



Notre charte environnementale

Madame, Monsieur, très chers clients, nous vous souhaitons la bienvenue à l'Hôtel Rohan au sein duquel nous nous efforçons de vivre dans un environnement sain.

Nos actions se veulent respectueuses de la nature ainsi que des êtres qui nous entourent, petits comme grands.

Nos clients étant des acteurs indispensables à la réalisation de cette démarche, nous comptons sur vous pour assister toute l'équipe dans ses ambitions.

Mais alors concrètement, quels sont nos engagements ?

I. Nous impliquons notre équipe

L'Hôtel Rohan travaille sur la mise en place d'une démarche RSE abordant de nombreux points à savoir, les droits humains, la gouvernance, la loyauté des pratiques, les relations, les conditions de travail, l'intérêt local, les relations client / consommateur et enfin l'environnement.

La direction œuvre aux côtés d'un manager professionnel à la réalisation de tous ces projets et s'efforce d'y intégrer ses équipes qui ont accès à différentes choses :

- Des formations sont proposées par l'entreprise partenaire : Essentiel Formation et pour tous les services. En ce qui concerne l'environnement, Essentiel Formation a procédé à la formation de notre responsable environnement et directeur : Geoffroy Schmitt-Gully. Le contenu de cette formation a été transmis à l'ensemble des collaborateurs.
- Lors de divers briefs réalisés par le responsable environnement ou son équipe nous invitons à chaque personne de s'exprimer et leur offrons l'opportunité de donner leur avis ainsi que de partager leurs idées.
- Afin de référencer les actions que nous avons déjà mises en place ainsi que de permettre à nos collaborateurs de se renseigner en tout temps s'ils le souhaitent, un classeur contenant différentes fiches est à disposition de tous à la réception de l'hôtel.

II. Nous sensibilisons notre clientèle

Avec divers affichages réalisés par nous-même, nous cherchons à intégrer complètement nos clients dans les démarches que nous entreprenons.

- Nous invitons nos clients à nous indiquer s'ils ont besoin de faire nettoyer leurs serviettes ou s'ils souhaitent continuer à s'en servir afin de faire des économies d'eau et d'énergie. Pour cela, il suffit de laisser leurs serviettes par terres lorsqu'elles sont sales et de les accrocher en hauteur lorsqu'elles sont encore utilisables.
- Nous invitons également nos clients à nous indiquer s'ils souhaitent faire nettoyer ou non leur chambre quotidiennement.
- Nous avons imaginé et conçu un panneau récapitulatifs synthétisant l'ensemble des bons gestes à adopter et leurs importances tout au long du séjour de nos clients au sein de l'établissement.

III. Nous sommes attentifs à la consommation d'eau et d'énergies

- Nous récupérons les eaux des carafes, de la machine à glaçon, de nos vases mais également les sceaux à vin notamment pour l'arrosage de nos plantes.
- Tous nos toilettes sont composées de doubles poussoirs.
- Toutes nos chambres sont équipées d'un éclairage LED
- Les communs sont équipés de détecteurs de présence afin d'optimiser la consommation d'énergie.
- Nos chambres sont équipées d'un système de va-et-vient grâce à des interrupteurs à carte dans toutes chambres. Permettant lorsque le client n'est pas en chambre de couper l'électricité et donc de limiter la consommation d'énergie.
- L'éclairage de notre façade est contrôlé par nos employés et le responsable environnement le matin et le soir.

