

★★★★
ALVISSE
PARC HOTEL



CHARTER DE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE (p. 2)
CHARTA DER UMWELTQUALITÄT (p. 9)
CHARTER OF ENVIRONMENTAL QUALITY (p. 17)



CHARTRE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE DU PARC HOTEL ALVISSE

Le Parc Hôtel Alvisse s'est engagé à réduire son empreinte environnementale et à améliorer la durabilité des services qu'il propose en investissant dans des pratiques durables et en collaborant avec ses clients et ses fournisseurs locaux. L'hôtel a également investi dans la numérisation, comme par exemple pour l'hygiène quotidienne, en mettant en place un système numérique de contrôle qualité au sein de tous ses services. Notre hôtel respecte les directives de l'Ecolabel conformément aux lois luxembourgeoises.

L'Ecolabel est le label officiel du Luxembourg qui certifie les hébergements touristiques écoresponsables au niveau européen. Son objectif est de créer un environnement écoresponsable dans le secteur du tourisme, comme par exemple :

- Limiter la consommation d'eau, d'énergie et réduire la production de déchets.
- Identifier les substances et produits nocifs pour l'environnement.

L'hôtel garantit son engagement sur les points suivants :

LES INFORMATIONS GÉNÉRALES

La gestion générale de l'environnement

Le programme de réutilisation des serviettes et du linge, la sensibilisation de la clientèle, le programme de mobilité durable, l'hygiène générale et le système numérique de contrôle de la qualité (HACCP).

La consommation énergétique

Les systèmes de chauffage et de climatisation, la gestion de l'énergie et la régulation thermique, l'isolation et les matériaux écologiques, l'éclairage, les énergies renouvelables, les équipements et la piscine.

La consommation d'eau

Le système de dosage professionnel, la préservation de l'eau et la dilution des produits de nettoyage, le suivi quotidien de la consommation.

Les achats

Les fournisseurs certifiés, les produits alimentaires et les boissons, l'espace vert.

La gestion des déchets

Le système de recyclage général de l'hôtel (tri des déchets), la réduction des déchets.

La formation et l'innovation

GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'hôtel a mis en place un programme **VERT** pour que nos clients puissent bénéficier du renouvellement quotidien des serviettes et du linge. Le programme offre également la possibilité de modifier les journées d'approvisionnement ; le renouvellement du linge peut être commandé depuis notre nouveau site web. Ce programme a pour objectif de réduire la consommation de linge et de serviettes et de favoriser la durabilité.

L'hôtel a également investi dans la numérisation de ses procédures sanitaires quotidiennes en mettant en place un système numérique de sécurité alimentaire qui privilégie les tâches de nettoyage quotidiennes en contrôlant le nettoyage tous les jours et en facilitant les procédures générales (HACCP) à l'aide d'un service de contrôle qualité. Un système entièrement automatisé de contrôle de la température des réfrigérateurs et de création de rapports, qui permet de réduire les coûts en limitant les risques liés aux stocks et en réduisant les déchets grâce à un système de gestion des données entièrement automatisé. Une diminution a été constatée tant au niveau des déchets d'impression que des déchets généraux.

L'hôtel a également investi dans un programme de mobilité durable en proposant un système de location de vélos et en encourageant les clients à pratiquer des sports respectueux de l'environnement. Nous avons conclu des partenariats avec des entreprises comme Moyocci pour promouvoir le tourisme durable.

Citons notamment :

- La sensibilisation de la clientèle.
Des supports de sensibilisation à l'environnement destinés aux clients.
- Les modifications du règlement intérieur.
Le règlement intérieur a été modifié afin de privilégier la durabilité et l'hygiène générale.
- Relevés des émissions de carbone.
Comptabilisation des émissions de carbone via Elco et Energolux.
- Peintures à faible teneur en COV.

