

Politica ambientale Hotel Pfösl

La nostra visione...

Il nostro obiettivo è quello di ispirare gli ospiti e offrire loro un arricchimento sostenibile attraverso il nostro stile di vita e la nostra passione.

Le cose che abbiamo piú a cuore...

Vivere in armonia con la natura, percepirne la forza e ricevere i suoi doni con gratitudine. Un approccio consapevole a 360 gradi: con le risorse, con i collaboratori e con gli ospiti. Ecco cosa rende il Pfösl un vero e proprio luogo di forza.

Le nostre 4 competenze principali

Rigenerazione 360° - Esperienza di vacanza sostenibile

La nostra Rigenerazione 360° va oltre il sentirsi bene e apre nuovi modi per rafforzare fisicamente e mentalmente ad un livello piú profondo.

Il movimento dolce, il rilassamento mentale e fisico, le esperienze con la natura, la rigenerazione in acqua calda a 35° C e un'alimentazione sana hanno un effetto equilibrante, danno una forza duratura e portano il corpo e la mente in equilibrio.

Naturagourmet

Nella nostra cucina è importante per noi usare solo ingredienti freschi, regionali e di alta qualità e trasformarli con la massima cura in piatti innovativi e creativi.

Naturadesign

L'architettura, il design e l'atmosfera speciale al Pfösl sono molto importanti per noi. La natura e le nostre origini rimangono sempre le piú importanti fonti di ispirazione per noi. Il potere della natura assume un ruolo di primo piano e determina tutte le nostre decisioni.

Naturaspa

La natura locale offre tutto ciò di cui abbiamo bisogno per rilassarci e trarre nuove forze. Per questo l'abbiamo presa come modello nella nostra naturaspa e l'abbiamo catturata come elemento centrale.

Sostenibilità

Da molti anni siamo impegnati sulla strada della sostenibilità. La sostenibilità è diventata un atteggiamento interiore, uno stile di vita per noi al Pfösl. Cerchiamo sempre di essere attenti alla nostra natura, a tutte le persone e al nostro ambiente.

Responsabile della sostenibilità

Brigitte Zelger

Le misure della nostra strategia sostenibile

Strategia/Piano d'azione: Abbiamo implementato un sistema di gestione della sostenibilità che prevede il coinvolgimento del personale, degli ospiti della casa e il dialogo con la destinazione. Eggental riceverà presto anche la certificazione GSTC. Le relazioni e la comunicazione sono elementi essenziali. È garantita la conformità ai requisiti di legge a tutti i livelli.

Comunicazione: I dipendenti, gli stakeholder, i fornitori e gli ospiti sono regolarmente informati sui temi della sostenibilità. La comunicazione non è falsificata e riflette le azioni dell'azienda.

Consumo di risorse: L'approvvigionamento di base e i mezzi di sussistenza locali sono garantiti. Il consumo di energia, acqua e CO2 viene misurato insieme a "turn to zero", riducendo così al minimo l'inquinamento. Vengono adottate misure per ridurre e compensare le emissioni di CO2 nell'hotel. Conserviamo e promuoviamo la biodiversità attraverso una speciale strategia di piantumazione.

Rifiuti: I rifiuti, compresi quelli alimentari, vengono accuratamente separati e misurati. Inoltre, adottiamo misure per ridurre l'inquinamento. In tutto l'hotel si evita di inquinare.

Dipendenti: L'occupazione locale e l'uguaglianza sono promosse, lo sfruttamento, la discriminazione e le molestie non hanno luogo. Tutti i diritti dei lavoratori sono rispettati, viene offerta una formazione continua e un salario di sussistenza. Dal 2019 siamo membri dell'Audit Familie und Beruf (Audit Famiglia e Lavoro), dove ci assicuriamo che i dipendenti si sentano a proprio agio e possano conciliare meglio lavoro e tempo libero.

Acquisti: Promuoviamo i piccoli cicli e cerchiamo di rifornirci il più possibile a livello locale e regionale dai nostri agricoltori e fornitori di fiducia. Con il progetto "Eggental regional" sosteniamo le comunità locali. Il nostro acquisto di merci è efficiente ed ecologico e garantiamo la massima qualità nella selezione dei prodotti.

