch zusammenkommen.

HONIGBIENEN IM BAUR AU LAC PARK

Seit 2016 beherbergt der Baur au Lac Park in dessen Park vier Bienenvölker mit jeweils ca. 20.000 bis zu 30.000 Bienen. Die über 80.000 Bienen gehören zur sanftmütigen Unterart der westlichen Honigbienen, der "Apis mellifera carnica".

Die Honigbienen fliegen auf ihren Sammelflügen bis zu drei Kilometer weit rund um das Baur au Lac. Ihr Fluggebiet erstreckt sich vom China-Garten über den Botanischen Garten, die ETH, den Hauptbahnhof, das Arboretum und das Rietberg-Museum bis zum Strandbad Mythenquai.

Pro Bienenvolk werden 20 bis 40 kg Honig produziert, abhängig von Wetter und Blütenmenge. Das entspricht einem Honigertrag von 80 bis 160 kg im Jahr. Laboranalysen haben in dem Baur au Lac Honig 29 unterschiedliche Pollenarten nachgewiesen, darunter Vergissmeinnicht, Edelkastanie, Rosskastanie,

Bärlauch, Falscher Jasmin, Perückenstrauch, Ahorn und Gleditsia. Der Baur au Lac Honig hat meist einen "brombeerigen Abgang", auch wenn sich die sensorischen Qualitäten im Jahresverlauf und von Jahr zu Jahr verändern können.

Das Bienenhaus ist eine Miniaturausgabe des Baur au Lac, den Original-Bauplänen nachempfunden und in einer Karosseriewerkstatt gefertigt. Die Anflugschneise des Bienenhauses befindet sich genau dort, wo auch die Hotelgäste das Hotel betreten. Anstatt einer Eingangstür gibt es ein Flugbrett, das zuvor im Frauenkloster Stans als Kirchenbank diente.

Während Grossanlässen wie z.B. der Street Parade werden die Bienen evakuiert, da sie empfindlich auf Vibrationen reagieren. Am Vorabend der Abholung, nachdem die Bienen zurück im Mini-Hotel Baur au Lac sind, schliesst der Imker die Stöcke. Früh morgens am Folgetag holt er sie ab, damit sie sich am neuen Standort, der mindestens 1,5 Kilometer weit entfernt liegen muss, einfliegen können.

WARUM HAT DAS BAUR AU LAC BIENEN IM PARK?

Etwa 35 % der weltweiten Nahrungsmittelproduktion ist auf tierische Bestäubung angewiesen, wobei Bienen eine zentrale Rolle spielen. Das Baur au Lac hat dieses Projekt als Statement für die Erhaltung der Biodiversität und Nahrungsmittelsicherheit ins Leben gerufen.



Wir setzen uns aktiv für den globalen Klimaschutz ein und investieren in die internen Ressourcen- und Energieeffizienz.

Klima, Energie & Wasser

KLIMA

KÜHLUNG DURCH ZÜRICHSEE-WASSER

Das Baur au Lac nutzt eine innovative Methode zur Kühlung, indem es Seewasser aus dem Zürichsee verwendet. Die Funktionsweise ist einfach erklärt: Zunächst entnimmt die Pumpe kaltes Seewasser aus dem Zürichsee und dieses wird anschliessend gefiltert. Aufgrund der Tiefe des Sees bleibt das Wasser konstant kühl. Dieses kalte Seewasser wird für die Kühlung der Klimaanlage oder andere Systeme genutzt und fliesst wieder zurück in den Zürichsee. Des weiteren fliesst das Seewasser durch einen Wärmetauscher und wird für die Heizanlage genutzt. Das genutzte Wasser wird dann wieder in den See geleitet. Der Kreislauf wird so geschlossen und das Seewasser wird effektiv genutzt.

Der Technische Dienst vom Baur au Lac erfasst täglich die Daten, wieviel Wasser entzogen wurde, die Ein- und Ausgangstemperatur des Wassers und wie effizient die Pumpen laufen.

Diese Vorgehensweise ist besonders nachhaltig, da sie die natürliche Umgebung nutzt, um Energie zu sparen und die Umweltbelastung zu reduzieren. Durch seine

privilegierte Lage am Zürichsee kann das Baur au Lac diese Methode auf ideale Weise nutzen. Durch den Einsatz der Seewasserpumpe konnte bereits eine erhebliche CO₂-Reduktion erzielt werden.

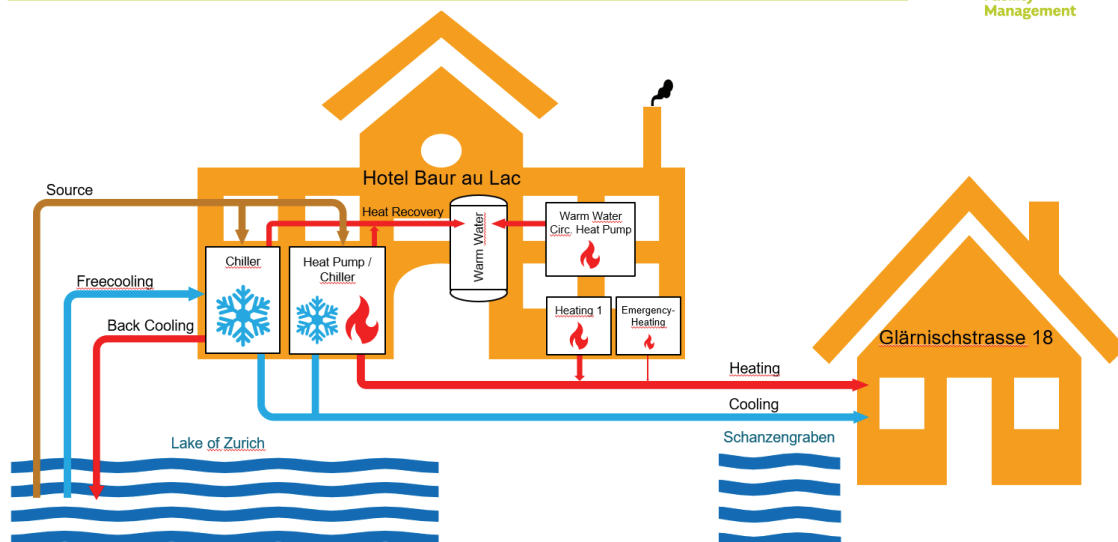
CO₂ - BEWERTUNG

Im Rahmen der Klimastrategie arbeitet das Baur au Lac mit der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) zusammen, um Emissionen systematisch zu erfassen und gezielt zu reduzieren. Die CO₂-Bilanz 2024 lag bei 871.861 kg CO₂-Äquivalent – ein Anstieg um rund 6,5 % gegenüber dem Vorjahr, bedingt durch einen höheren Heizbedarf in den Wintermonaten.