L'ÉNERGIE

L'hôtel a énormément investi dans l'installation de systèmes durables de chauffage, de climatisation et de chauffe-eau solaire pour les piscines extérieures depuis plusieurs années. Par ailleurs, l'hôtel dispose d'un système de commutation centralisé qui coupe systématiquement toute consommation d'énergie à hauteur de 90 % dans chaque chambre grâce à une carte magnétique. Des téléviseurs LED ont été installés afin de réduire considérablement la consommation d'énergie. Notre entrée est entièrement équipée d'un «sas» automatique à double porte. Notre chaudière est équipée d'un système de régulation qui prend en compte les variations de température en fonction de la température extérieure, de jour comme de nuit, intégrant la gestion été/hiver.

Citons notamment :

- Des réservoirs d'eau chaude dont le thermostat est limité à 60 degrés, et dont les conduites d'eau chaude sont isolées.
- Programme d'entretien préventif.
Contrôles réguliers des équipements énergétiques et de l'approvisionnement en eau afin de garantir un bon fonctionnement.
- Éclairage à haut rendement énergétique avec détecteur de mouvement (LED).
- Plus de 90 % des chambres sont équipées de capteurs.
- Système de gestion automatique et centralisé de l'énergie.
Coupe le chauffage et la climatisation dans les pièces inoccupées et les salles de réunion.
- Fenêtres permettant d'économiser 99 % de l'énergie.
- Équipements de restauration à économie d'énergie certifiés.

L'EAU

Pour réduire la consommation d'eau, le Parc Hotel Alvisse a mis en place un système de régulation du débit d'eau, des détecteurs de fuites, un réglage automatique de la température des thermostats et de la climatisation. L'hôtel a optimisé l'utilisation de la vaisselle et a mis en place un système unique de traitement de l'eau pour l'ensemble du bâtiment. L'hôtel a également élaboré une fiche technique de nettoyage répertoriant tous les produits avec un système de dosage professionnel. L'Hôtel n'utilise pas de produits contenant du chlore actif comme l'eau de Javel, l'hypochlorite de sodium.

Citons notamment :

- Nos chambres équipées de salles de bains privatives offrent une eau de grande qualité.
- Le débit est optimal quel que soit le robinet.
Plus de 90 % des robinets ont un débit de 8 litres par minute.
- Le débit des douches est optimal dans toutes les salles de bains.
Plus de 90 % des douches qui équipent les chambres ont un débit de 8 litres par minute.
- La consommation d'eau des toilettes publiques et privées est optimisée.
Plus de 90 % des toilettes consomment un maximum de 6 litres par utilisation.

LES ACHATS

En ce qui concerne ses achats de produits, l'hôtel a conclu des partenariats avec des producteurs et des fournisseurs locaux. Nous utilisons de nouveaux produits de nettoyage « écologiques » pour protéger l'environnement. L'hôtel utilise du papier d'impression blanc 100 % recyclable. Plus de 80 % des boissons, de la viande, du poisson, des fruits et des légumes sont certifiés au Luxembourg et ses environs.

Citons notamment :

- Nappes et sets de table réutilisables.
- Au moins trois de nos produits alimentaires sont certifiés biologiques ou issus du commerce équitable.
- Plus de 90 % de nos produits de nettoyage sont certifiés.
- Fiches techniques des produits disponibles dans les locaux dédiés au nettoyage.

GESTION DES DÉCHETS

Le bar de l'hôtel propose à présent des boissons servies dans des bouteilles en verre réutilisables recueillies par les agents d'entretien, et nous avons également renoncé à la vente et à la distribution de boissons en canettes. L'hôtel propose également des alternatives de produits en vrac pour chacun des produits présentés au petit-déjeuner. L'hôtel a également investi dans un système numérique de contrôle de l'huile qui permet de réduire les déchets d'huile de friture grâce à un thermomètre de contrôle de l'huile automatisé.

En ce qui concerne la gestion des déchets, l'hôtel a mis en place une collecte séparée des piles, du papier, du verre et des flacons vides contenant des produits dangereux, ainsi que lors du nettoyage des chambres. Nous appliquons des méthodes efficaces de tri des déchets dans tous les services, y compris les déchets alimentaires, les huiles et les boissons, les emballages en carton, le papier, l'encre et les cartouches d'encre. Un suivi de la consommation de papier a été instauré dans le but de la réduire.

