



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Unser Leitbild im VJZ

Flair Hotel & Restaurant Vier Jahreszeiten

Inhaber: Thomas Frank

Stuttgarter Straße 5

72574 Bad Urach

Tel. 07125 94340

info@flairhotel-vierjahreszeiten.de

www.flairhotel-vierjahreszeiten.de



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

GESCHICHTE

Das „Vier Jahreszeiten“ in Bad Urach hat eine sehr lange Tradition weit zurück bis ins 18. Jahrhundert. In dieser Zeit war es eine Metzgerei und Gaststätte betrieben von Wilhelm David Reich und seine Frau Maria Agnes. Sie hatten 5 Kinder, eines davon war Sophie Reich.

06.02.1902 Hochzeit von Sophie Pauline Reich und Karl Frank, Metzgermeister, in Maichingen
Sie pachteten zu diesem Zeitpunkt die Metzgerei und Gastwirtschaft von den Eltern von Sophie Reich
Sie bekamen 4 Kinder, Eugen, Albert, Maria und



07.04.1902 Konzessions-Erteilung an Metzger Karl Frank in Urach die Erlaubnis erteilt zu dem Betrieb der Gastwirtschaft zu den 4 Jahreszeiten in dem Gebäude No. 5 der unteren Stadt.

17. 02. 1905 kaufen die Eheleute Karl und Sofie (Sophie) Frank von den Eltern, bzw. Schwiegereltern Sonntag die Gebäude Bismarckstraße 3/1 (Scheuer und Hofraum hinter dem alten Rathaus) sowie Stuttgarter Straße 5 und 5a (Wohnhaus, Veranda, Wursterei und Hofraum)

Aus den beiden Baugesuchen vom 19. und 23. Mai 1905 geht hervor, daß Karl Frank im Frühjahr 1905 seine Bauvorhaben in Bezug auf Umbau/Hebung des Gebäudes Stuttgarter Straße 5 und Errichtung einer Wurstküche mit Rauchkamin und Waschküche in der dahinter liegenden Scheuer durchgeführt hat.



Nach dem Umbau wird dem Gastwirt Karl Frank „die Erlaubnis zu folgenden wesentlichen Änderungen in Bezug auf die Lokale seiner Gastwirtschaft erteilt: a,) Einrichtung eines Wirtschaftsraumes im Erdgeschoß des Gebäudes an Stelle der zwei im I. Stock gelegenen Wirtschaftszimmer.

Einrichtung von zwei Gastzimmern im Dachstock des Gebäudes an Stelle des bisher vorhandenen einen Gastzimmers.



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen | by

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUFPLÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im

Siehe “Konzessionsurkunde“ vom 7. Dezember 1905



Gastwirtschaft mit Metzgerei zu den Vier Jahreszeiten

1910 hat die Wirtschaft mit Metzgerei zu den Vier Jahreszeiten von Karl Frank (1878-1938) in der Stuttgarter Straße noch einen bescheidenen Umfang. Trotzdem war sie durch die hydraulische Anhebung (1905) des Erdgeschosses weithin bekannt.

56

Am 18. Juni 1924 erwirbt Karl Frank gegen Bezahlung von 50 M von der Württ. Landesversorgungsstelle Abt. Viehverkehr die Handelserlaubnis.

10.12.1926 Kaufvertrag zwischen den Eheleuten Sophie und Karl Frank und der Stadt Urach über den Kauf des Gebäudes Bismarckstraße 1 „Altes Rathaus“

26.01.1929 Kauf des Gebäudes Bismarckstraße 5 durch die Uracher Fleischwarenfabrik Karl Frank, Urach. Stuttgarter Straße, Württ. Karl und Sophie Frank mit den Kindern Albert (Metzger) und Eugen Frank (Kaufmann)

03.10.1929 Großbrand in den Dachstühlen der Gebäude Bismarck- und Stuttgarter Straße am Herbstmarkt, Donnerstag, den 3. Okt. 1929





Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen | by

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im

26.01.1935 **Erlaubnisurkunde vom 26. Januar 1935** weitere Räume konzessioniert wurden und zwar: 2 Fremdenzimmer im 1. Obergeschoß des Gebäudes Nr. 1 der Bismarckstraße – gegen die Straße gelegen-, 1 Wirtschaftszimmer im Erdgeschoß des Gebäudes Nr. 5 der Stuttgarter Straße, 1 Saal und 1 Wirtschaftszimmer im Erdgeschoß des angrenzenden Gebäudes Nr. 1 der Bismarckstraße. (Großes und Hinteres Lokal)



So viel hier bekannt ist, wurden in der Zwischenzeit weitere Fremdenzimmer eingerichtet, auch wurde der Wirtschaftsraum im Erdgeschoß von Gebäude Nr. 5 der Stuttgarter Straße baulich umgestaltet. Diese Umbauten wurden 1949 vorgenommen und waren doch sicherlich genehmigt?



1955-58 Neubau der Frank Fleischwarenfabrik im Unterwässer, Urach



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER**
JAHRESZEITEN
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

1964-65

Aufteilung des Betriebes unter den Brüdern Albert und Eugen, Albert Frank übernimmt die Frank Fleischwarenfabrik, Eugen Frank übernimmt das Hotel Vier Jahreszeiten



1966

Verpachtung des Hotels von Eugen und Olga Frank an dessen Sohn und Schwiegertochter Eugen und Helgard Frank. Sie haben den Betrieb mit 7 Gästezimmern und der Gaststätte mit über 100 Sitzplätzen übernommen und das Hotel in den Jahren auf 35 Zimmer umgebaut.

1972

Übernahme des Betriebes durch Eugen Frank und seine Frau Helgard von seinen Eltern.

1997

Kauf des gegenüberliegenden Grundstücks Bismarckstraße 4 und Bebauung des Grundstücks mit einem großen Tagungsraum für 50 Personen sowie 13 große Komfort Doppelzimmer. Der Betrieb verfügt nun über 48 Gästezimmer, ein Restaurant mit 75 Sitzplätzen, Veranstaltungsraum mit bis zu 120 Sitzplätzen, Innenhof mit ca. 40 Sitzplätze.

2003

Übergabe des Hotels an Sohn Thomas Frank, Koch und Hotelbetriebswirt und dessen Frau Tanja Hotelfachfrau und Wirtschaftskorrespondentin in Englisch und Französisch.

2006

Innenausbau der Frank's Bar & Lounge in der Stuttgarter Straße

2020

Digitalisierung des Hotels / Umbau Rezeption und Renovierung Atrium / Gästegarten





Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

WIE SIND WIR? - ÜBER UNS & UNSER UNTERNEHMEN

-In der Region für die Region: familiär, nachhaltig, innovativ-

Heimat ist Liebe, Familie eine Ehre & Geschenk

Sicherlich gibt es viele Orte, an denen es sich ganz gut leben lässt, aber für uns gibt es nur einen Ort, an dem wir uns wohlfühlen & zu Hause sind: Im **Biosphärengebiet Schwäbischen Alb, in Bad Urach, in unserem Familienbetrieb Flair Hotel Vier Jahreszeiten.**

- Hier, zwischen Metropolregion Stuttgart & Reutlingen/Tübingen.
- Hier, wo wir Gastfreundschaft leben.
- Hier, wo vor über 120 Jahren mit der Verwirklichung eines Traumes alles begann.

Es gilt, neue Maßstäbe zu setzen. Heute mehr denn je. Tourismus, Unternehmen & Nachhaltigkeit zu verbinden, Traditionen als Teil unserer Kultur zu wahren & unser Handwerk in sozialem, ökologischem & unternehmerischem Gleichgewicht zu halten & für die Zukunft auszurichten.

