

Certifiering för högsta kvalitets- och miljökrav – Petit Hotel Quality Commitment

Inför verksamhetsåret 2009 har Petit Hotel-kedjan infört ett mer omfattande kvalitets- och miljöcertifieringssystem. Kriterierna för certifiering har tagits fram i samarbete med de enskilda hotellägarna. Målet är att samtliga medlemmar ska ha genomfört certifieringsprogrammet under 2009. Allt eftersom man är godkänd har man rätten att sätta upp den åtråvärda skylten vid entrén med texten – Petit Hotel Quality Commitment.

Miljöpolicyen för Petit Hotel innebär att varje hotellägare har som yttersta ansvar att hotellets miljöpolicy upprätthålls och att de skall stödja alla initiativ för att uppsatta miljömål nås och behålls. Vidare ska miljöpolicyen fungera som ett kontrakt mellan hotellägarna och deras personal och den revideras en gång per år, då den aktivt går igenom och undertecknas av såväl hotellägare som personal. Hotellägaren har naturligtvis ansvaret för information och utbildning så att möjligheter verkligen finns för att på ett riktigt sätt följa varje del i policyen.

– Vi har alltid arbetat seriöst med kompetensutveckling inom kedjan, bekräftar Leena Höbinger, VD för Petit Hotel. Kedjan måste hålla en jämn och hög kvalitet i varje länk och därför ser vi våra ägarmöten som mycket viktiga och hotellägarna uppmuntrar sedan sin personal att nätverka vidare med andra hotell. Eftersom våra hotell ligger på landsbygden är personalomsättningen inte hög vilket medför att vi kan bygga kompetens, kvalitets- och miljöengagemang utan att kunskap går förlorad.

Miljöpolicyen omfattar tre delar; inre miljö, yttre miljö samt att hotellet har ett ekologiskt tänkande. Det innebär inköp av lokala ekologiska råvaror så långt det är möjligt. De olika kontrollpunkterna i miljöprogrammet är uppdelat i huvudområden som energianvändning, sortering av avfall, vattenförbrukning, minskad miljöpåverkan genom användning av miljömärkta varor och tjänster.

– De gemensamma kvalitetskraven omfattar allt från kunskap om Petit Hotels affärsidé, personlig affärsmässighet och social kompetens samt bemötande av kunder, för att nämna några få. Kompetensnivån i köket ska vara hög och gästerna ska alltid bli informerade om råvarornas ursprung och var den är produceras, avslutar Leena Höbinger.

För närmare information kontakta gärna:

Leena Höbinger, VD Petit Hotel, tel. 0225-412 60, 0702-14 17 06, leena@petithotel.se

Bilder och övrig information erbjuds på hemsidan www.petithotel.se

Petit Hotel, som är medlem i Pleasant Hotels Europe, finns idag på 30 platser i Sverige med Buustamons Fjällgård i Åre i norr till Vendels Ales Stenar i söder. Hotellen är familjeägda och lämpade för såväl privata gäster som för konferenser. Gemensamt för hotellen är att de har professionell personal, hög komfort och ett stort och utmärkt kök. Petit Hotel Pearl ingår i kedjan med tio hotell med liknande koncept i Europa och i Afrika. www.petithotel.se