Citons notamment :

- Procédure de contrôle et de suivi des déchets.
L'établissement a analysé le volume estimé et le type de déchets qu'il génère pour pouvoir déterminer la manière de les réduire.
- Recyclage des huiles de cuisson usagées.
Au moins 90 % des huiles de cuisson usagées sont recyclées ou utilisées pour la production de biodiesel.
- Élimination sécurisée des matières dangereuses.
Comme la peinture, les cartouches d'imprimante, les piles et les ampoules fluorescentes.
- Les produits biodégradables sont compostés sur place ou dans des centres de compostage hors site.

- Les matières organiques sont compostées sur place ou dans des centres de compostage hors site.
- Vaisselle et couverts réutilisables.
90 % de la vaisselle et des couverts sont réutilisables.

LA FORMATION ET L'INNOVATION

Le Parc hôtel a mis en place un programme de formation pour favoriser l'hygiène générale et un environnement durable. L'objectif est de sensibiliser au niveau de la durabilité et des procédures d'hygiène strictes dans tous les services.

Présentation du système numérique, des équipements et de l'utilisation des produits de nettoyage
Stockage du matériel et organisation générale des produits.
Présentation de la stratégie numérique et des actions correctives.
Analyse des rapports mensuels et mise en œuvre de mesures disciplinaires.



PARC HOTEL ALVISSE QUALITÄTS-UMWELT-POLITIK

Das Parc Hotel Alvisse hat sich verpflichtet, seinen ökologischen Fußabdruck zu verringern und die Nachhaltigkeit der angebotenen Dienstleistungen zu erhöhen. Dazu investiert es in nachhaltige Praktiken und arbeitet mit seinen Kunden und lokalen Lieferanten zusammen. Das Hotel investierte z. B. bei den täglichen Hygieneaufgaben auch in die Digitalisierung und hat dazu ein digitales Qualitätskontrollsystem in verschiedenen Abteilungen eingeführt. Unser Hotel entspricht den Richtlinien des Umweltzeichens nach luxemburgischem Recht.

Das Ecolabel Umweltzeichen ist das offizielle Luxemburg-Zeichen, mit dem umweltfreundliche Beherbergungsbetriebe auf europäischer Ebene zertifiziert werden. Es zielt darauf ab, ein umweltfreundliches Umfeld im Tourismussektor zu schaffen, wie zum Beispiel:

Einschränkung des Wasser- und Energieverbrauchs und Verringerung des Abfallaufkommens.
Ermittlung von umweltschädlichen Stoffen und Produkten.

Das Hotel bescheinigt sein Engagement in den folgenden Punkten:

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Allgemeines Umweltmanagement

Programm zur Wiederverwendung von Handtüchern und Wäsche, Sensibilisierung der Kunden, Programm für nachhaltige Mobilität, allgemeine Hygiene und digitales Qualitätskontrollsystem (HACCP).

Energieverbrauch

Heiz- und Kühlsysteme, Energiemanagement und Wärmeregulation, Isolierung und ökologische Materialien, Beleuchtung, erneuerbare Energien, Geräte und Pools.

Wasserverbrauch

Professionelles Dosiersystem, Wasserschutz und Verdünnung von Reinigungsmitteln, tägliche Verbrauchskontrolle.

Einkauf

Zertifizierte Anbieter, Speisen und Getränke, Grünfläche.

Abfallentsorgungssystem

Das allgemeine Recyclingsystem des Hotels (Abfallsortierung), Abfallreduzierung.

Schulung und Innovation

Einführung in digitale Systeme, Überprüfung von Berichten, allgemeine Hygiene und umweltfreundliche Praktiken.

