

Nachhaltigkeitsbericht 2025



Hotel Ador

1 Inhalt

2	Unser Hotel im Portrait	5
2.1	Das Hotel in Zahlen	5
2.2	Übernachtungen und Auslastung	5
2.3	Verpflegung	5
2.4	Tagungen und Veranstaltungen	6
2.5	Nachhaltigkeitsmanagement	6
2.5.1	Unser Kompass	6
2.5.2	Managementsystem und kontinuierliche Verbesserung	6
2.5.3	Verantwortung und Rollen	6
2.5.4	Rechtskonformität	7
2.5.5	Menschenrechtliche Sorgfalt	7
2.6	Wirtschaftsdaten Hotel	7
3	Umwelt im Hotelbetrieb	7
3.1	Energie	7
3.2	Treibhausgasemissionen	8
3.3	Papier	9
3.4	Abfall	9
3.5	Wasser	9
3.6	Reinigung und Chemikalien	9
3.7	Biodiversität	10
3.8	Gebäude, Ausstattung und Zugänglichkeit	10
4	Gäste	11
4.1	Gästezufriedenheit	11
5	Mitarbeitende	11
5.1	Beschäftigtenstruktur	11
5.2	Personalentwicklung	11
5.3	Mitarbeitendenzufriedenheit	12
6	Ausblick 2026	12
7	Über diesen Bericht	12

Impressum

Standortname:	Hotel Ador Bern
Strasse:	Laupenstrasse 15
PLZ, Ort:	3001 Bern
Tel.:	031 388 01 11
Fax:	031 388 01 10
E-Mail:	ador@sorellhotels.com
Homepage	https://sorellhotels.com/de/ador/bern
Nachhaltigkeitsverantwortliche	Olga Steiger, Leiterin Nachhaltigkeit
Tel.:	044 388 35 35
E-Mail:	info@zfv.ch
Jahr der Datenerfassung:	2025

Vorwort

Liebe Gäste, Mitarbeitende und Partner:innen

Gastfreundschaft bedeutet für uns, Menschen willkommen zu heissen und gleichzeitig sorgsam mit den Grundlagen umzugehen, auf denen gutes Reisen und gutes Leben beruhen. Als Sorell Hotel und Teil der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen orientieren wir uns an der Vision «Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen».

2025 haben wir unser Nachhaltigkeitsmanagement im Rahmen von ibex fairstay und des nach ISO 14001 zertifizierten Umweltmanagementsystems der ZFV weitergeführt. Im Mittelpunkt standen die Reduktion unserer Umweltwirkungen, ein verantwortungsvoller Einkauf, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, gute Arbeitsbedingungen und eine transparente Information unserer Gäste. Dieser Bericht macht unsere Leistungen und Kennzahlen transparent – und ebenso die Bereiche, in denen wir noch besser werden wollen. Besonders stolz sind wir im Hotel Ador auf die Senkung von Food Waste von rund 59 auf rund 46 Gramm pro Hauptmahlzeit.

Klaus Eisele

General Manager, Hotel Ador

Kernindikatoren

	Einheit	2025
Umsatzrendite / GOP	%	23.3
Umsatz pro verfügbare Zimmer	CHF	160.76
Treibhausgas-Emissionen pro Übernachtung Scope 1-3	kg CO ₂ e	11.0
Treibhausgas-Emissionen pro Übernachtung Scope 1	kg CO ₂ e	0.2
Treibhausgas-Emissionen pro Übernachtung Scope 2	kg CO ₂ e	2.7
Treibhausgas-Emissionen pro Übernachtung Scope 3	kg CO ₂ e	8.1
Anteil Recyclingpapier am Gesamtpapierverbrauch	%	0
Restabfall pro Übernachtung	Kg	0.296
Wasserverbrauch pro Übernachtung	m ³	0.179
Zufriedenheitsindex Gäste	%	88
Weiterempfehlungsrate des Unternehmens durch Mitarbeitende	%	83

2 Unser Hotel im Portrait

Das Hotel Ador liegt in der Laupenstrasse 15 in Bern und ist Teil des City-West-Komplexes 400 Meter von der Innenstadt gelegen. Das Hotel Ador ist ein 3-Sterne-Hotel mit 59 Zimmern.

