



DAS SAAL · SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Duurzaamheidsconcept

Meegebouwd, niet achteraf toegevoegd.

Versie oktober 2026 · DAS SAAL · Mittergasse 21b · 5760 Saalfelden · Oostenrijk · +43 6582 94 100 · info@das-saal.com · das-saal.com

ONZE HOUDING

Duurzaam ondernemen betekent voor ons: meten, besparen, eerlijk blijven.

DAS SAAL is in september 2024 geopend als nieuw hotel. Duurzaamheid hoefden we niet achteraf toe te voegen, we konden het meteen meebouwen. Maar een goed gebouw alleen maakt nog geen duurzaam bedrijf. Waar het om gaat, is hoe we het elke dag runnen: wat we inkopen, hoeveel energie en water we gebruiken, hoe we met ons team omgaan en welke rol we in Saalfelden spelen.

We kijken er nuchter naar. Wat grondstoffen bespaart, bespaart meestal ook kosten. Wat alleen goed klinkt, doen we niet. Op deze pagina staat daarom alleen wat we echt doen of wat we ons met een concrete datum hebben voorgenomen.

100 %

groene stroom als ons eigen
dak niet genoeg levert

60 %+

recyclebare bouwmaterialen

13

laadpunten voor elektrische
auto's en e-bikes

15 min.

lopen naar station
Saalfelden

AL GEREALISEERD

Wat al in het gebouw zit



Veel daarvan zie je niet. Je merkt het hooguit aan een rustige kamer met een aangename temperatuur.

☀️ Gebouw en energie

- ✓ Grote zonne-installatie op het dak, die in de zomer een groot deel van onze stroombehoefte dekt
- ✓ Ingekochte stroom, vooral in de winter, uit hernieuwbare bronnen
- ✓ Mechanische ventilatie met warmteterugwinning
- ✓ Plafondkoeling met temperatuurregeling in plaats van losse airco's
- ✓ Gevel en parketvloeren van regionaal hout, meer dan 60 % recyclebare bouwmaterialen

🚗 Mobiliteit

- ✓ Partner van het Guest Mobility Ticket van de deelstaat Salzburg
- ✓ 13 laadpunten in de parkeergarage voor elektrische auto's, e-bikes en e-scooters
- ✓ Stalling voor fietsen, e-bikes en ski's met oplaadmogelijkheid
- ✓ Centrum op loopafstand, skibus voor de deur, station op ongeveer 15 minuten lopen
- ✓ Ophalen van het station op aanvraag

🌱 Keuken en inkoop

- ✓ Regionale, seizoensgebonden, biologische en fairtrade producten bij het ontbijt en in het restaurant
- ✓ Kaas en zuivel uit de regio op het ontbijtbuffet
- ✓ Vegetarische en veganistische keuze bij het ontbijt
- ✓ Regionaal mineraalwater op de kamers
- ✓ Inkoop bij kleine bedrijven uit de regio, als kwaliteit en leverzekerheid kloppen

ONZE UITGANGSPUNTEN

Zes regels waar je ons op mag afrekenen

01

Eerst meten, dan beloven

We houden energie, water, schoonmaakmiddelen en afval regelmatig bij en stemmen onze doelen af op die cijfers.

02

Economisch verstandig

Eerst komt wat zichzelf terugverdient of bijna niets kost. Grotere investeringen toetsen we op hun terugverdientijd.

03

Regionaal, waar het zinvol is

We kopen bij voorkeur in de Pinzgau en het SalzburgerLand, als kwaliteit, prijs en betrouwbaarheid kloppen.

04

Comfort blijft

Je hoeft niets te missen. We bieden keuzes aan, zoals handdoeken verschenken wanneer jij dat wilt, en schrijven niets voor.

05

Een eerlijke werkgever

Goede gastheren hebben een team nodig dat hier graag werkt. Daarom hoort de omgang met onze medewerkers bij duurzaamheid.

06

Deel van Saalfelden

We zijn buur, opdrachtgever en ontmoetingsplek in het dorp, geen hotel achter muren.

ONZE DOELEN TOT 2030

Wat we ons hebben voorgenomen

Ons eerste volledige bedrijfsjaar, 2025, is het basisjaar. Verbruiksdoelen rekenen we per overnachting, zodat bezettingsgraad en congresdagen de cijfers niet vertekenen. De doelen zijn bewust realistisch: een nieuw gebouw begint al vanuit een goede uitgangswaarde.