IV. Nous limitons et trions nos déchets

- Nous avons à cœur de revaloriser nos déchets organiques et ce avec une entreprise de confiance : Green Phoenix. C'est une entreprise innovante qui collecte et valorise les déchets organiques des professionnels à Strasbourg.
- Nous trions tous types de déchets pour une meilleurs valorisation de ces derniers :
 - Le carton et le plastique sont collectés et compactés par la société Suez ;
 - Le verre est broyé ou revalorisé par la société l'Alsacienne de boissons ;
 - Les capsules Reck sont recyclés par l'entreprise Reck directement ;
 - La ferraille et les métaux sont déposés une à deux fois par an chez le ferrailleur ;
 - Les piles et les ampoules sont déposées dans les points de collecte ;
 - Les bouchons en liège sont reversés à une association : Les bouchons de l'espoir 67 pour leur revalorisation ;

- Les bocaux en verre des confitures du petit déjeuner sont restitués au fournisseur, quant aux autres contenants en verre (miel, pots de compote) sont recyclés.

V. Nous engageons aussi notre partie restauration et bar

En ce qui concerne la partie dite de restauration cela prend en compte le service petit déjeuner et le bar :

- Nous avons mis en place des indications concernant le gaspillage lors du petit déjeuner.
- Nous avons limité un maximum les produits emballés individuellement (les sachets de thé, le beurre, les compotes et certains de nos yaourts).
- Nos bio-déchets sont triés.
- Nous travaillons avec un maximum de producteurs locaux.
- Nos serviettes en papier sont écolabellisées
- Nos pailles sont en bagasse et revalorisées avec nos déchets organiques.
- Notre salle de restaurant ainsi que notre
- Nous servons des fruits de saison.

VI. Nos fournisseurs sont majoritairement locaux

A l'Hôtel Rohan, nous sélectionnons nos fournisseurs locaux avec soin, comme vous pouvez le constater sur les points suivants. Nous souhaitons participer à l'économie de notre territoire mais aussi favoriser un circuit court, mais aussi offrir à nos clients de la nourriture de proximité et de qualité.

- Les Confitures de Nicole, Châtenois : confitures du buffet petit-déjeuner.
- Pâtisserie Gross, Strasbourg : les biscuits sur le plateau d'accueil de nos chambres supérieures et suites.
- Jacques Bockel, Strasbourg : pâtes à tartiner du buffet petit-déjeuner.
- Café Reck, Strasbourg : notre gamme de café et poudre de chocolat.
- Colmar frais, Colmar : charcuterie, fromage, saucisses.
- Alsacienne de boissons, Mundolsheim : toutes nos boissons.
- Au pain de mon grand-père, Strasbourg : le pain, kougelhopf, brioche ou encore cannelais de notre buffet petit déjeuner.
- Mon oncle Malcker de Munster, Strasbourg : yaourts fermiers.
- Roger Jung et Fils, Riquewihr : notre crémant.

D'autres de nos fournisseurs ne sont pas des enseignes alsaciennes, mais dans ce cas nous tâchons de sélectionner des produits selon nos critères : cruelty free, choix de produits uniquement écolabellisés et non dangereux pour l'environnement.

- Eau ozonée : nettoyage des surfaces.
- Rituals : nos produits d'accueils.

- Transgourmet : beurre, lait, œufs, céréales, fruits secs, salade de fruits, huile, sel, poivre, sirop d'érable, pâte à tartiner spéculos.
- SAPAM : nos fruits et légumes.
- Gamme des chefs : viennoiseries, crêpes, cakes, pancakes.
- Orapi : tous nos produits d'entretiens.
- Lyreco : nos produits de papeteries.

VII. Bien plus encore... une ouverture d'esprit constante envers les enjeux futurs.

A l'Hôtel Rohan, nous avons de nombreux projets en tête afin d'améliorer notre rapport avec l'environnement, mais comme on dit, rien ne sert de courir, il faut partir à point. Nous ne souhaitons pas nous précipiter afin de donner un réel sens à chacun de nos engagements.

Merci de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !

Afin de concrétiser notre engagement et de nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue, nous sommes en démarche de labellisation pour obtenir le **label Clef Verte**.

Le label Clef Verte distingue les hébergements touristiques et les restaurants engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Le label est attribué annuellement par un jury indépendant constitué d'experts et de professionnels du tourisme et de l'environnement.