Das Hotel gehört zu den Sorell Hotels & Restaurants und damit zur Genossenschaft ZFV-Unternehmungen mit Sitz in Zürich. Die ZFV ist eine traditionsreiche Schweizer Gastgeberin. Nachhaltigkeit ist in ihrem genossenschaftlichen Zweck und in der Unternehmensstrategie verankert. Für das Hotel bedeutet dies: gruppenweite Ziele und Standards werden durch konkrete Massnahmen vor Ort umgesetzt.

Das Haus ist nach ibex fairstay gold zertifiziert und in das nach ISO 14001 zertifizierte Umweltmanagementsystem der ZFV eingebunden. Eine Bar/Lounge sowie 17 multiflexible Seminarräume ergänzen das Angebot. Die Verpflegung wird inhouse produziert.

2.1 Das Hotel in Zahlen

	Einheit	2025
Zimmer	Anz	59
Betten	Anz	97
Festangestellte	Anz	rund 20
Lobby Bar	Anz	1
Lernende	Anz	6

2.2 Übernachtungen und Auslastung

	Einheit	2025
Übernachtungen	Anz	17'689
Zimmerauslastung	%	67.63

2.3 Verpflegung

Unser gastronomisches Angebot orientiert sich an Genuss, Qualität und einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. In den Restaurants der Sorell Hotels & Restaurants wurde der Fleischeinkauf 2025 vollständig auf IP-SUISSE umgestellt. Pflanzliche und vegetarische Angebote werden gezielt weiterentwickelt. Wo sinnvoll, berücksichtigen wir saisonale und Schweizer Produkte.

Am Frühstücksbuffet stellen wir Aufschnitt- und Fischplatten nur auf Anfrage bereit. Damit reduzieren wir Lebensmittelabfälle und ermöglichen den Gästen weiterhin eine bewusste Wahl. Lebensmittelabfälle werden nach den ZFV-Vorgaben gemessen, ausgewertet und mit betriebsspezifischen Massnahmen bearbeitet.

	Einheit	2025
Anzahl getätigter Transaktionen	Anz	0
Anzahl Servicepersonal Restaurant	Anz	5
Anzahl Mitarbeitende in der Küche	Anz	1
Anzahl Gäste pro Servicepersonal	Anz	6
Anteil vegetarische Speisen	%	70

Food Waste	Gramm pro HMZ	46.5
------------	------------------	------

2.4 Tagungen und Veranstaltungen

Das Hotel verfügt über 17 Veranstaltungsräume für bis zu 260 Personen. 2025 fanden 500 Veranstaltungen mit insgesamt 20'000 Teilnehmenden statt. Bei Planung und Durchführung achten wir insbesondere auf eine bedarfsgerechte Verpflegung, die Vermeidung von Einwegmaterialien, einen möglichst ressourcenschonenden Einsatz von Technik sowie gut erreichbare Mobilitätsoptionen.

Anzahl der Veranstaltungsräume	17
Anzahl gebuchte Veranstaltungen im Jahr	ca. 500
Anzahl Teilnehmende an Veranstaltungen	ca. 20'000

2.5 Nachhaltigkeitsmanagement

2.5.1 Unser Kompass

Die Vision der ZFV lautet: «Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen». Mit ihrer nachhaltig ausgerichteten Geschäftstätigkeit will die Genossenschaft zum Gemeinwohl beitragen. Dieser Anspruch ist im Zweckartikel der Statuten verankert.

Die ZFV fokussiert ihre Nachhaltigkeitsarbeit auf fünf wesentliche Themen: umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Food Waste, gesunde Ernährung, Chancengerechtigkeit und Inklusion sowie soziale Verantwortung in der Lieferkette. Für die Hotellerie kommen insbesondere Energie, Wasser, Abfall, Biodiversität, Arbeitsbedingungen und Gästeorientierung hinzu.