Energie

- Vanaf 2027 stroom, warmte en zonne-opbrengst maandelijks registreren en analyseren
- Ventilatie, verwarming en koeling afstemmen op de bezetting van kamers en vergaderzalen
- Meer eigen zonnestroom gebruiken door stroomintensieve processen naar de middaguren te verschuiven
- 5 % minder energie per overnachting in 2030

Water

- Vanaf 2027 het waterverbruik maandelijks registreren
- Doorstroming bij alle douches en wastafels meten en waar nodig perlators plaatsen
- Handdoeken en beddengoed verschoenen wanneer jij dat wilt
- 5 % minder water per overnachting in 2030

Schoonmaak

- In 2028 minstens 80 % van de schoonmaak- en wasmiddelen met milieukeurmerk
- Doseersystemen en training voor housekeeping en keuken

Afval

- Afvalhoeveelheden jaarlijks per afvalstroom analyseren
- Voedselverspilling bij het ontbijtbuffet in 2030 met 20 % verminderen
- Portieverpakkingen op het buffet vervangen door schaalpjes en grootverpakkingen, waar dat hygiënisch kan

Inkoop en regio

- Vanaf 2027 het aandeel regionale levensmiddelen bijhouden
- In 2028 vaste samenwerkingen met minstens drie producenten uit de Pinzgau
- Regionale gerechten en hun herkomst zichtbaar op de kaart

Mobiliteit

- Reizen per trein en het Guest Mobility Ticket al in de boekingsbevestiging uitleggen
- Bij het inchecken vragen hoe je bent gekomen, om vooruitgang te zien

Natuur in het dorp

- Terras en buitenruimte beplanten met inheemse, insectvriendelijke planten
- Buitenverlichting met tijdschakeling en bij vervanging warmwit en naar beneden gericht

Team

- Jaarlijks anoniem medewerkersonderzoek
- Jaarlijks functioneringsgesprek met opleidingsplan voor iedereen
- Milieustraining bij indiensttreding en eens per jaar

We bekijken de stand eens per jaar en werken deze pagina bij.

VERANTWOORDELIJKHEID

Mensen eerst

Ons team

We behandelen alle medewerkers met respect, ongeacht afkomst, geslacht, leeftijd, religie, beperking of seksuele geaardheid. We betalen minstens volgens de Oostenrijkse cao, houden ons aan werk- en rusttijden en bieden regelmatig trainingen, ook over milieu en veiligheid. Ideeën uit het team om energie, water en materiaal te besparen zijn uitdrukkelijk welkom.

Bescherming van kinderen en jongeren

DAS SAAL tolereert geen enkele vorm van commerciële of seksuele uitbuiting, in het bijzonder niet van kinderen en jongeren. Ons team bij de receptie, in housekeeping en in de bediening wordt getraind om verdachte situaties te herkennen. Elk vermoeden wordt bij de politie gemeld. Deze houding verwachten we ook van onze partners.

DEEL VAN SAALFELDEN

Midden in het dorp, niet ernaast

DAS SAAL ligt in het centrum van Saalfelden, direct naast het Congress. Onze gasten brengen koopkracht naar de horeca, winkels, bergbanen en cultuur in de regio. We geven opdrachten bij voorkeur aan ambachts- en leveringsbedrijven uit de omgeving, en restaurant en bar staan ook open voor de inwoners.

We raden je aan wat de regio bijzonder maakt: van de berghutten op het Steinernes Meer tot het Jazzfestival Saalfelden. Die band willen we verder versterken, met evenementen samen met het Congress en lokale partners en met vaste samenwerkingen met producenten uit de Pinzgau.



DOE MEE

Wat je zonder moeite kunt bijdragen

- ✓ Met de trein komen: station Saalfelden ligt op ongeveer 15 minuten lopen, en als je wilt halen we je op.
- ✓ Handdoeken vaker gebruiken en ons laten weten als je ze niet elke dag verschoond wilt hebben.
- ✓ Ter plekke de auto laten staan: centrum op loopafstand, skibus voor de deur, bus en trein met het Guest Mobility Ticket.
- ✓ Licht en apparaten uitzetten als je de kamer verlaat.

Jouw mening telt

Suggesties en kritiek op onze duurzaamheidsaanpak kun je graag kwijt bij de receptie, of je mailt ons. We bekijken alle reacties eens per jaar en laten hier zien wat we ermee hebben gedaan.

info@das-saal.com · +43 6582 94 100