

## PRESSEINFORMATION

### Nachhaltiges Engagement in der Hotellerie zahlt sich aus

### **DNK-Entsprechungserklärung von Paulsen's Landhotel jetzt online**



Gelebte Nachhaltigkeit – Paulsen's Team in Bohmstedt Anne und Audi Paulsen sind auf Bienen eingestellt

©Foto: Paulsen's Landhotel und Restaurant

Foto-Download: per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=5>

**Bohmstedt, 26. Mai 2016 (primo PR).** Der erste Nachhaltigkeitsbericht für die Hotellerie auf Basis des Deutschen Nachhaltigkeitskodexes (DNK) wurde mit Hilfe von Cordes und Rieger aus Kiel sowie CIVI.CON im Dezember 2015 für Paulsen's Landhotel und Restaurant im nordfriesischen Bohmstedt veröffentlicht. Als Anwender und Mentor war der Gastgeber Marten Paulsen auch in der Pflicht, eine DNK-Entsprechenserklärung abzugeben. Wie die Kodex-Kriterien und Leistungsindikatoren den Kern der unternehmerischen Nachhaltigkeit beeinflussen, ist jetzt online abrufbar. Was das alles auch mit Bienen zu tun hat, wird im aktuellen Hotelarrangement SommerLand ab 166 Euro pro Person deutlich. Weitere Informationen zur DNK-Entsprechenserklärung: <http://www.deutscher-nachhaltigkeitskodex.de/de/anwendung/dnk-mentoren/paulsens-landhotel.html>. Infos und Buchungen unter [www.paulsens-hotel.de](http://www.paulsens-hotel.de) oder telefonisch unter 04671 - 15 60.

Seit 2011 gibt es den Deutschen Nachhaltigkeitskodex, der zu den Aktivitäten der Bundesregierung für nachhaltiges Wirtschaften zählt. Aus den vier Bereichen Strategie, Prozessmanagement, Umwelt und Gesellschaft hat der DNK 20 Kriterien festgelegt, anhand derer Firmen aller Größe und Unternehmensform für sich selbst und nach außen hin transparent erfassen können, wie nachhaltig sie sich verhalten und wirtschaften.

„Das Konzept des DNK hat uns sehr dabei geholfen, die Ausrichtung auf einen nachhaltig geführten Hotel- und Gastronomiebetrieb systematisch und mit handhabbarem Aufwand auf den Weg zu bringen. Durch den relativ einfachen Einstieg in das System war es vom ersten Tag an möglich, die unternehmenseigenen Daten den vier Bereichen und zwanzig Kriterien des DNK zuzuordnen. Dadurch wurden die Mitarbeiter ermuntert, ihre eigenen Erfahrungen und Ideen aus ihren Servicebereichen ohne Restriktionen einzubringen, was sie und uns sehr motiviert hat. Letztes Jahr haben wir diesen Prozess aktiv gestartet, jetzt ist unsere DNK-Entsprechenserklärung online und für alle einsehbar“, berichtet Marten Paulsen, der den über 120 Jahre alten

**Pressekontakt :** primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner

Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt

Tel : +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com), [www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

## PRESSEINFORMATION

Familienbetrieb in der sechsten Generation leitet. Darin steht unter anderem, dass der Konsum regionaler Produkte, der Respekt der lokalen Kultur, das Einsparen von Energie, das Schützen des Erbes sowie eine umweltschonende Mobilität zu den Grundpfeilern des Nachhaltigkeitsbestrebens bei Paulsen's gehören.

An dieser Stelle kommen auch die Bienen ins Spiel. Sie sorgen dafür, dass regionale Produkte wachsen und reifen können, gehören zur lokalen Kultur und schützen das Erbe. Und bei Paulsen's sorgt der Großvater als begeisterter Imker dafür, dass eigener Honig auf den Tisch und in die Speisen kommt. Im aktuellen Honig-Menü kommt die markante Zutat gleich dreimal effektiv zum Einsatz. Als Start im Spargelsalat mit Thymian-Honig-Vinaigrette und Katenrauchschinken, zum Hauptgang bei mit Honig glasiertem Schweinefilet auf cremiger Polenta und gebratenem Chicorée sowie beim Nachtisch in der karamellisierten Honig-Vanillecreme mit Ziegenkäseknödel und Feigenragout.

### **Mit den Bienen tête-à-tête im Arrangement SommerLand**

Das Geheimnis der Imkerei lüftet Großvater Paulsen, wenn das Wetter und die damit verbundene Aktivität der Bienen es zulässt, im Arrangement Paulsen's SommerLand. Ein Honigseminar ist nämlich Bestandteil dieses schönen Paketes. Weiterhin enthalten sind zwei Übernachtungen im Landhaus-Zimmer mit Friesen-Frühstück vom Buffet, ein köstliches 3-Gang-Abendmenü, ein sommerliches Glücks-Menü, ein mit Leckereien gefüllter Picknickkorb, ein Leihfahrrad für den gesamten Aufenthalt und für zu Hause ein Glas Honig oder Marmelade je Zimmer, je nachdem, wie aktiv die Bienen sammeln konnten. Buchbar ist das Arrangement ab sofort für Aufenthalte zwischen Juni und August 2016 zum Preis ab 166 Euro pro Person im Doppelzimmer (203 Euro im EZ). Die Verlängerungsnacht inklusive Halbpension kostet ab 67 oder 84 Euro.

### **Zu Paulsen's Landhotel**

Das Paulsen's Landhotel und Restaurant, seit 1880 in Familienbesitz, wurde im April 2009 umfassend renoviert. Für Nordsee-Urlauber stehen 29 liebevoll eingerichtete, lichtdurchflutete Zimmer im nordischen Landhausstil zur Verfügung. Die Küche des Hauses verwöhnt die Gäste mit landestypischen Kreationen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Region. Ruhe verheißt im Sommer die Terrasse, in den kälteren Jahreszeiten der gemütliche Wintergarten. Zahlreiche Ausflugsziele nach Husum, ins Wattenmeer, auf die Halligen oder auch an die ebenfalls nahe gelegene Ostseeküste versprechen einen abwechslungsreichen Urlaub auf dem Land.

Die Übernachtung im Paulsen's Landhotel ist ab 42 Euro buchbar und inkludiert Friesen-Frühstück vom Buffet, eine Flasche Wasser bei Anreise auf dem Zimmer, Parken und WLAN. Zahlreiche Arrangements stehen auch zur Verfügung.

Weitere Tarife, Informationen und Buchungen über [www.paulsens-hotel.de](http://www.paulsens-hotel.de)