Gleichzeitig zeigten Februar und März 2024 eine Reduktion gegenüber dem Vorjahr – ein Hinweis darauf, dass technische Massnahmen und optimierte Abläufe Wirkung zeigen. Die jährliche Bewertung dient nicht nur der Bilanzierung, sondern ist Grundlage für konkrete Handlungsempfehlungen zur Effizienzsteigerung.

Baur au Lac

RMB
Facility
Management



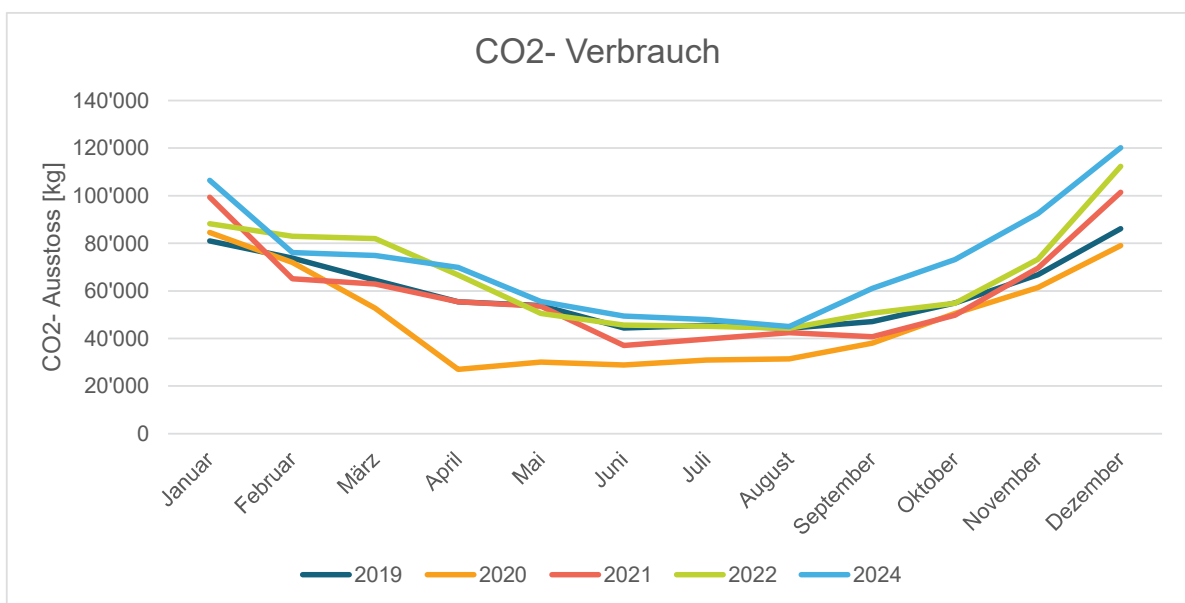
69424 BaL Nachhaltigkeit
06.06.2025

Zusammenzug CO₂ Emissionen, Strom-, Gas- und Wasserverbrauch Hotel BaL

Emissionsfaktoren

	Faktor:	Einheit:	Quelle:
Gas:	0.23	kg/kWh	KBOB / ecobau / IPB 2009/1:2022
Strom:	0.125	kg/kWh	KBOB / ecobau / IPB 2009/1:2022

CO ₂	kg CO ₂ eq.						
Monat	Jahr						
	2019	2020	2021	2022	2023	2024	
Januar	80'978	84'509	99'280	88'258	106'424	106'470	
Februar	73'791	71'923	65'118	82'980	88'985	76'055	
März	64'416	52'718	62'848	81'911	87'032	74'825	
April	55'375	26'977	55'380	66'652	70'403	69'870	
Mai	53'882	30'040	53'548	50'511	33'136	55'555	
Juni	44'391	28'806	37'066	45'649	45'629	49'406	
Juli	45'512	30'894	39'815	45'175	45'657	47'926	
August	44'302	31'469	42'401	44'258	45'526	44'995	
September	47'134	38'032	40'685	50'609	45'839	61'019	
Oktober	54'953	50'474	49'805	54'775	60'242	73'136	
November	66'831	61'400	69'554	73'275	68'067	92'494	
Dezember	86'157	79'065	101'436	112'323	122'038	120'110	
Total	717'722	586'305	716'937	796'375	818'977	871'861	



Energie

ENERGIEEFFIZIENZ MIT VERANTWORTUNG – STROM UND GAS IM BLICK

Ein bewusster Umgang mit Energie ist fester Bestandteil der nachhaltigen Betriebsführung im Baur au Lac. Auch im Jahr 2024 wurden zahlreiche Massnahmen umgesetzt, um Strom und Gas effizienter zu nutzen und den ökologischen Fussabdruck weiter zu reduzieren.

STROMVERBRAUCH: FORTSCHRITT DURCH TECHNIK UND BEWUSSTSEIN

Im Rahmen der jährlichen Renovierungen – rund 10 % der Zimmer – wurden veraltete Geräte durch moderne, energiesparende Modelle ersetzt. Auch in öffentlichen Bereichen wie Restaurants, Bankettsälen, Lobby, Fitnessbereich und Mitarbeitendenbüros wurde umfassend modernisiert.

Besonders wirkungsvoll zeigte sich die Umstellung auf LED-Beleuchtung sowie der Einsatz intelligenter Steuerungssysteme für Licht und Raumklima. Ergänzt wurde dies durch Schulungen, die das Bewusstsein für energieeffizientes Verhalten stärkten.