Unsere Heimat ist unser zu Hause. Wir sind hier verwurzelt & möchten dazu beitragen, dass auch nachfolgende Generationen hier eine Heimat & einen vielseitigen, starken & wettbewerbsfähigen Lebensraum finden.

Wer in einer Hoteliers- & Gastronomiefamilie aufwächst, seinen Beruf mit Leidenschaft lebt & liebt, für den ist es nicht nur Verpflichtung, sondern auch Ehre, einen Familientradition weiterzuführen. Tanja & Thomas Frank führen gemeinsam mit Sohn Timo Frank in vierter bzw. fünfter Generation den Hotel- & Gastronomiebetrieb der Familie mit viel Leidenschaft, Herzblut und Engagement.

„Wir lieben unseren Beruf & unsere Heimat - wir gehören hier her“. Es ist für uns immer spannend & auch eine Herzensangelegenheit, ein Traditionsunternehmen in die Zukunft zu führen.

Wir freuen uns, dass wir für unsere Gäste ein Ort zum Ankommen & Wohlfühlen sind. Ein Ort mit Persönlichkeit, an dem man sich zu Hause fühlt, an dem die Region spürbar & genießbar wird.

Für unsere Mitarbeiter, unser Team, möchten wir auch ein Wohlfühlklima schaffen. Wir möchten unseren Mitarbeitern eine Plattform zur Entwicklung, Kreativität & zum Engagement schaffen. Einen Arbeitsplatz, an dem man gerne kommt, an dem man Kollegen wie Freunden auf Augenhöhe begegnet, an dem man Spaß & Freude hat & Gästen einzigartige Momente kreiert.

Es ist für uns das Größte Lob, wenn Gäste das erste Mal zu uns kommen, und uns künftig als Freunde besuchen.



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Bei uns ist es familiär

Wir leben eine persönliche, individuelle & offene Unternehmenskultur. Wir freuen uns, wenn aus Gästen Freunde werden.

Wir sind ein Familienbetrieb und das sollten Sie auch merken: Du kommst nicht in ein Hotel von vielen, du kommst in Dein Zuhause für Unterwegs, in unser Vier Jahreszeiten. Wir legen Wert auf Persönlichkeit & die kleinen Nettigkeiten, die im Trubel des Alltags so oft auf der Strecke bleiben.

Wir wollen wissen, wo's herkommt - regionale Lieferanten

Rohstoffe, Produkte oder Materialien - uns ist wichtig zu wissen, wo es herkommt!

Dazu holen wir selbstverständlich weitgehend regionale Partner & Lieferanten „mit ins Boot“, schonen dadurch Ressourcen, bekommen immer beste Frische & Qualität, stärken die regionale Wirtschaft & kennen die Menschen hinter dem Produkt. Regional ist erste Wahl. Einige Beispiele für Regionalität:

- Wild aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb, naturnaher geht es nicht
- Gemüsebauern aus der Region – max. 20km Umkreis um unseren Betrieb, z.B. Biolandhof Bleiche
- Metzinger Wein - von der Sonne verwöhnt & Bier aus Böhringen, Berg und Zwiefalten
- Brot & Wurst von regionalen Bäckern und Metzgern
- Mehl von der Getreidemühle Luz in Buttenhausen
- Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf
- Regionale Handwerker - Qualität, die wir kennen & schätzen: Wertschöpfung im regionalen Kreislauf
- Textilien „Made in Germany“



»Haus des Baden-Württemberg Weine«

Selbstgemacht schmeckt einfach besser

Eins ist klar: Nur wenn wir es selbst machen, wissen wir auch, was drin ist! Nicht nur für unsere Restaurantküche ist „SELFMADE“ das Credo.

Was wir so alles selbst machen- einiges gibt's auch als Mitbringsel für daheim:

- Selbstgemachte Marmeladen zum Frühstück
- Hausgemachte Wild-, Alblamm- und Spinat-Feta Maultaschen
- Viele Kräuter aus dem eigenen Garten
- Selbstgemachte Nudeln und Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle in Budenhausen
- Pommes aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche
- Uvm.





Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Aus diesem Grunde sind wir auch bei **Schmeck den Süden** mit 3 Löwen ausgezeichnet, das ist die höchste Auszeichnung mit über 90 % regionalen Produkten auf der Speisekarte.

Deshalb haben wir uns auch zu den Biosphären-gastgeber angeschossen, da uns die regionalen Produkte und die enge Zusammenarbeit mit dem Biosphärenzentrum Münsingen sehr am Herzen liegt.



In der Region- für die Region

Für uns bedeutet Unternehmertum auch etwas zurückzugeben. Wir engagieren uns bei verschiedenen örtlichen & regionalen/ überregionalen Vereinen & Projekten:

- Unterstützung der örtlichen Kindergärten & Vereine
- Unterstützung sozialer Projekte
- Mitgliedschaft & ehrenamtliche Tätigkeiten

Heute schon an Morgen denken

Es gilt neue Maßstäbe zu setzen - heute mehr denn je. Tourismus, Unternehmen & Ökologie nachhaltig zu verbinden, sowie eine zukunftsorientierte & wirtschaftlich fundierte Unternehmenskultur zu schaffen.

GUTES BEWAHREN & MIT NEUEM IN EINKLANG BRINGEN: Traditionen sind ein wichtiger Teil unserer kulturellen Vielfalt. Diese Traditionen & Werte in die Zukunft & Entwicklung einzubinden.

UNSER HANDWERK aufrechterhalten, Lebensmittel, Produkte & Techniken nicht zu vergessen & das Kulturgut Gastronomie als sozialen Mittelpunkt & Raum zu bewahren hat in unserer Unternehmenszukunft einen hohen Stellenwert.

HEIMAT ERHALTEN: Unsere Heimat ist unser zu Haus. Wir sind hier verwurzelt uns möchten dazu beitragen, dass auch nachfolgende Generationen hier eine Heimat finden & einen vielseitigen, starken & wettbewerbsfähigen Lebensraum finden.

MISSION & VISION

UNSERE MISSION

Gäste

Sie kommen als Gast & gehen als Freund: das ist unser Bestreben. Wir kennen die Wünsche unserer Gäste & bereiten ihnen eine unvergessliche Zeit bei uns. Wir sind möglichst immer für unser Gäste da. Wir respektieren unsere Gäste, ihre Kultur, ihre Religion, ihre Art, sexuelle Orientierung & achten ihre Persönlichkeit & Privatsphäre.

Unsere Gäste kommen „nach Hause“ wenn sie uns besuchen.





Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Team



Das Team ist der wichtigste Teil unseres Unternehmens & gibt ihm Persönlichkeit & Leben. Gemeinsam schaffen wir mit Freude & Begeisterung ein großes Erfolgspotential.

Wir sind authentisch, ziehen an einem Strang, respektieren einander, entwickeln uns mit dem Unternehmen & verfolgen gemeinsame Ziele. Im Team sind wir exzellent & schaffen Qualität.

Familie

Das „Vier Jahreszeiten“ ist unsere Passion. Seit Generationen tragen wir Verantwortung für unsere Mitarbeiter, unsere Gäste, unser Handwerk & unser Unternehmen.

Wir schaffen den Rahmen, den wir gemeinsam mit unserem Team mit Leben füllen, ohne unsere Basis & die Tradition aus den Augen zu verlieren.



Umwelt & Natur

Eine gesunde Umwelt & Natur ist unser aller Grundlage. Wir gehen respektvoll mit unserer Umwelt um & achten die Natur & bewahren unsere Ressourcen. Wir hinterfragen unser Handeln & setzen uns Nachhaltigkeit als festes Ziel. Deshalb sind wir auch Partner des Biosphärengebietes Schwäbische Alb.



Wir machen das „Vier Jahreszeiten“ für eine nachhaltige Zukunft stark.