UMWELTMANAGEMENT

Das Hotel hat ein **GREEN**-Programm ins Leben gerufen, um unseren Kunden die Möglichkeit zu geben, täglich mit Handtüchern und Bettwäsche versorgt zu werden oder diese wechseln zu lassen. Das Programm bietet auch die Möglichkeit, die Wechseltage individuell zu gestalten; dies ist auf unserer neuen Website möglich. Das Ziel dieses Programms ist es, den Verbrauch von Wäsche und Handtüchern zu reduzieren und die Nachhaltigkeit zu fördern.

Das Hotel hat auch in die Digitalisierung seiner täglichen Hygienepraktiken investiert. Es wurde ein digitales Lebensmittelsicherheitssystem eingeführt, das die täglichen Reinigungsarbeiten durch die Überwachung der täglichen Reinigung und die Umsetzung allgemeiner Verfahren (HACCP) mit einer Qualitätskontrollereinheit unterstützt. Ein vollautomatisches Kühlschranksystem mit Temperaturkontroll- und Berichtssystem, das die Kosten durch die Begrenzung von Vorratsrisiken und die Reduzierung von Abfällen mit einem vollautomatischen Datenmanagementsystem senkt. Sowohl beim Druck- als auch beim allgemeinen Abfall wurde ein Rückgang verzeichnet.

Das Hotel investierte zudem in ein nachhaltiges Mobilitätsprogramm durch Einführung eines Fahrradverleihsystems und die Ermunterung der Gäste zur Teilnahme an umweltfreundlichen Sportarten. Zur Förderung des nachhaltigen Tourismus haben wir Partnerschaften mit Unternehmen wie Moyocci geschlossen.

Unter anderem:

- Kundenbewusstsein.
Umweltfreundliche Veröffentlichung zur Sensibilisierung der Kunden für die Umwelt.
- Änderung der internen Vorschriften.
Es wurde eine Änderung unserer internen Vorschriften vorgenommen, die auch die Nachhaltigkeit und die allgemeine Hygiene fördert und unterstützt.
- Messung der Kohlenstoffemissionen.
Registrierung von Kohlenstoff über Elco und Energolux.
- VOC-arme Farben.

ENERGIE

Das Hotel hat in den letzten Jahren massiv in die Installation nachhaltiger Heizungs-, Klimaanlage und Solaranlagen zur Wassererwärmung für die Außenpools investiert. Darüber hinaus verfügt das Hotel über ein zentrales Schaltersystem, bei dem mit einer Schlüsselkarte in jedem Zimmer systematisch die gesamte Energie zu 90 % abgeschaltet wird. Es wurden LED-beleuchtete Fernseher installiert, die den Energieverbrauch erheblich senken. Unser Eingang ist mit einer automatischen Doppeltürschleuse und unser Heizkessel mit einem Kontrollsystem ausgestattet, das Temperaturschwankungen je nach Außentemperatur berücksichtigt, sowohl tagsüber als auch nachts, Sommer- und Wintermanagement.

Unter anderem:

- Warmwasserspeicher mit Thermostatbegrenzung auf 60 Grad und isolierten Warmwasserleitungen.
- Vorbeugendes Wartungsprogramm.
Regelmäßige Kontrollen der Energieanlagen und der Wasserversorgung zur Gewährleistung eines reibungslosen Betriebs.
- Energieeffiziente Beleuchtung mit Bewegungsmelder (LED).
- Mehr als 90 % der Zimmer sind mit Sensoren ausgestattet.
- Zentrales automatisches Energiemanagementsystem.
Schaltet die Heizung und die Klimaanlage in nicht belegten Zimmern und Meetingräumen aus.
- 99 % energiesparende Fenster.
- Zertifizierte energiesparende Gastronomiegeräte.

WASSER

Um den Wasserverbrauch zu senken, hat das Parc Hotel Alvisse Wasserdurchflussregler, Leckdetektoren, eine automatische Temperaturanpassung der Thermostate und Klimaanlage eingebaut. Das Hotel hat die Verwendung von Geschirr optimiert und eine einzigartige Wasseraufbereitung für das gesamte Gebäude eingeführt. Das Hotel hat auch ein Reinigungsdatenblatt eingeführt, in dem alle Produkte mit einem professionellen Dosiersystem aufgeführt sind. Das Hotel verwendet keine aktivchlorhaltigen Produkte wie Bleichmittel oder Natriumhypochlorit.