Zu den umgesetzten Massnahmen zählen:

- Modernisierung der Heiztechnik
- Optimierung der Warmwasseraufbereitung
- Anpassung der Steuerungssysteme an tatsächliche Nutzungszeiten

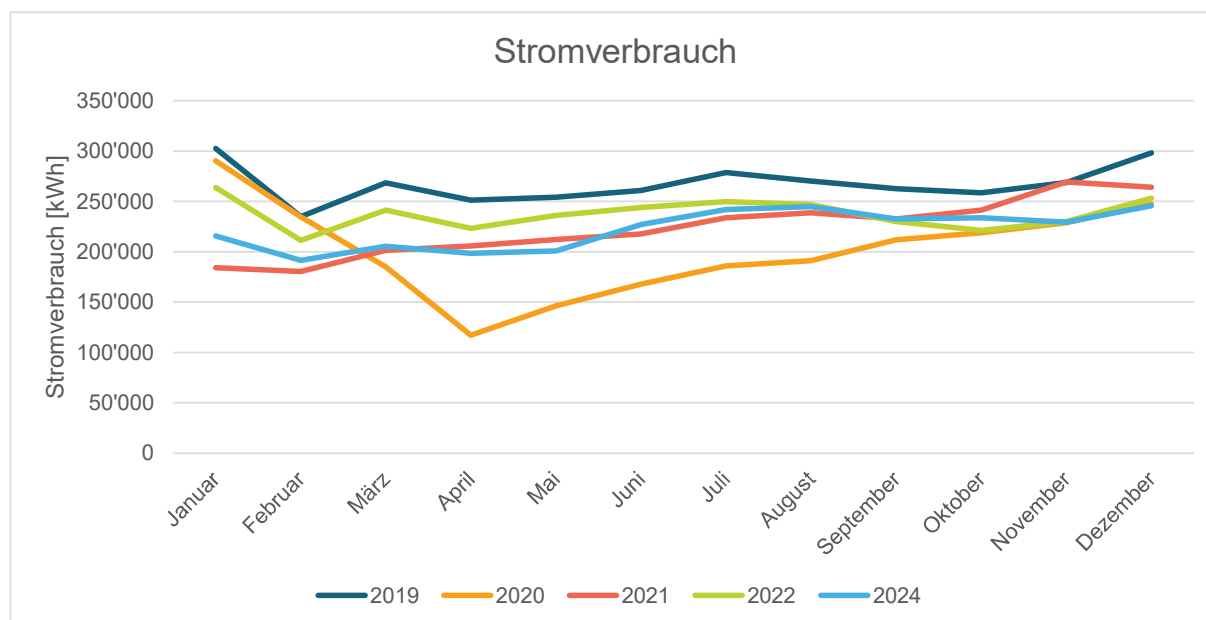
STROMVERBRAUCH BIS SEPTEMBER 2024

2.166.964 kWh (2023: 2.656.995 kWh) – trotz höherer Auslastung ein klarer Rückgang im Vergleich zum Vorjahr.

69424 BaL Nachhaltigkeit
06.06.2025

Zusammenzug CO₂ Emissionen, Strom-, Gas- und Wasserverbrauch Hotel BaL

Elektrisch	kWh					
Monat	Jahr					
	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Januar	302'457	290'137	184'067	263'638	222'316	215'752
Februar	234'896	234'655	180'234	211'356	186'351	191'345
März	268'377	184'980	201'220	241'193	212'355	205'369
April	251'109	117'049	205'725	223'280	204'728	198'373
Mai	254'168	146'225	212'216	236'004	220'605	200'874
Juni	260'744	167'908	217'726	243'812	235'901	227'125
Juli	278'676	185'919	233'840	249'606	237'339	241'793
August	270'229	191'034	238'550	246'772	236'900	244'799
September	262'603	211'918	232'561	229'826	232'152	232'684
Oktober	258'531	218'697	241'173	221'034	212'247	233'837
November	268'810	228'723	269'386	229'817	219'277	229'325
Dezember	298'020	247'314	264'147	253'170	236'824	245'688
Total	3'208'620	2'424'559	2'680'845	2'849'508	2'656'995	2'666'964



GASVERBRAUCH: HERAUSFORDERUNGEN ERKENNEN

Der Gasverbrauch stieg 2024 auf 2.341.263 kWh – ein Plus von rund 10,6 % im Vergleich zum Vorjahr. Die Hauptursache lag in einer längeren Heizperiode sowie in tieferen Durchschnittstemperaturen in den Wintermonaten.

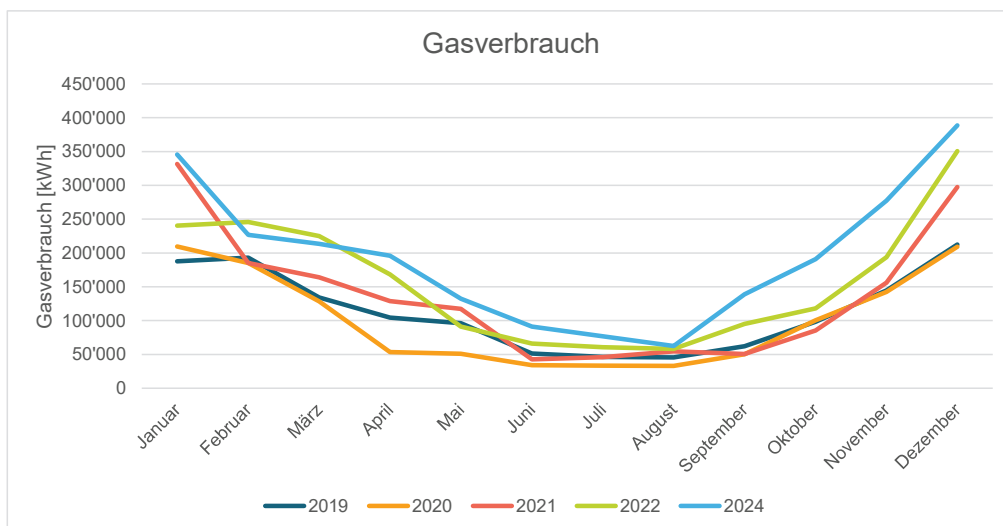
Gleichzeitig zeigte sich in den Sommermonaten eine positive Entwicklung mit rückläufigem Verbrauch – dank technischer Verbesserungen und bewusstem Nutzerverhalten.