UNSERE VISION



Mit Passion, Freude, Ehrgeiz & authentischer Persönlichkeit kreieren wir ein einzigartiges, innovatives & exzellentes Hotel & Restaurant. Gemeinsam sind wir die beste Adresse unserer Klasse in der Region, nach dem Motto: **„Zu Gast bei Freunden“**



Karl's | **ESSZIMMER**
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | **KAUFLÄDLE 2.0**
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

ALLGEMEINE ZAHLEN, DATEN & FAKTEN IM ÜBERBLICK

Konzessions-Urkunde Karl Frank	02.04.1902
Betreiber	Thomas und Tanja Frank geb. Kurz
48 Gästezimmer & 88 Betten	Kategorien: Standard Standard Plus Komfort Suite Ferienwohnung mit Dachterrasse
Hotelklassifizierung	keine
Nachhaltigkeitseinstufung	GreenSign Level 5
Organisationen & Verbände	FLAIR Hotels e.V. Deutscher Hotel- & Gaststättenverband DEHOGA
Karls Esszimmer	Unser Restaurant „Karl's Esszimmer“ verfügt über 70 Sitzplätze, und bietet Speisen an, die aus regionale Spezialitäten und Produkte aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind. Kehren Sie ein in unser gemütliches Esszimmer. Wir bieten verschiedene Möglichkeiten, die Zeit im Flair Hotel Vier Jahreszeiten entspannt zu genießen. Auch vegetarische und vegane Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Von unserer Bar & Lounge in der Fußgängerzone können Sie in den Sommermonaten Karl's Speisekarte genießen und das bunte Treiben der Stadt beobachten. Mit unserer saisonalen Speisekarte können wir immer individuell auf das Angebot unserer Bauern reagieren. Wir kochen das, was die Natur uns bietet.
Bar & Lounge	25 Innensitzplätze, 25 Außensitzplätze
Unser Wohnzimmer für Gäste	60 Sitzplätze innen, 30 Sitzplätze Außen, hier können sich unsere Hotelgäste aufhalten, ohne dass sie gleich was verzehren müssen.
Etagen	4 im Haupthaus der Aufzug im Haupthaus geht bis zur 2.
Etage	3 im Gästehaus mit Aufzug auf alle Etagen



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Mitarbeiter

4 Mitarbeiter und 5 Teilzeit und Aushilfskräfte

Rezeptionszeiten

montags – freitags 7:00 – 11:00 & 16:00 – 20:30
samstags 8:00 – 11:00 Uhr & 16:00 – 20:30
sonn- & feiertags 8:00 - 13:00

GASTRONOMIE

Unser Restaurant „Karl's | Esszimmer“

Karl's Esszimmer – das ist Kulinarik, entspannte Lässigkeit & Freude am Genuss. Gediegenes, klassisches Flair & warme Holztöne - eine Gemütlichkeit in der Sie echte Gastfreundschaft, wie daheim bei Freunden erleben.

Bei uns genießt Ihr kreative Regionalküche mit saisonalen Akzenten & überregionalem Einfluss.

Wir sind begeistert von gutem Essen, Zutaten, deren Ursprung wir kennen & echtem Handwerk, nachhaltigem Umgang mit unserer Heimat & Lebensmitteln. Dafür wollen wir auch Sie begeistern: Vom „einzelnen Gang“ bis zum ausgiebigen 4-Gänge-Menü: Unser Team ist immer raffiniert & kreativ. Ausschließlich deutsche, vor allem regionale Weine aus Württemberg, sowie zünftiges Bier aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sorgen für Gaumenfreuden aus dem Glas.

Bio- und regionales Flair Genießer Frühstück

Morgens erwartet unsere Gäste das großzügige bio und regionale Flair Genießer Frühstück vom Buffet mit einer Vielzahl von regionalen & selbstgemachten Produkten. Auch externe Gäste sind willkommen.