Mobilità: Informiamo ospiti, dipendenti e fornitori su una mobilità efficiente e pulita. Per gli spostamenti, consigliamo i mezzi pubblici e in loco tutti gli ospiti ricevono un Guest Pass con il quale è possibile utilizzare gratuitamente tutti i mezzi pubblici e i treni. I fornitori sono incoraggiati a ridurre le consegne.

Edilizia: Si tiene conto della pianificazione sostenibile, dell'integrazione dolce nel paesaggio naturale, dei materiali da costruzione locali, della costruzione, della ristrutturazione/demolizione. I diritti di terra/acqua/proprietà sono rispettati. La biodiversità viene conservata.

Cultura/Tradizione: implementare la gestione dei visitatori per i siti culturalmente importanti insieme alla destinazione, proteggere/mantenere/migliorare il patrimonio culturale (Monumento Kugeletes Pill – Chiesetta di Pfösl - forno di pietra - fienile). Presentazione autentica della cultura e del patrimonio.

I nostri sforzi per la sostenibilità

Da molti anni siamo impegnati sulla strada della sostenibilità. La sostenibilità è diventata un atteggiamento interiore, uno stile di vita per noi al Pfösl. Cerchiamo sempre di essere attenti alla nostra natura, a tutte le persone e al nostro ambiente

Insieme sulla via della neutralità climatica

Dal 01.01.2021, il Pfösl, insieme a tutti i Vitalpina Hotels Alto Adige, è membro dell'alleanza per la neutralità climatica. Con l'adesione all'alleanza per la neutralità climatica, vogliamo ridurre le nostre emissioni di CO2 attraverso misure concrete e misurabili, assumere una funzione di modello per il turismo sostenibile e quindi sensibilizzare i nostri ospiti e dipendenti alla protezione del clima. Dopo tre anni di misurazione (2019-2020-2021), abbiamo già dimezzato le nostre emissioni di CO2 attraverso varie misure. Dai 29 kg originali di emissioni di CO2 per pernottamento, ora abbiamo raggiunto quasi 15 kg di CO2 per pernottamento. Nel 2022 seguiranno anche diverse misure per ridurre ulteriormente questo valore.

Camere natura e suite natura

Tutte le nostre camere sono arredate principalmente con legno (pino cembro, abete rosso o larice) proveniente dalle montagne locali e materiali naturali, realizzati da artigiani locali. Un punto di forza sono i sistemi per il sonno d'alta qualità per un sonno rilassante.

Calore naturale & energia elettrica ecologica

Da 30 anni otteniamo tutto il calore da un vicino impianto di lavorazione del legno. Ci fornisce acqua calda e fornisce al nostro albergo naturale l'energia necessaria per riscaldare l'intera struttura e il centro benessere.

Otteniamo elettricità da fonti di energia rinnovabile. Il nostro fornitore locale di energia elettrica Alperia ci fornisce il 100% di elettricità verde da energia idroelettrica e contribuisce così attivamente alla protezione del clima e dell'ambiente.

Soluzione salina nella nostra piscina

Nella nostra naturaspa ci affidiamo all'aggiunta di soluzione salina. Garantisce una disinfezione ulteriore dell'acqua del bagno e quindi impedisce la formazione d'alghe. L'acqua morbida, cristallina e leggermente salata previene l'irritazione degli occhi e l'essiccazione della pelle.

Naturalmente premiati

Siamo certificati EU-ECO-Label® dal 2013. Riconosciuto in tutti gli Stati membri dell'Unione europea, l'Ecolabel UE è diventato gradualmente un riferimento per i consumatori che vogliono contribuire a ridurre l'inquinamento acquistando prodotti e servizi più ecologici.

Poiché amiamo la nostra natura, ci impegniamo a proteggerle e a vivere in modo sostenibile. Proprio di recente siamo stati premiati come vincitori del "Green Travel Award". Questo è dovuto ai nostri sforzi di sostenibilità in tutte le aree, ma specialmente nella nostra naturaspa. Nel dicembre 2019, siamo stati nominati vincitori del Wellness Aphrodite 2020 nella categoria sostenibilità.