69424 BaL Nachhaltigkeit
06.06.2025

Zusammenzug CO₂ Emissionen, Strom-, Gas- und Wasserverbrauch Hotel BaL

Gas	kWh						
Monat	Jahr	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Januar	2019	187'699	209'747	331'617	240'448	341'890	345'657
Februar	2019	193'170	185'178	185'170	245'914	285'614	226'682
März	2019	134'214	128'674	163'893	225'052	262'988	213'711
April	2019	104'290	53'676	128'975	168'443	194'836	195'972
Mai	2019	96'133	51'138	117'483	91'350	24'174	132'373
Juni	2019	51'297	33'989	42'828	65'968	70'181	91'371
Juli	2019	46'424	33'278	46'023	60'757	69'520	76'963
August	2019	45'755	33'000	54'707	58'312	69'187	62'588
September	2019	62'212	50'183	50'500	95'134	73'131	138'840
Oktober	2019	98'418	100'594	85'472	118'024	146'569	190'899
November	2019	144'477	142'649	156'002	193'685	176'770	277'516
Dezember	2019	212'627	209'349	297'468	350'769	401'890	388'691
Total		1'376'716	1'231'455	1'660'138	1'913'856	2'116'750	2'341'263



VERANTWORTUNG ÜBER DAS HOTEL HINAUS

Im Einklang mit dem Green Globe-Zertifizierungsstandard wird sichergestellt, dass der Hotelbetrieb keinen Einfluss auf die Energieversorgung der Umgebung hat. Strom, Gas, Wasser und Telekommunikation stehen umliegenden Haushalten uneingeschränkt zur Verfügung.

WASSER

ENGSTELLENFILTER FÜR DIE BACK OF HOUSE BEREICHE

Die Back of House Bereiche eines Hotels umfassen alle Räumlichkeiten hinter den Kulissen. In diesen Bereichen wurden Engstellenfilter in den Wasserhähnen eingebaut. Diese Massnahme ermöglicht eine erhebliche Wassereinsparung, da pro Wasserhahn etwa ein Drittel weniger Wasser verbraucht wird. Dies entspricht einer Einsparung von etwa sechs Litern Wasser pro Minute.

Aktuell befindet sich diese Initiative in der Testphase. Parallel dazu wird nach möglichen zukünftigen Lösungen für die Gästezimmer gesucht, um auch dort den Wasserverbrauch zu optimieren.

WASSEREINSPARUNG DURCH GÄSTEENTSCHEIDUNG

Seit Herbst 2023 können Gäste über das digitale SuitePad individuell entscheiden, wie häufig Bett- und Frotteewäsche gewechselt wird – täglich oder alle zwei Tage. Dieses System unterstützt nicht nur den sparsamen Umgang mit Wasser und Energie, sondern fördert auch ein aktives Umweltbewusstsein.

In der Wäscherei werden ausschliesslich Produkte mit europäischem Umweltzeichen oder gleichwertigen Standards verwendet. Auf Perchlorethylen wird vollständig verzichtet. Die chemische Reinigung erfolgt mit zertifizierten Mitteln, die Lieferung der Frischwäsche plastikfrei.

Auch die Abwasserbewirtschaftung entspricht höchsten Standards. Grauwasser und Brauchwasser werden umweltgerecht behandelt – ohne gesundheitliche oder ökologische Risiken. Im gesamten Berichtsjahr wurden keine Gewässer durch betriebliche Tätigkeiten belastet.

ABFALLMANAGEMENT UND RECYCLING – STRUKTURIERTE PROZESSE FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

2024 wurde das Abfallmanagement vollständig neu strukturiert. Eine visuell unterstützte Systematik ermöglicht die Trennung von 33 verschiedenen Wertstoffen – mit farbcodierten Behältern, verständlichen Piktogrammen und zweisprachigen Beschriftungen.

Die Umsetzung begann im Müllraum und wurde auf 16 Etagenoffices, 4 Abfallstationen und 4 In-Room-Dining-Bereiche ausgeweitet. Ein besonderer Fokus lag auf der Anpassung an Raumgrössen sowie auf der Schulung durch das Stewarding-Team.

Die erste Auswertung – September bis Dezember 2024 – zeigt: Die Verwertungsquote hat sich deutlich verbessert. Mit Ausnahme von Keramik und Sondermüll konnten nahezu alle Materialien in den Stoffkreislauf zurückgeführt werden. Auch die Bürobereiche im Erdgeschoss und die Hotelgarage wurden integriert – ein weiterer Schritt zu einem durchgängig nachhaltigen Ressourcenmanagement.

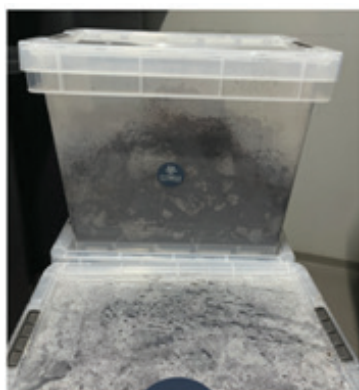




ZUSÄTZLICHE NACHHALTIGE INITIATIVEN IM BAUR AU LAC VOM KAFFEE ZUR DELIKATESSE: KREISLAUFWIRTSCHAFT MIT GESCHMACK

Seit Oktober 2024 wird im Baur au Lac Kaffeesatz gesammelt und durch das Zürcher Start-up Citypilz zur Zucht von Edelpilzen verwendet. Zwischen Oktober und Dezember wurden 611 Kilogramm Kaffeesatz weitergegeben – das entspricht etwa 50.883 Tassen Kaffee.

Diese Initiative ist mehr als Recycling – sie spart jährlich rund 1.222 Kilogramm CO₂ ein. Perspektivisch sollen die daraus gezüchteten Pilze wieder in der Hotelküche eingesetzt werden – ein lokaler, geschlossener Kreislauf, der kulinarische Exzellenz mit ökologischer Verantwortung verbindet.



1

Kaffeesatz im BAL-Kühlraum gelagert, CO₂-neutral per Velo abgeholt.



2

Das externe, kontrollierte und professionelle Pilzwachstum auf unserem gekühlten Baur au Lac Fairtrade- und Bio-Kaffeesatz.



3

WIEDERVERWENDUNG VON DRAHTBÜGELGLÄSERN NACHHALTIGE PARTNERSCHAFT MIT LOKALEM MEHRWERT

Seit August 2024 kooperiert das Baur au Lac mit der Zürcher Suur GmbH, die fermentierte Lebensmittel aus Schweizer Bio-Gemüse herstellt. Ungebrauchte Drahtbügelgläser werden gesammelt, gereinigt und regelmässig zur Wiederverwendung übergeben.