MENSCHEN IM VIER JAHRESZEITEN - Betriebsorganisation

Warum haben wir uns für ein kreisrundes Organigramm entschieden? Bei uns im Vier Jahreszeiten leben wir eine flache Unternehmensstruktur auf Augenhöhe. Als Inhaberfamilie bieten wir einen Rahmen, den unsere Mitarbeiter bzw. das gesamte Vier Jahreszeiten-Team, gemeinsam mit uns mit Leben füllen & das Flair Hotel Vier Jahreszeiten zu dem Machen, was es ist: Ein authentischer, ehrlicher & echter Ort mit Persönlichkeit.

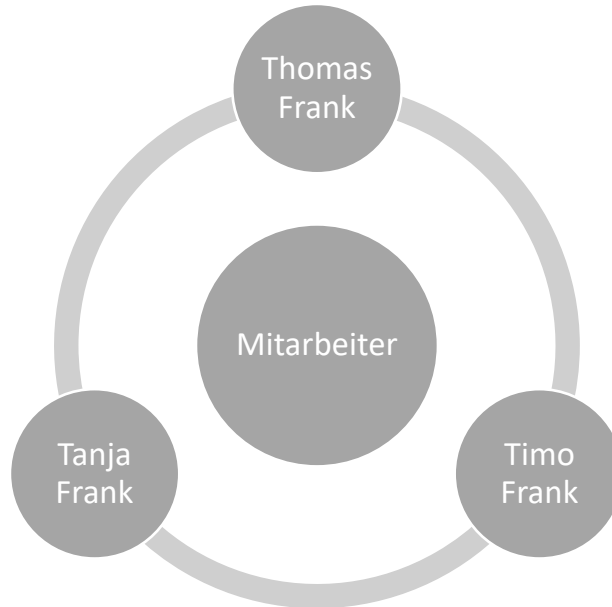


Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 



Thomas Frank

Inhaber des Hotel Restaurant Vier Jahreszeiten e. K.
F&B
Finanzbuchhaltung
Reservierung & Verkauf

Tanja Frank

Ehefrau von Thomas Frank

- Rezeption & Hotel mit Housekeeping
- Lohnbuchhaltung
- Energiebeauftragte
- Marketing & Vertrieb
- Mitarbeiterorganisation

Timo Frank

Sohn von Tanja & Thomas Frank

- Unternehmensentwicklung
- Nachhaltigkeitsbeauftragter
- Marketing & Vertrieb
- Mitarbeiterorganisation
- Gastronomie / F&B



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

FLAIR Hotels e.V.



FLAIR ist keine Hotelkette! Wir sind eine Kooperation von Hotels, die alle familien- oder Inhabergeführt sind. Flair Hotels sind authentisch & in den Regionen verwurzelt. In den Flair Betrieben begegnet sich Gäste sowie Mitarbeiter familiär, gastfreundlich & mit Freude an dem, was wir täglich mit Leidenschaft & Herzblut tun: Exzellente Gastgeber sein.

Jedes Flair Hotel hat seine ganz eigene, individuelle & regionale Note. Besonders wichtig ist den Flairies, wie wir uns selbst nennen, eine ausgezeichnete Regionale & nachhaltige Küche mit frischen Produkten aus den Regionen.

Untereinander haben wir bei Flair eine sehr offene und freundschaftlich basierte Kommunikation unter uns Kollegen. Wir tauschen uns aus, unterstützen uns gegenseitig & planen gemeinsame Projekte