Attualmente stiamo completando la certificazione secondo i criteri del GSTC (Global Sustainable Tourism Council) per il Pfösl. La certificazione GSTC è uno standard internazionale che mira a promuovere concretamente lo sviluppo del turismo sostenibile in tutti i suoi aspetti. È riconosciuto a livello mondiale e consente agli hotel di dimostrare il loro impegno nella gestione sostenibile del turismo in termini economici, sociali e ambientali.

Gestione rigorosa dei rifiuti e del riciclaggio

I nostri sforzi per la sostenibilità riguardano anche i rifiuti e il riciclaggio. In tutta la casa si evita soprattutto la plastica e si separano accuratamente i rifiuti. Quando acquistiamo nuove attrezzature e materiali, prestiamo attenzione alla loro compatibilità ambientale.

naturagourmet...per amore della natura

Lo chef Markus Thurner e il suo team combinano piacere e salute in ogni piatto e usano prodotti di alta qualità, regionali e stagionali. I nostri partner ci accompagnano: gli agricoltori della regione, i produttori locali e i nostri partner di fiducia.

I nostri acquisti di carne provengono da allevamenti regionali e di specie adeguate. Otteniamo il nostro pesce esclusivamente dalle acque locali dell'Alto Adige. Diamo molta importanza a servire solo i migliori prodotti con informazioni sull'origine e l'allevamento. Per ridurre ulteriormente la nostra impronta di CO₂, ci concentriamo su piatti regionali e stagionali nella nostra cucina naturale e cerchiamo di godere consapevolmente i piatti di carne e pesce.

Il potere delle erbe

Intorno al nostro hotel sono stati piantati diversi giardini e aiuole: Nei giardini rialzati di Brigitte "Bread & Salt" "Smoke & Blessing" "Food & Drink", prosperano più di 50 diverse erbe medicinali e da giardino, che usiamo in cucina, per i workshop con le erbe, per fare tisane e per gli incensi. Varie verdure, erbe da cucina e molti fiori colorati crescono nell'orto.

La segale di San Giovanni

Da quattro anni coltiviamo la segale di San Giovanni (così chiamata perché la semina si effettua verso il 24 giugno, festa di San Giovanni), un antico cereale dimenticato che da noi, a quota 1.735 metri, cresce a meraviglia. Sa di nocciola, è resistente e poco esigente; ha un basso rendimento ma a noi comunque basta per le leggendarie giornate di panificazione del Pfösl e per alcune ricette di nostra creazione.

Il giardino di permacultura di Pfösl

Oltre a numerose erbe selvatiche e da cucina, che coltiviamo nei giardini rialzati e nei nostri giardini, quest'estate stiamo iniziando un progetto davvero grande: il nostro orto di permacultura appena piantato, con verdure naturali e gustose, con vecchie piante coltivate in parte dimenticate e rarità molto speciali. Dal giardino al piatto, per così dire, non c'è niente di più fresco di questo! Questo progetto è supervisionato dalla moglie del contadino dello Stegerhof di Ponte Nova.

Non solo miele

Il nostro Markus non è solo un cuoco straordinario ma anche un grande appassionato di api. Da parecchi anni ha scoperto la vocazione per l'apicoltura e, dall'anno scorso, le sue api producono un ottimo miele di bosco negli alveari sparsi attorno al Pfösl. Per noi è motivo di grande gioia non solo poter dare riparo a questi laboriosi insetti, ma anche contribuire a mantenere vivi e colorati i prati e i boschi del nostro territorio. Evviva le api allora, e ovviamente anche il nostro Markus!!

naturabar

Da diversi anni, il nostro naturabar serve esclusivamente bevande senza coloranti e conservanti. Nel nostro naturabar uniamo un'affascinante e vasta scelta di liquori e cocktail, con tanta esperienza e tradizione. Per questo non è un caso che al naturabar trovi nei drink dei sapori unici, buoni e soprattutto molto esclusivi e sempre naturali.