2.5.2 Managementsystem und kontinuierliche Verbesserung

Das Hotel ist in das nach ISO 14001 zertifizierte Umweltmanagementsystem der ZFV eingebunden und arbeitet ergänzend mit dem ganzheitlichen Kriterienkatalog von ibex fairstay. Relevante Umweltaspekte werden regelmässig bewertet, gesetzliche Anforderungen überprüft, Ziele und Massnahmen festgelegt und deren Umsetzung kontrolliert. Interne und externe Audits unterstützen die kontinuierliche Verbesserung.

Das Nachhaltigkeitsteam des Hotels setzt sich aus Vertretungen von Housekeeping, Front Office und Food & Beverage zusammen. Es beurteilt die betrieblichen Handlungsfelder, setzt Massnahmen um und sensibilisiert die Kolleg:innen. Die Resultate werden im Management Review und im jährlichen Massnahmenplan festgehalten.

2.5.3 Verantwortung und Rollen

Ebene	Verantwortung
Verwaltungsrat ZFV	Verabschiedet Nachhaltigkeitsstrategie und jährliche Berichterstattung.
Geschäftsleitung ZFV	Steuert die Umsetzung der Unternehmensstrategie.
Abteilung Nachhaltigkeit ZFV	Entwickelt Strategie, Ziele, Managementsystem und Reporting; berät die Betriebe.

Leitung Sorell Hotels & Restaurants	Übersetzt Vorgaben in den Hotelbereich und stellt Ressourcen sowie Umsetzung sicher.
General Manager Hotel	Trägt die Gesamtverantwortung für die Umsetzung im Hotel.
Nachhaltigkeitsverantwortliche:r Hotel	Koordiniert Massnahmen, Kennzahlen, Team und ibex-Nachweise.
Fachbereiche und alle Mitarbeitenden	Setzen Standards im Arbeitsalltag um und melden Verbesserungsmöglichkeiten.

2.5.4 Rechtskonformität

Die ZFV führt ein Compliance-Management-System. Relevante gesetzliche und regulatorische Anforderungen – unter anderem zu Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit, Lebensmittelhygiene, Datenschutz, Korruptionsprävention, Umwelt und Gebäudebetrieb – werden durch die zuständigen Fachstellen beobachtet und in interne Richtlinien und Prozesse übersetzt.

Im Hotel werden die Anforderungen über Schulungen, Checklisten, Wartungen, Kontrollen und Audits umgesetzt. Für die Lebensmittelsicherheit gilt ein auf HACCP basierendes Konzept für alle Prozesse von der Warenannahme bis zur Entsorgung. Abweichungen werden dokumentiert, korrigiert und nachverfolgt.

2.5.5 Menschenrechtliche Sorgfalt

Die Achtung der Menschenrechte ist im ZFV-Verhaltenskodex, im Verhaltenskodex für Geschäftspartner:innen und in der Grundsatzerklärung für die Einhaltung der Menschenrechte verankert. Die ZFV beurteilt Risiken in der Lieferkette, bindet Anforderungen in Beschaffungs- und Compliance-Prozesse ein und führt den Dialog mit strategischen Lieferant:innen.

Im Hotel gelten klare Grundsätze gegen Diskriminierung, Belästigung, Ausbeutung und unangemessenes Verhalten. Hinweise können über die Speak Up Line gemeldet werden.

2.6 Wirtschaftsdaten Hotel

Wirtschaftliche Stabilität schafft die Voraussetzung dafür, langfristig in Mitarbeitende, Qualität und Umweltleistungen zu investieren. Die wichtigsten Ertragsbereiche des Hotels sind Logement und Veranstaltungen. Die Entwicklung wird anhand betriebswirtschaftlicher Kennzahlen und im Vergleich zu Budget und Vorjahr gesteuert.

	Einheit	2025
Gesamtumsatz Hotel, Restauration & Seminar	CHF	2'888'090
Umsatz pro Übernachtung	CHF	237.69
Umsatz pro verfügbare Zimmer	CHF	160.76
Umsatzrendite / GOP	%	23.3

3 Umwelt im Hotelbetrieb

3.1 Energie

Strom und Wärme werden monatlich beziehungsweise gemäss verfügbarer Abrechnung erfasst und auf Übernachtungen sowie – bei Wärme – auf die Energiebezugsfläche bezogen. Auffällige Veränderungen

werden unter Berücksichtigung von Auslastung, Witterung, Umbauten und technischen Störungen analysiert. Das Hotel bezieht ausschliesslich erneuerbaren Strom von EWB Bern und EWZ Zürich. Die Wärmeversorgung erfolgt über Fernwärme von EWB.