F amiliär

L ebendig

A nsprechend

I ndividuell

R egional



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT

**VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

Die Biosphäregastgeber- Hoteliers und Gastronomen im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Hoteliers und Gastronomen im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben sich zu den Biosphäregastgebern zusammengeschlossen, um ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft und die Leidenschaft zu Ihrer Arbeit zu unterstreichen. Die Biosphäregastgeber sind stolz auf ihre Region und fühlen sich ihr verpflichtet. Das spürt der Gast. Lamm im Kräutermantel, Forellen aus den kristallklaren Bächen der Täler, edle Destillate von den Streuobstwiesen im Albvorland: Das Biosphärengebiet schmeckt. Unverwechselbar Albtypische Gerichte und hochwertige Zutaten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind in den Küchen der Biosphäregastgeber selbstverständlich. Naturverträgliches Wirtschaften ist für die Biosphäregastgeber nicht nur Lippenbekenntnis. Es ist Leitgedanke in ihren Hotels und Gasthäusern ebenso wie in den Betrieben ihrer Zulieferer. Sie verpflichten sich zum schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen, zur Verwendung ökologischer Betriebsmittel und Baustoffe. Die Erlangung anerkannter Zertifikate, wie beispielsweise GreenSign, Schmeck den Süden, oder Service Qualität Deutschland, sind kurzfristiges Ziel aller Biosphäregastgeber und machen den hohen Standard für den Besucher sichtbar. Deswegen sind die Betriebe auch offizielle Partner der Schwäbischen Alb

GREEN SIGN - Der grüne Weg für Hotels



Für uns ist ein verantwortungsvoller Umgang mit unserer Natur & den zur Verfügung stehenden Ressourcen ein wichtiger Teil unserer unternehmerischen Tätigkeit, den wir mit dem Betrieb in Einklang bringen möchten und den wir in allen Prozessen implementieren möchten.

Im Jahr 2019 haben wir uns für die unabhängige Nachhaltigkeitszertifizierung durch InfraCert entschieden und wurden mit einem Level 3 von 5 möglichen Nachhaltigkeitsstufen zertifiziert. Danach erreichten wir das Level 5.

Hotels, die mit GreenSign zertifiziert sind, stehen für eine **nachhaltige Hotelführung** und erfüllen die wichtigsten Kriterien im Einklang von ökologischem Anspruch, sozialem Engagement und wirtschaftlichen Erfolg. Das Nachhaltigkeitszertifikat GreenSign ermöglicht dir eine **Positionierung als nachhaltiger Hotelbetrieb** im nationalen und internationalen Markt und begünstigt eine stetige **Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsleistung** enorm.



Karl's | ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by 

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER
JAHRESZEITEN**
BAD URACH



Sophie's | KAUF LÄDLE 2.0
Regionales für daheim | in Frank's Bar & Lounge im 

NACHHALTIGKEIT LÄSST SICH DAHER IN DIE **ÖKONOMISCHE, ÖKOLOGISCHE UND SOZIALE DIMENSION** UNTERTEILEN, WELCHE STETS GLEICHRANGIG BEHANDELT WERDEN SOLLEN:

- Der **ökonomische Aspekt** zielt in erster Linie darauf ab, dass wirtschaftliches Handeln nicht nur kurzfristig konstruiert werden soll, sondern Beständigkeit und Stabilität aufweisen muss. Nicht schnelle Gewinne stehen im Vordergrund, sondern die Schaffung einer soliden Basis, die auch zukünftige Erträge sichert, welche aus der Nutzung vorhandener Ressourcen erwachsen.
- Der **ökologische Aspekt** setzt auf einen weitsichtigen und rücksichtsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Um für jetzige und zukünftige Generationen die ökologischen Bedingungen des menschlichen Überlebens zu sichern, soll im Sinne einer ökologisch nachhaltigen Lebens- und Arbeitsweise mit den begrenzt vorhandenen natürlichen Ressourcen entsprechend gehaushaltet werden.
- Die **soziale Dimension** befasst sich mit der Sicherstellung eines menschenwürdigen Lebens, eine gerechte Verteilung und mit der Chancengleichheit. In der Wirtschaft umfasst sie die Arbeitsbedingungen und Gesundheitsförderung der Mitarbeiter, aber auch die Aspekte der Menschenrechte entlang der gesamten Wertschöpfungskette.