

# NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT (DHA)

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

## GRUNDLAGEN & EINFÜHRUNG

### Einstieg in die Nachhaltigkeit I: ein globaler Blick

Was bedeutet Nachhaltigkeit? Zukunftsgenerationen und heutige Generationen, 3-Säulen Modell, Hans Carlowitz, menschengemachter Klimawandel, Überpopulation der Erde

### Im Gespräch: ein Nachhaltigkeitsmanager berichtet

Nachhaltigkeitsmanager berichtet über Rolle & Aufgaben, die Wahrnehmung in der Branche

### Einstieg in die Nachhaltigkeit II: die Hospitality Branche

Bedeutung, Beteiligung & Einflüsse von Tourismus, wo stehen wir, was sind unsere Herausforderungen?

### Klimaneutralität – was ist das eigentlich?

Klimaneutralität – detailliert und gesamtheitlich erklärt, CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, Reduktion und Kompensation, Kompensationsanbieter

### Trends & Entwicklungen im Nachhaltigkeitsmanagement

Zukunft, Trends & Themen: Recycling/Upcycling/Downcycling, Cradle-to-Cradle, New Work, Luxus & Nachhaltigkeit, Gästeeerwartungen

## ÖKONOMISCHE PERFORMANCE

### Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Management und externe Kommunikation

Aufgaben und Instrumente: Investitionsplan, Risikomanagementsystem, gesundes Wachstum, Relevanz nachhaltiger Kommunikation & Sensibilisierung, unsere Branche als Vorreiter, Nachhaltigkeitstreiber, Gamechanger, sinnvolle Kommunikationskanäle im Hotel

### Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Qualitätsstufen, Implementierung eines QM-Systems, Rahmenbedingungen, Struktur, Aufbau

### Aktuelle Nachhaltigkeits-Zertifizierungen für die Branche

Übersicht der relevantesten deutschen und globalen Zertifizierungen, kommunikative Vorteile von Zertifizierungen, worauf sollte bei der Wahl geachtet werden?

### Glaubwürdigkeit & Authentizität

Transparenz, Authentizität, Glaubwürdigkeit, welche Gefahren birgt Greenwashing?

### Einkauf – nachhaltig, fair und wirtschaftlich

Lieferantenauswahl unter Nachhaltigkeitsaspekten, Erklärung Produktzertifizierungen und Einschätzung Seriosität, Erklärung artgerechter Haltung und Aufzucht von Tieren & dessen Einfluss auf die Einkaufslogistik, nachhaltiges Lagermanagement und Warenwirtschaftssysteme

### Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit im F&B

Entwicklungen, Strategien, Mehrwerte, nachhaltige Beschaffung Food und Getränke und Nonfood in der Gastronomie und Hotellerie, nachhaltige Prozesse rund um Produktauswahl, Einkauf, Lieferung, Lagerung, Zubereitung, Konsumation und Entsorgung

### Wirtschaftliche Verantwortung: Betriebswirtschaft und Nachhaltigkeit im Einklang

Nachhaltiges Finanz- und Kostenmanagement, relevante Finanzdaten & Nachhaltigkeitsperformance, relevante Maßnahmen in den Bereichen: Gästekommunikation, Anreise, Reinigung, Food, Menüs, u.v.m.

## SOZIALE GLEICHHEIT

### Soziale Verantwortung: Nachhaltigkeit in Personalmanagement & Führung

Schulungen und Weiterbildungen, betriebliches Gesundheitsmanagement, Diversity – Chancengleichheit, Nachhaltigkeit & Personalentwicklung

### Nachhaltigkeit & interne Kommunikation

Mitarbeitende effektiv in der Nachhaltigkeit mitnehmen, strategische Kommunikation & Einbeziehung, Beachtung von Altersunterschieden und sozio-kulturellen oder akademischen Unterschieden, Nachhaltigkeit als Mittel gegen den Personalmangel, nachhaltige Incentives

### Support Locals: CSR & Nachhaltiges Engagement

Notwendigkeit, Erklärung & Umsetzung, warum trägt ein Hotel hierfür Verantwortung? Welche Initiativen sind sinnvoll? Wie kann die Unterstützung effektiv vermarktet werden?

### Barrierefreiheit als Baustein der Nachhaltigkeit

Auf welche Art von Einschränkungen sollten Hotels ausgelegt sein? Wie sehen barrierefreie Zimmer aus? Wie können barrierefreie Angebote vermarktet und bepreist werden?

## ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG

### Biodiversity & kulturelles Erbe

Definition & Ursprung, wie kann Biodiversität im Hotel angewendet werden? Umsetzung, Herausforderungen und Einfluss auf Kultur & Umgebung

### Energiemanagement

Einsatz erneuerbarer Energien, Aufzählung & Erklärung der Möglichkeiten, Energieoptionen für Hotels, Energieeffizienz-Maßnahmen, nachhaltige Gebäudeausstattungen

### Energie & Nachhaltigkeit

Energie & Nachhaltigkeit: Erhebung relevanter Energieverbräuche, welche Verbräuche sind interessant? Was sagen sie über die Nachhaltigkeitsperformance eines Hotels aus? Tools für eine sinnvolle Überwachung und Optimierung

### Nachhaltige Mobilität im Gastgewerbe – wie kann das gehen?

Klimafreundliche Mobilität, welche Möglichkeiten gibt es hier?

### Wasser & Nachhaltigkeit

Wasserverbräuche, Erhebung relevanter Wasserverbräuche in Verbindung zur Nachhaltigkeitsperformance, Tools für eine sinnvolle Überwachung und Optimierung

### Abfall & Nachhaltigkeit

Abfallaufkommen, Erhebungswege, Mülltrennung: Rechtlich korrekte und umwelttechnisch wirksame Mülltrennung, Schadstoffe – ermitteln und vermeiden

### Reduce to the max: Lebensmittelverschwendung vermeiden

Lebensmittelverschwendung: Zero Waste im F&B: Konzepte & Best Practice

### Tutoren Wrap Up

Prüfungsvorbereitung zur Abschlussarbeit, FAQ, Austausch untereinander, Netzwerken, Recap des Lehrganges

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Webcast (WC)	Onlinevorlesung (OV)	Onlinetest (OT)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)	Seminar (S)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie					<b>WEB:</b> Check-In-Webinar <b>WBT:</b> Zeit- und Selbstmanagement	
1			<b>OV 1:</b> Im Gespräch: ein Nachhaltigkeitsmanager berichtet	<b>OT 1:</b> Grundlagen und Einführung in das Nachhaltigkeitsmanagement	<b>WEB 1:</b> Einstieg in die Nachhaltigkeit I: ein globaler Blick <b>WEB 2:</b> Einstieg in die Nachhaltigkeit II: die Hospitality Branche <b>WEB 3:</b> Klimaneutralität – was ist das eigentlich? <b>WEB 4:</b> Trends & Entwicklungen im Nachhaltigkeitsmanagement	<b>S 1:</b> Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Management und externe Kommunikation <i>½ Tag (digital)</i>
2	<b>SB 1:</b> Qualitätsmanagement					
3					<b>WEB 5:</b> Aktuelle Nachhaltigkeits-Zertifizierungen für die Branche <b>WEB 6:</b> Glaubwürdigkeit & Authentizität	<b>S 2:</b> Einkauf – nachhaltig, fair und wirtschaftlich <i>½ Tag (digital)</i>
4	<b>SB 2:</b> Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit im F&B	<b>WC 1:</b> Wirtschaftliche Verantwortung: Betriebswirtschaft und Nachhaltigkeit im Einklang <b>WC 2:</b> Soziale Verantwortung: Nachhaltigkeit in Personalmanagement & Führung <b>WC 3:</b> Support Locals: CSR & Nachhaltiges Engagement <b>WC 4:</b> Biodiversity & kulturelles Erbe <b>WC 5:</b> Energie & Nachhaltigkeit		<b>OT 2:</b> Ökonomische Performance <b>OT 3:</b> Soziale Gleichheit		<b>S 3:</b> Abfall & Nachhaltigkeit <i>½ Tag (digital)</i>
5					<b>WEB 7:</b> Nachhaltigkeit & interne Kommunikation <b>WEB 8:</b> Barrierefreiheit als Baustein der Nachhaltigkeit	
6					<b>WEB 9:</b> Energiemanagement	
7					<b>WEB 10:</b> Nachhaltige Mobilität im Gastgewerbe – wie kann das gehen? <b>WBT 1:</b> Wasser & Nachhaltigkeit	
8						
9				<b>OT 4:</b> Ökologische Verantwortung	<b>WEB 11:</b> Reduce to the max: Lebensmittelverschwendung vermeiden <b>WEB 12:</b> Tutoren Wrap Up	

**PRÜFUNGSLEISTUNG: ABSCHLUSSARBEIT**