	Einheit	2025
Strombedarf gesamt	kWh	297'042
Strombedarf pro Übernachtung	kWh	16.76
Wärmeenergie gesamt	kWh	307'944
Wärmeenergie pro m2	kWh	81.44
Wärmeenergie pro Übernachtung	kWh	17.38
Gesamtenergie	kWh	604'986
Gesamtenergie pro Übernachtung	kWh	34.15

3.2 Treibhausgasemissionen

Die ZFV verfügt über von der Science Based Targets initiative validierte kurz- und langfristige Klimaziele. Bis 2029 sollen die absoluten Emissionen gegenüber 2019 um 42% in Scope 1 und 2, um 30,3% bei Scope-3-FLAG-Emissionen und um 25% bei relevanten Non-FLAG-Emissionen sinken. Als Basis dafür misst die ZFV seit 2019 ihre Treibhausgasemissionen gemäss dem GHG Protocol Standard. Bis 2050 strebt die ZFV Netto-Null an und muss dafür langfristig ihre Treibhausgasemissionen in den Scopes 1 und 2 sowie die Non-FLAG-Emissionen in Scope 3 um 90% und die FLAG-Emissionen um 72% reduzieren. SBTi rechnet keine Kompensation zur Zielerreichung an. Das Hotel trägt dazu durch Energieeffizienz, erneuerbare Energie, klimafreundlichere Angebote und weniger Food Waste bei.

	Einheit	2025
THG-Emissionen Hotelbetrieb	kg CO ₂ e	194'103
THG-Emissionen pro Übernachtung	kg CO ₂ e	11.0
THG-Emissionen pro Übernachtung in Scope 1	kg CO ₂ e	0.2
THG-Emissionen pro Übernachtung in Scope 2	kg CO ₂ e	2.7
THG-Emissionen pro Übernachtung in Scope 3	kg CO ₂ e	8.1
THG-Emissionen pro Mitarbeitenden	kg CO ₂ e	9'408
THG-Emissionen pro Mitarbeitenden in Scope 1	kg CO ₂ e	156
THG-Emissionen pro Mitarbeitenden in Scope 2	kg CO ₂ e	2'310
THG-Emissionen pro Mitarbeitenden in Scope 3	kg CO ₂ e	6'941

Die Treibhausgasemissionen des Hotel Ador lagen 2025 bei insgesamt 194 Tonnen CO₂e. Ein Grossteil der Emissionen (74%) sind Scope-3-Emissionen. Die restlichen Emissionen entfallen auf Scope 1 (2%) und Scope 2 (25%).

Mit einem Anteil von rund 40% an den Gesamtemissionen stellt der Einkauf von Lebensmitteln die bedeutendste Emissionsquelle im Scope 3 dar. Der Einkauf von Non-Food-Artikeln verursachte im Jahr 2025 12% der Gesamtemissionen des Hotels. Die Emissionen aus dem Energieverbrauch beliefen sich 2025 auf rund 51 t CO₂e und machten damit 26% der Gesamtemissionen des Hotel Ador aus. Die

Emissionen sind hauptsächlich auf den Einsatz von Fernwärme und den Bezug von erneuerbarem Strom zurückzuführen.

Im Bilanzierungsjahr 2025 wurden im Hotel Ador pro Übernachtung (bei 17'689 Übernachtungen) durchschnittlich 11 kg CO₂e ausgestossen. Bei einer Belegschaft von rund 20 Mitarbeitenden belaufen sich die Emissionen pro Mitarbeitenden auf etwa 9'409 kg CO₂e.