Unter anderem:

- Unsere Zimmer und Bäder sind hochwertig und verfügen über hervorragendes Wasser.
- Effiziente Durchflussmenge in allen Armaturen.
Mehr als 90 % der Wasserhähne haben eine Durchflussmenge von 8 Litern pro Minute.
- Effizienter Durchfluss in der Dusche in allen Badezimmern.
Mehr als 90 % der Duschen in den Zimmern haben eine Durchflussmenge von 8 Litern pro Minute.
- Wassersparende Toilettenspülung in öffentlichen und privaten Toiletten.
Mehr als 90 % aller Toiletten verbrauchen maximal 6 Liter pro Benutzung.

EINKAUF

Bei der Beschaffung von Rohstoffen ist das Hotel Partnerschaften mit lokalen Produzenten und Lieferanten eingegangen. Wir haben neue „Green Care“-Reinigungsprodukte zum Schutz der Umwelt eingeführt. Das Hotel verwendet 100 % recycelbares weißes Druckerpapier. Mehr als 80 % der Getränke, des Fleisches, Fisches, Obstes und Gemüses sind in Luxemburg und der Großregion zertifiziert.

Unter anderem:

- Wiederverwendbare Tischtücher und Tischsets.
- Mindestens drei Lebensmittel sind biozertifiziert, fair gehandelt.
- Mehr als 90 % der Reinigungsprodukte sind zertifiziert.
- Sichtbares Produktdatenblatt in allen Reinigungsabteilungen.

ABFALLENTSORGUNG

An der Hotelbar werden derzeit Getränke in wiederverwendbaren Glasflaschen serviert, die zurückgenommen werden, und wir verzichten auch auf den Verkauf und die Verteilung von Getränkedosen. Das Hotel bietet auch unverpackte Alternativen für alle Produkte, die beim Frühstück angeboten werden. Das Hotel investierte zudem in ein digitales Ölprüfsystem, das mit einem automatischen Ölprüfthermometer zur Reduzierung des Abfalls an Frittieröl beiträgt.

Im Rahmen seiner Abfallpolitik hat das Hotel während der Zimmerreinigung das Trennen von Abfall wie Batterien, Papier, Glas und leere Dosen, die gefährliche Stoffe enthalten, eingeführt. Wir führen in allen Abteilungen effektive Mülltrennungsmethoden durch, darunter Lebensmittelabfälle, Öl und Getränke, Kartonagen, Papier, Tinte und Tonerkartuschen. Das Hotel hat die Überwachung des Papierverbrauchs mithilfe eines Verringerungsziels eingeführt.

Unter anderem:

- Verfahren zur Bewertung und Überwachung von Abfällen.
Die Einrichtung hat das geschätzte Volumen und die Art der Abfälle, die sie erzeugt, analysiert. So weiß man, wie diese reduziert werden können.
- Recycling von Altspeiseöl.
Mindestens 90 % des Altspeiseöls werden recycelt oder für die Biodieselproduktion genutzt.
- Sichere Entsorgung von Gefahrstoffen Wie Farbe, Druckerpatronen, Batterien und Leuchtstoffröhren.
- Biologisch abbaubare Produkte werden vor Ort oder in externen Kompostieranlagen kompostiert.
- Organische Stoffe werden vor Ort oder in externen Kompostieranlagen kompostiert.
- Geschirr und wiederverwendbares Besteck.
90 % des Geschirrs und Bestecks sind wiederverwendbar.

SCHULUNG UND INNOVATIONEN

Das Parc Hotel hat ein Schulungsprogramm eingeführt, das zur Förderung der allgemeinen Hygiene und einer nachhaltigen Umwelt beiträgt. Ziel ist es, das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und strenge Hygienevorschriften in allen Abteilungen zu fördern.

