



Fotos: Blaue Hand



„Ned schwätze ...schaffe!“

Die „Blaue Hand“ setzt auf nachhaltige Unternehmensführung

Die „Blaue Hand“ ist ein Gasthaus mit angeschlossenem Hotel, das seit rund 230 Jahren besteht und in der siebten Generation familienbetrieben ist. Seinen Namen führt der Betrieb auf die im Jahr 1795 hier ansässige Blautuchfärberei mit kleinem Schankraum zurück: Durch den täglichen Umgang mit der Farbe hatten Färber und Gastwirt immer eine blaue Hand.

Extrem wichtig sei es, nachhaltiges Engagement gerade im wirtschaftlichen Bereich öffentlich zu machen, sagt er. Gemäß dem Motto: Tue Gutes und rede darüber. Dadurch würden Vorbilder geschaffen, die zur Nachahmung anregen. Überzeugend ist die Philosophie seines Betriebes auf jeden Fall – das engagierte Team ist stolz, Teil eines nachhaltig agierenden Unternehmens zu sein.



WER NICHT MIT DER ZEIT GEHT, GEHT MIT DER ZEIT.“



Der heutige Gastronomiebetrieb hat sich ganz der regionalen Küche und einer nachhaltigen Unternehmensführung verschrieben. Geschäftsführer Georg Röder investiert seit Jahren in ökologische Maßnahmen, die sich auch ökonomisch auszahlen. „Als Unternehmer hat man immer eine moralische sowie eine soziale Verantwortung gegenüber dem Umfeld und den Mitarbeitern“, erklärt er seine Motivation und ergänzt: „Auch wir möchten schließlich, dass unsere Kinder in einer gerechten, sauberen Umwelt leben und groß werden können, zu der wir sehr gerne täglich unseren unternehmerischen Beitrag leisten.“

Effiziente Stromerzeugung

Die „Blaue Hand“ verfolgt die Strategie, langfristige und innovative Maßnahmen umzusetzen, um auch finanziell erfolgreich zu sein. Bereits vor 15 Jahren investierte Georg Röder in eine Photovoltaikanlage auf den Hotelgaragen. Weitere auf dem Haupt-



gebäude folgten, so dass heute hiermit jährlich etwa 30.000 Kilowattstunden Strom erzeugt werden. Seit Herbst 2019 ergänzt eine rund um die Uhr genutzte Brennstoffzelle mit Pufferspeicher und Frischwasserstation die ökologische Versorgung und produziert noch einmal rund 12.500 Kilowattstunden Strom. Allein das deckt fast komplett den Bedarf ab, den die „Blaue Hand“ für Kühlhäuser, Kühlthecken, Tiefkühler sowie alle elektrischen Stromabnehmer benötigt. Insgesamt wird sogar mehr Strom produziert als verbraucht.

Im Rahmen der Umsetzung dieser Maßnahmen, zu denen auch die Anschaffung eines Hybridfahrzeugs zählte, wurde Georg Röder von manch einem als „Öko-Phantast“ bezeichnet – heute sind es oft genau diese Menschen, die seinen damals schon großen Weitblick bewundern.

Nachhaltige Mitarbeiterbindung

Schon seit 25 Jahren, lange, bevor diese von Gewerkschaften themati-

siert wurde, setzt Georg Röder auf Zeitarbeitskonten und bietet damit den Beschäftigten viel Flexibilität. Ebenso zahlte er schon lange mehr als den gesetzlichen Mindestlohn, auch für die ungelernten Kräfte wie Aushilfen oder Zimmermädchen. Urlaubs- und Weihnachtsgeld sind ebenfalls seit 25 Jahren selbstverständlich. „Unsere Mitarbeiter konnten schon immer ihre Kinder auf die Arbeit mitbringen, wenn zu Hause keine Aufsicht möglich war“, ergänzt er. „Sie werden immer bei uns im Geschäft betreut sowie kostenlos mit Speisen und Getränken versorgt, während die Mütter bei uns arbeiteten.“ Diese Maßnahmen führten zu äußerst loyalen und zufriedenen Mitarbeitern, die stolz darauf sind, in dem Gastronomiebetrieb arbeiten zu können, Fluktuation gibt es keine.

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ lautet das Motto von Georg Röder. Daher gibt es für die „Blaue Hand“ seit einem Vierteljahrhundert einen Wachstums- und Investitions-

plan, der alle fünf Jahre überprüft und dem Zeitgeist entsprechend optimiert wird. Und das immer im Einklang mit den Beschäftigten. Seit 1995 wurden bis heute neben den bereits beschriebenen Maßnahmen noch folgende umgesetzt:

- Renovierung und Neubau von Hotelzimmern – alle auf 3 Sterne DEHOGA Standard
- Renovierung des Gast- und des Nebenraums
- Neubau einer Garagenanlage
- Erweiterung des Catering Services von vorher 50 Personen auf bis zu 300 Personen
- Errichtung unserer kostenlosen Ladestation für E-Autos für die Hotelgäste
- Errichtung eines behindertengerechten Eingangs sowie einer Behindertentoilette

Zusätzlich hat das Team einschließlich Geschäftsführer immer wieder Fortbildungsseminare besucht und ständig Verbesserungspotenziale eruiert.

Überzeugte Gäste

Das Konzept, für die Speisen und Getränke im Restaurant regionale Produkte von Produzenten aus der nahen Umgebung zu verwenden, zahlt sich für die „Blaue Hand“ aus – auch die Gäste sind überzeugt.

„Da wir in unserem nachhaltigen Status quo der Zeit weit voraus sind, ist es uns wichtig Kollegen und Menschen davon zu überzeugen, dass Ökologie und Ökonomie sich nicht ausschließen, sondern richtig umgesetzt sogar ergänzen“, regt Georg Röder zum Nachahmen an.



Unternehmen

Gasthaus und Hotel
„Blaue Hand“
Ober-Ramstädter-Straße 2
64401 Gross-Bieberau
www.blaue-hand.de

Gesellschafter

Georg Röder

Branche

Gastronomie

Dienstleistung/Produkte

Regionale Speisen und Getränke sowie Übernachtungen

Kundensegment

Endverbraucher

Besuchen Sie uns auf Facebook oder unserer Homepage