Im Berichtsjahr konnten 508 Gläser eingespart werden – eine Reduktion von rund 1.194 Kilogramm CO₂, da die Neuproduktion von Glas besonders ressourcenintensiv ist. Die Übergabe erfolgt durch das Stewarding-Team, das auch die Auswahl der Gläser koordiniert. Eine leise, aber wirkungsvolle Partnerschaft mit lokalem Nutzen – ganz im Sinne eines respektvollen Ressourcenverständnisses.

Die Kooperation mit der Suur GmbH ist bewusst nicht öffentlichkeitswirksam angelegt, sondern steht exemplarisch für das stille, aber wirkungsvolle Engagement des Baur au Lac für eine nachhaltige Zukunft – geprägt von verantwortungsvollem Handeln, lokaler Verbundenheit und dem Anspruch, auch im Detail einen Unterschied zu machen.

SEIFENRECYCLING HYGIENE ERMÖGLICHEN, RESSOURCEN BEWAHREN

Auch im Jahr 2024 wurde die erfolgreiche Partnerschaft mit der Non-Profit-Organisation SapCycle fortgeführt. Ziel ist es, gebrauchte Seifenprodukte sinnvoll weiterzuverwenden und gleichzeitig soziale Projekte zu unterstützen.

Im Hotel werden sowohl feste als auch flüssige Seifen aus den Gästezimmern systematisch gesammelt. Die Aufbewahrung erfolgt in blauen, klar gekennzeichneten Sammelboxen, die regelmässig von einem externen Transportpartner abgeholt und an SapCycle übergeben werden.

Dort werden die Seifen unter hygienischen Bedingungen gereinigt, sterilisiert und sortiert. Feste Seifenstücke werden zerkleinert und zu neuen Seifen gepresst. Flüssige Produkte durchlaufen ein separates, chemiefreies Aufbereitungsverfahren. Die fertigen Hygieneartikel werden anschliessend an Menschen in Not weitergegeben – insbesondere in Regionen mit eingeschränktem Zugang zu sanitären Einrichtungen.

EIN JAHR MIT DEUTLICHER WIRKUNG:

- 2024 wurden 106 kg mehr feste Seife gesammelt als im Durchschnitt der Jahre 2016–2023 – eine Steigerung von 153,62 %.
- Allein 24,1 % der seit Projektbeginn gesammelten Seifenmenge stammt aus dem Jahr 2024.
- Seit Beginn der Erfassung von Flüssigseife im Jahr 2022 wurden insgesamt 1.454 kg recycelt – davon 694 kg im Jahr 2024, was 47,73 % der Gesamtmenge entspricht.
- Im Vergleich zum Durchschnitt der Jahre 2022 und 2023 bedeutet dies ein Plus von 82,68 %.

Diese Entwicklung ist unabhängig vom Gästevolumen zu betrachten – und Ausdruck gezielter Prozessoptimierung, klarer Kommunikation und eines engagierten Teams.

Ein weiterer zentraler Aspekt: Die Seifenaufbereitung erfolgt in sozialen Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigungen. So entstehen nicht nur neue Produkte, sondern auch geschützte Arbeitsplätze und Perspektiven. Damit leistet das Projekt einen doppelten Beitrag – für Umwelt und Gesellschaft.

KERZENWACHSRECYCLING LICHTBLICKE FÜR UMWELT UND GESELLSCHAFT

Auch im Jahr 2024 setzte das Baur au Lac auf die bewährte Kooperation mit der Kerzenmanufaktur des Vereins Zürcher Eingliederung. 135 Kilogramm Kerzenwachs wurden gesammelt und an die Werkstätte übergeben. Dort wird das Wachs sorgfältig gereinigt, aufbereitet und zu neuen Kerzen verarbeitet. Das verwendete Paraffin eignet sich hervorragend zur Wiederverwendung – es behält seine Brenneigenschaften, selbst nach dem ersten Gebrauch.

Die Produktion erfolgt durch Menschen mit geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen in geschützten Arbeitsstrukturen. So entsteht aus einem vermeintlichen Restprodukt ein wertvolles Produkt – mit sozialem, ökologischem und lokalem Nutzen.



FÖRDERUNG DER LOKALEN UMGEBUNG INSPIRATION FÜR AUTHENTISCHE ERLEBNISSE

Das Baur au Lac engagiert sich auch 2024 aktiv dafür, seinen Gästen die kulturelle Vielfalt und landschaftliche Schönheit Zürichs und seiner Umgebung näherzubringen. Die digitale Concierge-Broschüre Things to do wurde 2024 aktualisiert und bietet Gästen eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Ausflugszielen, kulturellen Veranstaltungen und saisonalen Empfehlungen in Zürich und Umgebung – von Klassikern bis zu Geheimtipps.

Sie ist über das Concierge- oder Reservierungsteam digital erhältlich und inspiriert zu bewussten Erlebnissen, die lokale Anbieter stärken und nachhaltiges Reisen fördern.

NACHHALTIGER KAFFEE NACH DEM GENUSS BEGINNT DER KREISLAUF: KAFFEEKAPSEL-RECYCLING IM GESCHÄFTSJAHR 2024

Das gesamte Kaffeesortiment wurde auf und öko-zertifizierten Kaffee umstellt. Diese sorgfältig ausgewählte Umstellung passt geschmacklich zum bisherigen Sortiment und unterstützt die nachhaltige Entwicklung des Hotels.

Im Geschäftsjahr 2024 wurde das Kaffeekapsel-Recycling im Baur au Lac weiter gestärkt. Bereits seit zwei Jahren werden gebrauchte Nespresso-Kapseln und -Pads im gesamten Hotel gesammelt. Durch gezielte Schulungen und teamübergreifende Sensibilisierung konnte die Sammelmenge im Vergleich zum Vorjahr um 136,04 % gesteigert werden – das entspricht 151 Kilogramm mehr.

Die Sammlung erfolgt über klar gekennzeichnete Behälter in Gästezimmern, Offices und Veranstaltungsbereichen. Der Prozess ist in den Arbeitsalltag integriert und wird von allen Abteilungen mitgetragen.

