

HÔTEL EDEN

Politique de durabilité

L'hôtel Eden s'engage dans le développement durable via une démarche globale d'optimisation environnementale. Les actions entreprises concernent aussi bien les équipements que le personnel et les fournisseurs.

Dans cette démarche environnementale et de développement durable qui constitue dorénavant la nouvelle ADN de notre entreprise, les actions suivantes ont déjà été mise en place et nous souhaitons continuer de les développer :

- **Action 1 - Le 0 déchet :**

Réduire le gaspillage alimentaire, les emballages jetables et la consommation d'énergie

Recycler ce qui ne peut être refusé, réduit ou réutilisé

Refuser les produits à usage unique

Composter les déchets organiques

- **Action 2 - Le 0 papier :**

Dématérialiser les documents que nous remettons aux clients comme le guide des services

Raisonner et limiter les impressions, impressions recto-verso par exemple

Recycler le papier dans les poubelles de recyclage et utiliser les faces vierges des feuilles comme brouillon

- **Action 3 - Achats responsables :**

Poissons : achats issus d'une pêche durable et responsable (label MSC - ASC)

Viandes : achats de produits locaux ou Suisse

Fruits et légumes : menu élaboré en fonction de la saison et des produits disponibles

Vins : vins produits en Suisse mis en avant sur la carte des vins

Produits d'entretien : fabriqués en Suisse et labélisé Maya (biodégradable et sans substances toxiques)

Produits d'accueil : conditionnement rechargeable, plus de produits d'accueil emballés individuellement mis à la disposition des clients

Petit-déjeuner : Café issu du commerce équitable labélisé Fair Trade, lait produit à Genève, œufs et yaourts Suisse, thés et tisanes Bio

- **Action 4 - Consommation d'énergie :**

Eau : douche et robinets avec régulateur d'eau, lavage des draps toutes les 4 nuits et serviettes de bain sur demande du clients (si déposées dans la douche)

Electricité : ampoules LED dans tout l'hôtel, machines à laver durant les heures creuses (nuit)

Prévention : sensibilisation des clients aux écogeste, gaspillage alimentaire et à notre démarche



• Action 5 - Fournisseurs engagés et traçabilité des produits :

Ronin Primeurs : fruits & légumes frais et de qualité, mise en avant des produits GRTA

Fournier Perly : volailles issues de fermes locales certifiées GRTA

Perches Import : poissons et fruits de mer labélisés MSC et ASC

Vivadis : lait labélisé GRTA, oeufs et yaourts Suisse, divers produits laitiers BIO

Café Cuendet : fournisseur de café issu du commerce équitable labélisé et de thés et tisanes BIO pour le restaurant, le petit-déjeuner et les chambres

Steinfels Swiss : produits d'entretien écologiques et durables pour l'hôtel et le restaurant



Pour affirmer notre engagement nous avons adhéré au programme de certification **EcoCook**.

Ce programme va nous aider à évaluer notre niveau de durabilité et nous aider à mettre en place des actions pour l'améliorer rapidement.

Une fois les bonnes pratiques mises en œuvre au sein de l'entreprise, une société d'audit externe viendra contrôler nos actions et nous pourrions être certifié selon notre degré d'engagement.

Le but étant d'atteindre le plus haut niveau selon nos différentes réalisations, soit niveau 4 ou Silver et cela d'ici la fin de l'année 2023.



Swisstainable est le nom de la stratégie de durabilité et de son programme mis en place par Suisse Tourisme.

Nous soulignons ainsi notre volonté d'être étroitement associée à la question de la durabilité à long terme dans notre pays. En fusionnant les deux termes «Swiss» et «Sustainable», l'accent sur une stratégie indépendante et, surtout, typiquement suisse.

Nous sommes actuellement Swisstainable Niveau II - Engaged, en obtenant la certification Ecocook nous pourrions ainsi avoir le Niveau III - leading, qui affirmerait notre réelle envie de changement et d'engagement pour un tourisme du futur durable et respectueux de l'environnement.

Toutes ces actions et ces changements ne peuvent avoir lieu sans un réel engagement de la part de tous les collaborateurs.

Si nous obtenons la certification EcoCook de niveau 4, cela sera grâce à l'engagement de chacun et nous vous remercions d'ores et déjà pour votre implication.

Genève, le 27 juin 2023


Vallin
Lumi
David
Silva
David
A. H.