- Einführung in das digitale System, die Ausrüstung und die Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Materiallagerung und allgemeine Organisation der Artikel.
- Einführung in die digitale Strategie und Abhilfemaßnahmen.
- Überprüfung der monatlichen Berichte und Durchführung von Disziplinarmaßnahmen.



PARC HOTEL ALVISSE QUALITY ENVIRONMENTAL CHARTER POLICY

Parc Hotel Alvisse has undertaken a grand commitment to decrease its environmental footprint and increase the sustainability of the services it offers by investing in sustainable practices, collaborating with its customers and local suppliers. The hotel also invested in digitalization, such as daily hygiene tasks, by implementing a digital quality control system in various departmental services. Our hotel is compliant with the Ecolabel guidelines under the laws of Luxembourg.

The Ecolabel is the official Luxembourg label that certifies eco- responsible tourist accommodation at the European level. It is aimed at creating an environment that is eco-friendly in the tourism sector, such as:
Limiting consumption of water, energy and reducing waste production.
Determine substances and products harmful to the environment.

The hotel certifies its commitment on the following points:

GENERAL INFORMATION

General environmental management

Towel and Linen re-use program, client awareness, sustainable mobility program, general hygiene and digital quality control system (HACCP).

Energy consumption

Heating and cooling system, Energy management and thermal regulation, Insulation and ecological materials, Lights, Renewable energies, equipment's, and pool.

Water consumption

Professional dosing system, water protection and cleaning products dilution, daily control of consumption.

Purchase

Certified suppliers, food and drinks, green area.

Waste management system

The hotel general recycling system (waste sorting), waste reduction.

Training and innovation

Digital system introduction, reports review, general hygiene, and environmentally friendly practices.

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT

The hotel has placed a **GREEN** program to allow our clients to output on a daily towel and linen supply/change. The program also offers the possibility to customize supply days; the mentioned above can be done on our new website. The objective of this program is to reduce the usage of linen and towel supplies and promote sustainability.

The hotel has also invested in digitalization in its daily hygiene practices by implementing a digital food safety system that promotes daily cleaning tasks by monitoring daily cleaning and facilitating general (HACCP) procedures with a quality control unit. A fully automated fridge temperature control, and reporting system, lowering costs by limiting inventory risks and reducing waste with a fully automated data management system. A reduction has been recorded in both printing and general waste.

The hotel also invested in a sustainable mobility program by providing a bicycle renting system and encouraging clients to participate in environmentally friendly sports. We have formed partnership with companies such as Moyocci to help promote sustainability in tourism.

Among other things:

- Customer awareness.
Eco-friendly publication to help raise customer awareness about the environment.
- Internal regulations amendment.
An amendment was made to our internal regulations which also promotes sustainability and general hygiene.
- Measurement of emissions of carbon.
Registration of carbon via Elco and Energolux.
- Low-VOC paints.

ENERGY

The Hotel has hugely invested in installing sustainable heating, air conditioning, and solar water heating systems for the outdoor swimming pools during the past years. Moreover, The Hotel has a centralized switch system that systematically turns off all energy by 90% in each room with a key card. LED-lit TVs have been installed to reduce energy consumption significantly. Our entrance is fully equipped with an automatic double door "airlock." Our boiler is fitted with a control system that considers temperature variations according to the outside temperature, both day and night, summer/winter management.

Among other things:

- Hot water tanks thermostat limited to 60°, with isolated hot water pipes.
- Preventive maintenance program.
Regular controls of energy equipment and water supply to ensure a smooth operation.
- Energy-efficient lighting with motion detector (LED).
- More than 90% of the rooms are equipped with sensors.
- A centralized automatic energy management system.
Turns off heating and air conditions in unoccupied rooms and meeting rooms.
- 99% energy saving windows.
- Certified energy saving gastronomic appliances.

WATER

To reduce water consumption, Parc Hotel Alvisse has implemented regulators for the flow of water, detectors of leaks, automatic temperature adjustment of the thermostats and air conditioning. The Hotel has optimised the use of dishes and has implemented a unique treatment of water for the whole building. The Hotel has also implemented a cleaning data sheet listing all the products with a professional dosing system. The Hotel does not use products containing active chlorine such as bleach, sodium hypochlorite.