Caffè sostenibile

Meinl "The Originals" è un caffè di 100% Arabica, accuratamente raccolto a mano da coltivatori certificati. Convince con la sua nobile crema vellutata con un retrogusto leggermente fiorito e cioccolatoso. Con questo caffè vengono supportati i coltivatori aiutando ad aumentare la produzione in maniera ottimale per una crescita più sostenibile.

Progetto aquaenatura...

...il nostro contributo per l'acqua pulita. Qui a Pfösl potete godervi la migliore acqua di sorgente di montagna. Pfösl's still e Pfösl's sparkling è filtrato, purificato biologicamente e quindi liberato da tutti i residui secchi. Attraverso questa procedura evitiamo lunghi percorsi di trasporto e sprechi inutili. Dato che l'acqua pulita non è un bene naturale per tutti nel mondo, abbiamo deciso di investire una parte di ogni bottiglia d'acqua venduta al Pfösl in un progetto di compensazione di carbonio myclimate in Uganda per l'acqua pulita attraverso i raggi UV. Per l'anno 2021 siamo stati in grado di compensare e smaltire 47 tonnellate attraverso i diritti di emissione al progetto di protezione del clima.

Sistema di pulizia certificato ECO e sistema di codifica dei colori HACCP

Tutti i reparti puliscono e disinfettano quotidianamente secondo il sistema di codifica dei colori HACCP. Tutte le camere sono dotate di dispenser con soluzioni disinfettanti, che sono a disposizione per tutti gli ospiti e dipendenti. In anticipo, tutti i dipendenti vengono formati nel settore dell'igiene, garantiamo la massima tutela dell'igiene in tutti i settori.

ZERO WASTE 0% PLASTIK, 100% NACHHALTIG

Siamo lieti di presentarvi i nostri prodotti di cortesia Zero Waste. Troverete nei nostri bagni shampoo, bagnodoccia e sapone mani che non hanno bisogno di alcun packaging. Godetevi questi prodotti 100% naturali fatti a mano in Alto Adige con i migliori ingredienti naturali.

0% plastica. 100% sostenibile. 100% natura..

Vacanza senza macchina

I migliori collegamenti ferroviari e la prenotazione della nostra navetta per il trasferimento in Alto Adige dalla stazione ferroviaria all'hotel o ai nostri mezzi pubblici garantiscono un arrivo e una partenza spensierati e senza stress e senza lunghi tempi di attesa. La nostra navetta dell'hotel o i nostri mezzi pubblici vi porteranno alle mete delle escursioni.

Guestpass Val d'Ega

Con il nostro Guest Pass gli ospiti possono viaggiare gratuitamente e senza limitazioni, per l'intero periodo della vacanza, su tutti i mezzi pubblici che circolano non solo in Val d'Ega, ma in tutto l'Alto Adige.

Mountain Pass Val d'Ega

1 BIGLIETTO, 18 IMPIANTI DI RISALITA, 3 VETTE DOLOMITICHE

Con il Mountain Pass Val d'Ega potrete utilizzare senza alcuna limitazione per 3 o 5 giorni (a scelta su 7) ben 18 impianti di risalita siti nel cuore delle Dolomiti patrimonio Unesco, che vi permetteranno di raggiungere il Catinaccio, il Latemar e lo Sciliar.

Decorazione a rifiuti zero

Tutte le decorazioni dell'hotel provengono dalla meravigliosa natura che circonda l'hotel, dai prati, dai pascoli e dai boschi. In primavera utilizziamo rametti e germogli giovani e le prime fioriture, in estate abbiamo una selezione infinita di fiori, erbe, erbe fresche e conifere, in autunno troviamo molti gambi di frutta, che poi facciamo anche essiccare. In inverno utilizziamo tutti i tipi di rami. Anche la natura vive con noi.