3.3 Papier

Wir digitalisieren Prozesse, vermeiden unnötige Ausdrucke und setzen für die Administration (Büro, Korrespondenz) chlorfreies Papier (80g/m²) beziehungsweise Papier mit Nordic Swan Label, EU-Ecolabel, FSC, produziert nach ISO 9706 ein. Druckaufträge werden möglichst gebündelt und doppelseitig ausgeführt. Werbemittel werden bedarfsgerecht bestellt.

	Einheit	2025
Papiergewicht für Administration	kg	260
Papiergewicht für Administration pro Übernachtung	Kg	0.0681

3.4 Abfall

Abfälle vermeiden wir nach dem Grundsatz: vermeiden, vermindern, wiederverwenden, verwerten und erst zuletzt entsorgen. Im Gästebereich und in den betrieblichen Bereichen stehen abgestimmte Sammelsysteme zur Verfügung. Das Sorell Hotel Ador misst den Siedlungsabfall jeden Monat und setzt diesen einmal jährlich in Relation zu den erzielten Logiernächten. Durch Massnahmen konnte der Siedlungsabfall nochmals gesenkt werden gegenüber 2023. **So wurden 2023 noch 296 Gramm pro Logiernacht ausgewiesen und 2025 bereits nur noch 290 g pro Longiernacht.** Sonderabfälle werden getrennt und über zugelassene Partner entsorgt.

Lebensmittelabfälle werden separat betrachtet. Die ZFV will ihre vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 gegenüber 2023 halbieren. 2025 lagen die vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfälle auf ZFV-Ebene zusammen bei 39,9 g pro Hauptmahlzeit. Im Sorell Hotel Ador wurde im 2025 rund 46 Gramm Food Waste pro Hauptmahlzeit verursacht.

3.5 Wasser

Der Wasserverbrauch wird regelmässig erfasst und in Relation zu den Übernachtungen beurteilt. Begrenzer bei den meisten Armaturen reduzieren den Verbrauch, ohne den Gästekomfort unnötig einzuschränken.

	Einheit	2025
Wasserverbrauch gesamt	M3	3'095
Wasserverbrauch pro Übernachtung	Liter	0.174

3.6 Reinigung und Chemikalien

Reinigungs- und Gefahrstoffe werden gemäss Sicherheitsdatenblättern gekennzeichnet, gelagert, dosiert und entsorgt. Mitarbeitende erhalten eine arbeitsplatzbezogene Instruktion; persönliche Schutzausrüstung und Dosiersysteme stehen zur Verfügung. Wo Qualität und Hygiene gewährleistet bleiben, bevorzugen wir konzentrierte, sparsam dosierbare und umweltverträglichere Produkte.

Gefahrenstoffe der Kat. 1+2 werden vorschriftsmässig gelagert und die maximal zulässigen Lagermengen nicht überschritten. Als Teil der jährlichen, externen Audits werden die vorschriftsmässige Lagerung, der geschulte Umgang und die persönliche Schutzausrüstung auditiert. Die Ergebnisse der Audits fliessen in einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess ein.

	Einheit	2025
Wasch-/Reinigungsmittel fest	kg	85
Wasch-/Reinigungsmittel flüssig	l	711
Reinigungsmittel fest pro Übernachtung	kg	0.004
Reinigungsmittel flüssig pro Übernachtung	l	0.040
Anteil biologisch abbaubarer Chemikalien	%	95

3.7 Biodiversität

Auch ein städtisches Hotel kann Biodiversität beeinflussen, die Lage des Hotels in der Stadtmitte erlaubt jedoch wenig Spielraum für gelebte Biodiversität vor Ort. Die ZFV trägt zur Erhaltung der Biodiversität bei mit Food Waste Vermeidung, pflanzenbasierter Küche, Sortimentsgestaltung und der Zusammenarbeit mit Lieferant:innen. Die Beschaffung von IP-SUISSE-Fleisch in den Sorell Restaurants unterstützt unter anderem biodiversitätsfördernde Anforderungen auf Landwirtschaftsbetrieben.

Das Hotel unterstützt folgende Projekte im Zusammenhang mit der Biodiversität.