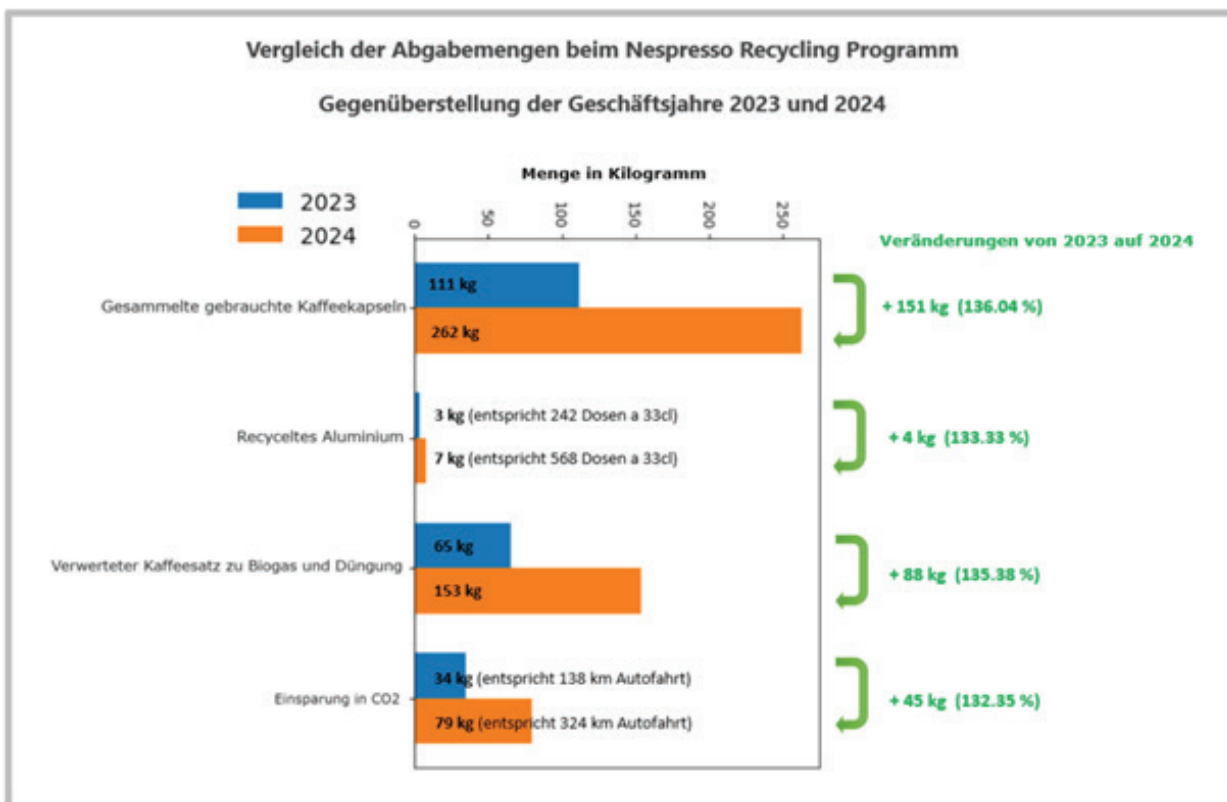
Ökozertifizierter Kaffee wird nach strengen ökologischen Standards angebaut und verarbeitet. Die Anbauflächen werden ohne synthetische Pestizide, Herbizide oder chemische Düngemittel bewirtschaftet, was zur Reduzierung der Umweltbelastung und zum Schutz der Biodiversität beiträgt. Nachhaltige Kaffeefarmen achten zudem auf die Erhaltung des Bodens und die Schonung der Wasserressourcen.

Fair Trade Kaffee zielt darauf ab, gerechte Arbeitsbedingungen und faire Entlohnung für Kaffeebauern sicherzustellen. Er wird nach sozialen, ökonomischen und umweltbezogenen Kriterien produziert. Die Kaffeebauern erhalten einen festgelegten Mindestpreis für ihren Kaffee sowie eine Fair Trade-Prämie, die in Gemeinschaftsprojekte investiert wird. Die Herkunft der Kaffeebohnen ist nachvollziehbar und gerechte Handelspraktiken werden eingehalten.

Was mit dem gesammelten Material geschieht, ist ein Beispiel für funktionierende Kreislaufwirtschaft:

- Das Aluminium der Kapseln wird eingeschmolzen und für neue Produkte verwendet – darunter Fahrräder, Fensterrahmen, Schweizer Taschenmesser oder neue Kapseln.
- Der Kaffeesatz dient der Energiegewinnung in Biogasanlagen oder wird als organischer Dünger in Landwirtschaft und Weinbau eingesetzt.

Die Zahlen basieren auf den offiziellen Recyclingzertifikaten von Nespresso für die Jahre 2023 und 2024. Sie zeigen eindrucksvoll, wie strukturierte Abläufe, engagierte Mitarbeitende und starke Partnerschaften konkrete Umweltwirkung entfalten können – im Alltag und im Detail.





NACHHALTIGES PAPIER IM BAUR AU LAC

Das Baur au Lac setzt auf Nachhaltigkeit und kauft Druck- und Schreibpapier, Umschläge sowie Rechnungs- und Geschäftsvordrucke lokal ein. Diese Produkte bestehen mindestens zu 30% aus wiederverwerteten Inhaltsstoffen oder baumfreien Fasern oder sind FSC-gekennzeichnet.

AUSTAUSCH UND WEITERGABE VON MATRATZEN

Um die Qualität des Schlafkomforts auf einem konstant hohen Niveau zu halten, werden die Matratzen regelmässig ausgetauscht und durch neue ersetzt. Die alten Matratzen werden jedoch nicht entsorgt, sondern zurückbehalten und an anerkannte soziale Organisationen weitergegeben.

NACHHALTIGE BETTWAREN

Die Duvets und Kopfkissen bestehen aus Bio-Baumwolle und Daunen aus kontrolliert biologischer Tierhaltung, was einen reduzierten ökologischen Fussabdruck und ein gesundes Schlafklima gewährleisten.

Die hohe Qualität und sorgfältige Verarbeitung der Bettwaren sorgen für Langlebigkeit, wodurch sie seltener ersetzt werden müssen, und weniger Abfall entsteht. Moderne Technologien in der Produktion schonen Ressourcen und minimieren den Energieverbrauch.