Sostenibilità sociale - I nostri dipendenti

Tutti coloro che lavorano per noi dovrebbero trarre piacere e agio dal loro lavoro/vocazione, in modo da essere felici e vivere una vita pienamente soddisfacente. Per migliorare questa compatibilità tra tempo libero e lavoro, in particolare nel settore alberghiero e della ristorazione, abbiamo condotto l'audit "Famiglia e lavoro" insieme ai nostri dipendenti e abbiamo sviluppato diverse forme di lavoro innovative, elaborato benefici e vantaggi per i nostri dipendenti, sviluppato opportunità di sviluppo personale e professionale e creato diverse opportunità di rigenerazione anche per i nostri dipendenti. Nel giugno 2021 abbiamo ricevuto l'audit "Famiglia e Lavoro" (iniziativa della Camera di Commercio e della Provincia Autonoma di Bolzano) e siamo stati certificati. Il processo è in corso e continueremo a sviluppare soluzioni e approcci innovativi insieme al nostro team.

Rafforzare i cicli regionali

Sosteniamo gli agricoltori e i produttori della nostra regione e ci riforniamo di prodotti di altissima qualità. Per noi è importante essere informati con precisione sull'origine e sulla qualità dei nostri prodotti. Abbiamo sempre lavorato con gli agricoltori e le aziende agricole della zona circostante. Nel corso degli anni si sono quindi sviluppate numerose collaborazioni con aziende agricole, produttori e imprese agricole. Ci ispiriamo a vicenda e sviluppiamo visioni insieme. È anche così che è nato il nuovo progetto "Eggental regional", che partirà nell'estate del 2022. A questo link abbiamo elencato alcuni dei nostri fornitori di fiducia: <https://www.pfoesl.it/it/sapori-naturali/i-nostri-produttori-e-fornitori-locali/155-0.html>

Sostenibilità economica

Tutti i nostri sforzi sul tema della sostenibilità contribuiscono naturalmente anche alla riduzione dei costi. Pertanto, abbiamo sempre ottenuto dei risparmi grazie a molte delle misure che abbiamo implementato. Ecco una panoramica di alcuni di essi: Risparmio energetico attraverso l'edilizia sostenibile, risparmio nel settore del recupero energetico, conversione all'illuminazione a Led, sistemi di controllo efficienti per il riscaldamento, la ventilazione e l'illuminazione, risparmio attraverso l'installazione di sistemi di risparmio idrico, impianti di trattamento dell'acqua potabile al posto di lunghi percorsi di trasporto, solo per citarne alcuni. Ciò significa che, in realtà, ogni misura in materia di conservazione della natura e protezione dell'ambiente comporta anche l'opportunità di ridurre i costi di gestione.

Esperienza di vacanza sostenibile - rigenerazione Pfösl a 360°

Con il nostro concetto di vacanza olistica e naturale, cerchiamo sempre di ispirare i nostri ospiti, di portarli in viaggio e di aiutarli a sentirsi di nuovo se stessi.

Questo è il significato della nostra esperienza di vacanza olistica "Pfösl regeneration 360°", che va oltre lo stare bene ed è costruita intorno ai temi di una vita olistica e sana: Oltre ad un'alimentazione sana e a una lavorazione attenta di tutti i prodotti, abbiamo ideato un programma di rigenerazione quotidiana incentrato sui temi di una vita olistica e sana, che va ben oltre il sentirsi bene e consiste nei seguenti elementi costitutivi: un'alimentazione sana e regionale, un'attività fisica dolce e un rilassamento mentale e fisico.

Alcuni punti salienti sono: Programma giornaliero di attività fisica, escursioni a piedi, in bicicletta e yoga, bagni nel bosco, corso di panificazione con la nostra segale nel nostro forno in pietra di 300 anni, rituali nella nostra sauna naturale nella foresta (capanna sudatoria), laboratori di erbe, visite guidate nel campo di permacultura e nelle aiuole di erbe di Brigitte, laboratori di incenso e molto altro ancora.... Attraverso questi incontri molto semplici su temi legati alla natura, condividiamo la nostra passione, vogliamo affascinare e ispirare e creare un'esperienza di vacanza duratura e sostenibile per i nostri ospiti.

Seguendo questo motto, continuiamo a intraprendere un percorso di sostenibilità che avrà effetti duraturi sotto molti punti di vista. Non vediamo l'ora di realizzare molti altri grandi progetti che ispirino, tocchino ed emozionino. Perché condividere la nostra passione con gli altri è ciò che ci tocca il cuore!

Eva und Brigitte Zelger, Daniel Mahlknecht e 57 collaboratori