Among other things:

- Our rooms are ensuite with high quality and outstanding water.
- Efficient flow rate in all faucets.
More than 90% of the faucets maintain a flow rate of 8 liters per minute.
- Efficient shower flow rate in all bathrooms.
More than 90% of the shower in the rooms maintain a flow rate of 8 litres per minute.
- Efficient toilet water in both public and private restroom.
More than 90% of all toilets consume a maximum of 6 liters per use.

PURCHASE

At the levels of its purchases of raw materials, the Hotel has formed partnerships with local producers and suppliers. We introduced new "Green Care" cleaning products to protect the environment. The Hotel uses 100% recyclable white printing paper. More than 80% of drinks, meat, fish, fruit, and vegetables are certified in Luxembourg and the greater region.

Among other things:

- Reusable tablecloths and placemats.
- At least three food products are certified organic, fair trade.
- More than 90% of the cleaning products are certified.
- Visible product data sheet in all cleaning department.

WASTE MANAGEMENT

The hotel bar currently offers drinks served in reusable glass bottles taken back by the custodian, and we are also forgoing the sale and distribution of beverages can. The Hotel also provides bulk alternatives for all products presented in the breakfast. The Hotel also invested in a digital oil testing system that helps in reducing the frying oil waste with an automated oil testing thermometer.

For its waste policy, the Hotel introduced a separate collection with batteries, paper, glass, and empty cans containing dangerous goods and during the room cleaning process. We performed effective waste separation methods in all departments, including food waste, oil and drink, cardboard packaging, paper, ink, and toner cartridges. It has implemented monitoring of the consumption of paper in a reduction target.

Among other things:

- Waste assessment and monitoring process.
The facility has analyzed the estimated volume and type of waste it creates in order to know how to reduce it.
- Recycle used cooking oil.
At least 90% of used cooking oil is recycled or used for biodiesel production
- Secure hazardous materials disposal Like paint, printer cartridges, batteries and fluorescent light bulbs.
- Biodegradable products are composted on site or in off-site composting facilities.
- Organics are composted on-site or in off-site composting facilities.
- Crockery and reusable cutlery.
90% of the dishes and cutlery are reusable.

TRAINING AND INOVATIONS

Parc hotel has set in place a training program to helps promote general hygiene and a sustainable environment. The aim is to promote sustainability awareness and strict hygiene procedures in all departments.

- Introduction to the digital system, equipment, and cleaning product usage.
On-site training: Staff learned how to use the new quality control unit and to eliminate the use of physical papers when practicing food safety procedures.
- Material storage and general organization of articles.
On-site training: The purpose of this training was to help increase the life span of articles used in both the kitchen and restaurant and to also keep track of all items to avoid unnecessary purchase and reduce the rate of defective article in the hotel by creating a dynamic and organised storage system.
- Introduction to the digital strategy and corrective action.
On-site training: A further training about the quality control unit to help increase the general hygiene of the hotel and performing unplanned check.
- Reviewing of monthly reports and implementing disciplinary actions.
On-site training: The aim was to help detect weaknesses in a specific task and increase staff awareness in both general hygiene and sustainability.



120 Rte d'Echternach - L-1453 Luxembourg
Tél. +352 43 56 43 - Fax +352 43 69 03
www.parc-hotel.lu - info@parc-hotel.lu

FIND US ON



*Donnez-nous votre avis et vos suggestions d'amélioration
au dos de cette brochure ou sur info@parc-hotel.lu !*

*Teilen Sie uns Ihre Meinung und Verbesserungsvorschläge
auf der Rückseite dieser Broschüre oder auf info@parc-hotel.lu mit!*

*Give us your opinion and ideas for improvements
at the back of this brochure or on info@parc-hotel.lu!*

Merci beaucoup ! - Vielen Dank! - Thank you!