Ein spezieller Recyclingprozess verlängert den Lebenszyklus von Federn und Daunen, indem sie schonend gereinigt und wiederverwendet werden. Nicht wiederverwendbare Bestandteile werden kompostiert. Die Produktionsfirma achtet zudem auf faire Löhne, gerechte Sozialleistungen und den Schutz von Ressourcen und Umwelt.

NACHHALTIGER EINKAUF: VERANTWORTUNG BEGINNT BEIM

URSPRUNG

2024 wurde die Einkaufsstrategie konsequent weiterentwickelt. Der Lieferantenverhaltenskodex stellt sicher, dass alle Partnerunternehmen ökologische, soziale und ethische Standards einhalten. Ein Schwerpunkt lag auf der Verpackungsreduzierung.

Gemeinsam mit über 134 Lieferanten wurden folgende Massnahmen umgesetzt:

- Rücknahme und Wiederverwendung von Verpackungsmaterialien
- Einsatz kompostierbarer und plastikfreier Alternativen
- Recycling von Bidons
- Nutzung mehrfach verwendbarer Transportverpackungen

Diese Ansätze ergänzen Initiativen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, zur Förderung regionaler Produkte und zur Vermeidung von Einwegplastik – partnerschaftlich und lösungsorientiert.



Gesellschaft und Markt

Dieses Handlungsfeld umfasst die Pflege der Beziehung zu den externen Anspruchsgruppen. Themen wie soziale Projekte, Spenden, Sponsoring und Corporate volunteering sind Teil dieses Engagements.

SOZIALES ENGAGEMENT NACHHALTIGE ENTWICKLUNG DURCH SPENDEN- UND CHARITY VERANSTALTUNGEN

Das Baur au Lac ist sich seiner Verantwortung bewusst und engagiert sich regelmässig in Spenden- und Charityveranstaltungen. Durch diese Aktivitäten leistet es einen bedeutenden Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung, was im Einklang mit dem ersten Ziel der Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen steht, die Teil der Agenda 2030 sind.

Die Sustainable Development Goals verfolgen das Ziel, das Leben aller Menschen weltweit zu verbessern, Armut zu beseitigen und Frieden sowie Gesundheit zu fördern.

HERZENSANGELEGENHEIT: DER KISPIBALL - EIN FEST FÜR DEN GUTEN ZWECK

2005 haben das Baur au Lac und das Kinderspital Zürich einen ganz besonderen Anlass ins Leben gerufen, den Kispiball. Ein rauschendes Fest mit kulinarischen Höhepunkten einerseits sowie Musik, Tanz und Unterhaltung andererseits. Allen voran handelt es sich dabei jedoch um einen Benefizanlass, welcher zum Ziel hat, eine möglichst hohe Summe für das Kinderspital Zürich zu generieren. Der Erlös jeden Balles fließt jeweils einem speziellen Zweck/Projekt des Kinderspitals zu. In den vergangenen Jahren konnten dem Kinderspital dadurch insgesamt rund CHF 9 Mio. überwiesen werden.

PARTNERSCHAFT FÜR WISSENSTRANSFER UND INNOVATION

Das Baur au Lac kooperiert mit dem St. Gallen Symposium, einer weltweit bedeutenden Plattform für den generationenübergreifenden Dialog und die Zusammenarbeit. Das St. Gallen Symposium vereint Führungskräfte von heute mit zukünftigen Leaders und bietet eine studentisch geprägte Plattform, um wichtige gesellschaftliche und wirtschaftliche Themen auf höchstem Niveau zu diskutieren.

Für den Raum Zürich unterstützt das Baur au Lac das St. Gallen Symposium, indem es kostenfreie Veranstaltungsräumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Durch diese Unterstützung trägt das Hotel dazu bei, dass zentrale gesellschaftliche Fragestellungen umfassend und auf hohem Niveau erörtert werden.



GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTELVerschWENDUNG

Unter dem Motto «Tasting not Wasting», engagiert sich das Baur au Lac zusammen mit der Schweizer Tafel gegen Lebensmittelverschwendung und darum nachhaltige Praktiken in der Gastronomie zu fördern. Aus hochwertigen Produkten, welche im Detailhandel aussortiert und gespendet werden, erschafft die Küchencrew des Baur au Lac verschiedene Kreationen und zeigt so auf, wie wertvoll aussortierte Frischprodukte sein können. Was genau auf dem Gala-Menüplan steht, hängt dabei ganz von der Auswahl an Lebensmittelspenden ab, welche am Morgen des Anlasses von der Schweizer Tafel geliefert werden.

Der Erlös des Events sowie alle Spenden (CHF ca. 30'000), die im Verlauf des Abends eingehen, werden vollumfänglich an die Schweizer Tafel gespendet.

ZUKUNFTSTAG 2024

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN DER HOTELLERIE

Auch 2024 nahm das Baur au Lac am Zukunftstag im Kanton Zürich teil. 20 Schülerinnen und Schüler nutzten die Möglichkeit, das Hotel und seine Berufe kennenzulernen.

Begleitet von engagierten Mitarbeitenden erhielten sie praxisnahe Einblicke in verschiedene Abteilungen, konnten Fragen stellen und erste Erfahrungen sammeln – ein ermutigender Tag für junge Menschen, der Berufsbilder erlebbar macht und Perspektiven eröffnet.

Der Zukunftstag ist fester Bestandteil des gesellschaftlichen Engagements des Baur au Lac – ein Beitrag zur Nachwuchsförderung mit Wirkung über den Tag hinaus.

ART IN THE PARK

KUNST UND KULTUR IM HERZEN DES BAUR AU LAC

Während «Art in the Park» gelingt es dem Baur au Lac, Kunst und Kultur in einer entspannten und inspirierenden Umgebung erlebbar zu machen. Diese jährliche Ausstellung hochkarätiger Skulpturen bringt nationale und internationale Künstler zusammen und bietet ihnen eine Plattform, ihre Werke einem breiten Publikum im Park des Hotels zu präsentieren.

Mit «Art in The Park» leistet das Baur au Lac einen wertvollen Beitrag zur Förderung der Kunst und Kultur sowie zur Stärkung der Gemeinschaft und zeigt, wie Kunst als verbindendes Element wirken kann.

