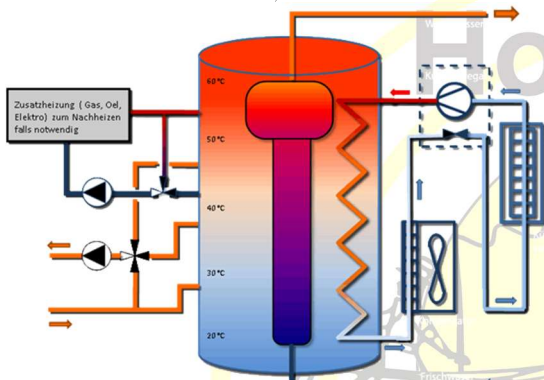


Die Umwelt liegt uns am Herzen!

Um Strom zu sparen setzen wir auf moderne Maschinen und **LED-Technologie**. Im ganzen Haus nutzen wir nur noch stromsparende und umweltfreundliche Lampen, sowie einen modernen Maschinenpark. Somit verringern wir den Energieverbrauch erheblich und schonen die Umwelt.



Wir **verschenden keine Wärme**.

Wir verwenden eine WRG, um Wasser vorzuheizen welches dann zum heizen, kochen, duschen und für vieles mehr verwendet wird.

Somit verringern wir den Energieverbrauch massgeblich und produzieren viel weniger CO² was wiederum die Umwelt schont.

Wir sorgen dafür, dass wir möglichst **keine Speisereste** produzieren.

Durch ein durchdachtes Lebensmittelkonzept sorgen unsere Köche dafür, dass fast keine Abschnitte weggeschmissen werden müssen. Wenn immer möglich verwenden wir das ganze Tier bzw. Gemüse und sorgen somit dafür, dass es zu keinerlei Verschwendung kommt.

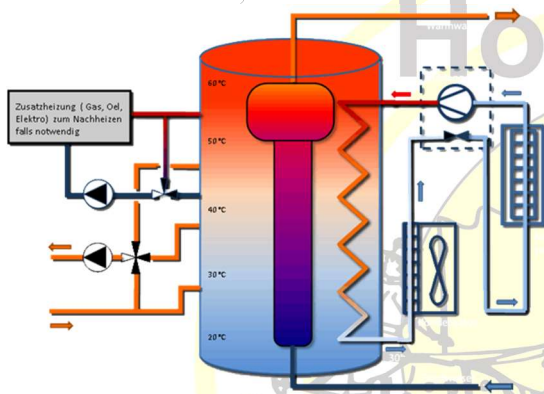


Aus unseren Speiseresten machen wir **Dünger**.

Unsere VRS-Maschine entwässert zuerst alle Reste (Brot, Essensreste, Kaffeesatz, Eierschalen etc.), dabei entsteht Dünger, welchen man weiterverwenden kann. Die Maschine macht das ganze fast komplett geruchslos und mit wenig Energie. Somit sparen wir Diesel und andere Umweltbeeinträchtigungen.

We care about the environment!

We use modern machines and **LED-technology** to save electricity, all over the house, we only use energy-saving lamps, as well as modern machinery. Therefore, we save energy and protect the environment.



We do not waste heat.

We use a heat recovery unit to preheat water which we can use for heating, boiling, showering and so on.

Because of this we significantly reduce energy consumption and produce less CO². which protects the environment.

We make sure that we **don't produce food waste.**

With a well-planned food concept, our chefs ensure that almost no food must be thrown away. Whenever possible, we use the whole animal or vegetable in order to ensure that there is no waste and to protect the environment.



We make **fertilizer** from our leftovers.

Our VRS machine first drains all leftovers (bread, leftover food, coffee grounds, eggshells etc.), which creates fertilizer that can be reused.

The machine does that almost completely odourless and with little energy.

With this system we can reduce the negative impact to the environment.