Förderverein Stiftsgarten in Bern	Mitglied
WWF Patenurkunde für Biodiversität in den Alpen	Spende
Baumpatenschaft für 2 Bäume an der Laupenstrasse vor dem Hotel	Patenschaft

3.8 Gebäude, Ausstattung und Zugänglichkeit

Planung, Bau, Gestaltung und Renovierung und Abriss des Hotels stimmen mit den örtlichen Bebauungsplänen überein und erfüllen die Anforderungen des Natur- oder Denkmalschutzes. Informationen zur hindernisfreien Zugänglichkeit sind auf der Plattform OK:GO verfügbar [Ador OK:GO](#).

4 Gäste

4.1 Gästezufriedenheit

Wir erfassen Rückmeldungen über IRC-Fragebogen, Onlinebewertungen, direkte Gespräche, E-Mail und Beschwerdekanäle. Die Resultate werden monatlich durch den General Manager ausgewertet. Kritische Hinweise werden unmittelbar bearbeitet, wiederkehrende Themen fliessen in den Massnahmenplan und in Schulungen ein. Die Gesamtzufriedenheit der Gäste bilden wir über den Trust You Score ab, der öffentlich auf der Homepage ersichtlich ist.

	Einheit	2025
Zufriedenheitsindex Gäste	Trust You Score	88
Rücklaufquote Gästebefragung	%	5.2

5 Mitarbeitende

5.1 Beschäftigtenstruktur

Wir setzen auf eine respektvolle Arbeitsatmosphäre, Chancengerechtigkeit, und Inklusion. Diskriminierung und Belästigung werden nicht toleriert. Für Auswahl, Einsatz und Entwicklung zählen Anforderungen, Kompetenzen und Potenzial. Führungskräfte tragen eine besondere Vorbildverantwortung.

	Einheit	2025
Gesamt Mitarbeitende (Vollzeitäquivalente)	Anz	18.9
Anteil Frauen in Führungspositionen	%	80
Lernende / Praktikant:innen	Anz	5

5.2 Personalentwicklung

Mitarbeitende werden beim Eintritt und danach regelmässig zu den für ihre Tätigkeit relevanten Themen geschult. Dazu gehören Qualität und Service, Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Datenschutz, Compliance sowie Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen. Die ZFV bietet interne Kurse, externe Weiterbildungen und Entwicklungsdialoge an.

Anstellungsbedingungen, Arbeitszeiten, Überstunden und Sozialleistungen richten sich nach L-GAV. Mitarbeitende können Anliegen über die Führungslinie, Abteilung Menschen und Kultur sowie über die Speak Up Line einbringen.

	Einheit	2025
Anteil Weiterbildungsmassnahmen an Personalkosten	%	1
Anteil Mitarbeitende mit Entwicklungsdialog	%	100

5.3 Mitarbeitendenzufriedenheit

Die anonyme Mitarbeitendenbefragung wird durch eine externe Stelle durchgeführt. Die Teilnahme ist freiwillig; Ergebnisse werden nur für ausreichend grosse Gruppen ausgewiesen. Hotel- und Führungsteam besprechen die Resultate, definieren Massnahmen und informieren über die Umsetzung.

	Einheit	2025
Weiterempfehlung des Arbeitgebers	%	83

6 Ausblick 2026

2026 konzentriert sich das Hotel Ador auf wenige, messbare Verbesserungen. Der Massnahmenplan wird durch die Hotelleitung und das Nachhaltigkeitsteam vor Ort gesteuert und mindestens quartalsweise überprüft.

Ziel 2026	Messgrösse und Ausgangswert	Zielwert
Food Waste reduzieren	Gramm pro Hauptmahlzeit: 46.5	-5%
Mitarbeitende einbinden	Entwicklungsdialog-Quote: 100%	100% halten

7 Über diesen Bericht

Dieser Bericht orientiert sich an der Struktur der ibex-fairstay-Vorlage und ist mit den allgemeinen Aussagen des Nachhaltigkeitsberichts 2025 der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen abgestimmt. Er berichtet über das Hotel Ador im Zeitraum 1. Januar bis 31. Dezember 2025. Gruppenweite Kennzahlen werden ausdrücklich als solche bezeichnet. Hotelspezifische Kennzahlen folgen der jeweils angegebenen Systemgrenze.