TUGENIA

Das Baur au Lac Zürich und die Stiftung «Historische Zürichseebote» haben eine Kooperation geschlossen, um den Gästen des Hotels ein einzigartiges Erlebnis auf dem Zürichsee zu bieten. Das historische Elektromotorboot “Tugenia”, erbaut im Jahr 1904, kann für exklusive Picknicks genutzt werden, bei denen die Gäste die malerische Kulisse der Schweizer Alpen geniessen und kulinarische Highlights erleben.

Diese Zusammenarbeit berücksichtigt verschiedene Green Globe Indikatoren, darunter Erlebnis- und interpretativer Tourismus sowie Kulturerbe. Durch diese Partnerschaft wird ein nachhaltiger und positiver Beitrag zum Tourismus geleistet, der weit über die unmittelbaren Geschäftsaktivitäten hinausgeht.



Tugenia

KUNST IM BAUR AU LAC

Die Einbindung lokaler Kunst ist ein wesentlicher Bestandteil der Philosophie, die darauf abzielt, die kulturelle Vielfalt und das künstlerische Erbe der Region zu fördern. In den Gästezimmern sind zahlreiche Bilderrahmen zu finden, während die Lobby mit vergoldeten Rahmen geschmückt ist, die von einem renommierten Atelier in Zürich gefertigt wurden. Lithografien stammen von einem Kunsthändler aus Chur, während antike Möbelstücke und Dekorationsobjekte von einem Antiquitätenhändler aus Vevey bezogen werden. In einigen Zimmern sind Lithografien einer talentierten Künstlerin aus Appenzell Innerrhoden sowie Werke eines schweizerisch-französischen Architekten und Künstlers ausgestellt. Darüber hinaus zieren Fotografien von Skulpturen eines bekannten Schweizer Bildhauers und Malers sowie Werke eines renommierten Schweizer Fotografen viele der Zimmer.

Ein besonderes Highlight ist das Kunstwerk hinter der Rezeption, das von einem berühmten Schweizer Künstler namens Nicolas Party speziell für diesen Ort geschaffen wurde. Darüber hinaus sind weitere Werke Schweizer Künstler in den Räumen des Baur au Lac zu finden, was die Vielfalt und den Reichtum der lokalen Kunstszene widerspiegelt. Diese sorgfältige Auswahl und Präsentation lokaler Kunstwerke tragen nicht nur zur ästhetischen Gestaltung bei, sondern fördert auch das Bewusstsein und die Wertschätzung für die kulturellen Schätze der Region.



Art in the Park

Perspektiven für eine grünere und gerechtere Zukunft

Die Hotellerie steht vor vielfältigen Herausforderungen wie der veränderten Arbeitsmarktsituation, fortschreitender Globalisierung, Klimawandel, Währungsrisiken, Digitalisierung und demographischem Wandel.

DIGITALISIERUNG

Die Zukunft der Hotellerie ist bereits heute stark von der Digitalisierung geprägt und dies wird sich in den nächsten Jahren noch verstärken. Ziel sollte es sein, überflüssige Wiederholungsarbeiten zu automatisieren, ohne den persönlichen Kontakt zu den Gästen zu vernachlässigen. Das Baur au Lac setzt sich daher intensiv mit digitalen Trends auseinander und prüft deren Umsetzung im eigenen Betrieb. Einer der momentanen Schwerpunkte liegt auf der Einführung eines Dokumentenmanagementsystems, um die Arbeitseffizienz zu steigern und den Papierverbrauch zu reduzieren.

VERÄNDERTE ARBEITSMARKT SITUATION

Der Wettbewerb um Toptalente in der Hotellerie wird immer intensiver, da der Markt an gut ausgebildeten Fachkräften kleiner wird. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, setzt das Baur au Lac auf spezifische Massnahmen zur Steigerung der Attraktivität der Branche. Wie erwähnt sind Projekte wie Employer Branding, Unterstützung von Weiterbildungen, Work-Life-Balance und eine wertschätzende Führungskultur essenziell, um bestehende Mitarbeitende zu halten und neue Talente zu gewinnen. Eine gesunde Fehlerkultur, offene Kommunikation und starker Teamzusammenhalt schaffen ein motivierendes Arbeitsklima.

KLIMAWANDEL

Der Tourismus leidet unter den Folgen des Klimawandels und trägt gleichzeitig zu dessen Entstehung bei. Daher ist es entscheidend, sich den Herausforderungen des Klimawandels zu stellen und entsprechende Strategien zu entwickeln. Das Baur au Lac hat sich der Nachhaltigkeits-Charta des Schweizer Tourismus verpflichtet und reduziert kontinuierlich die Treibhausgasemissionen pro Logiernacht. Geplante künftige Massnahmen umfassen Energie- und Ressourceneffizienz sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Schlusswort

2024 war für das Baur au Lac ein Jahr der Vertiefung. Mit der ersten Green Globe-Zertifizierung im Rücken haben wir Strukturen geschaffen, die unsere Verantwortung sichtbar machen: klar, verbindlich und messbar. Dabei stand nie der schnelle Erfolg im Vordergrund, sondern eine langfristige, wirksame Entwicklung.

Die erreichten Fortschritte – ob im Energiemanagement, entlang der Lieferkette oder in der Förderung unserer Mitarbeitenden – sind Ausdruck eines starken Miteinanders. Sie zeigen, wie viel entstehen kann, wenn Überzeugung und Engagement aufeinandertreffen.

Gleichzeitig bleibt uns bewusst: Nachhaltigkeit ist kein Ziel mit Ankunft. Sie ist ein Weg, den wir täglich weitergehen – mit wachem Blick, mit Lernbereitschaft und mit der Überzeugung, dass echte Veränderung im Detail beginnt.

Mit unserem neuen Kennzahlensystem schaffen wir die Grundlage, unsere Wirkung gezielter zu steuern und neue Potenziale zu erkennen. Was uns dabei leitet, ist unser Anspruch, Verantwortung nicht nur zu übernehmen, sondern sie sichtbar zu machen und mit Leben zu füllen.

Unser herzlicher Dank gilt allen, die diesen Weg mit uns gestalten – mit Vertrauen, Offenheit und dem Wunsch, gemeinsam mehr zu bewirken. Unsere Reise geht weiter. Mit jedem Tag. In jedem Detail. Und in jedem gemeinsamen Moment.

Mit herzlichen Grüßen

Christian von Rechenberg und das Baur au Lac Team

BAUR ^{AU} LAC