

Nachhaltig tagen in der ETAGE

Als Tagungszentrum der FWTM GmbH & Co. KG liegt uns das Thema Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Regional, ökologisch und fair gehandelt: Unsere Materialien und unser Catering gehen weitestgehend schonend mit Ressourcen um.

Was bedeutet das konkret für Ihre Veranstaltung?

Gebäude mit beispielhaftem Energiekonzept

Die ETAGE befindet sich im Solar Info Center, einem ökologischen Modellgebäude – die Räume werden mit Geothermie gekühlt, die Wärmeversorgung erfolgt auf Nullemissions-Basis, das Gebäude ist solaroptimiert. Dem Solar Info Center wurde 2013 das LEED-Zertifikat in Platin für sein energieeffizientes Gebäude- und Betriebskonzept verliehen. LEED bewertet unter anderem Energieeffizienz, Umweltfreundlichkeit, Ressourcenschonung und Innenraumqualität.

Mobilität

Unser Tagungszentrum liegt direkt neben der Messe Freiburg und ist mit zwei S-Bahn-Linien optimal in das ÖPNV-Netz der Stadt Freiburg eingebunden. Darüber hinaus verfügt unser Haus über zahlreiche überdachte Fahrradstellplätze sowie zwei feste Standplätze von Stadtmobil Südbaden für Car-Sharing-Nutzer. Gästen, die mit dem eigenen PKW anreisen, stehen nur wenige Meter von unserem Haus entfernt die Parkplätze der Messe Freiburg zur Verfügung sowie die Besucherparkplätze in der eigenen Tiefgarage.

Energiekonzept ETAGE

Unseren Allgemeinstrom beziehen wir zu 100% aus Erneuerbaren Energien. Für die Beleuchtung verwenden wir ausschließlich Energiesparlampen. Verschiedene Schaltkreise ermöglichen es, je nach Bedarf die Beleuchtung zu reduzieren oder zu intensivieren. Die Heizungsleistung wird individuell geregelt und an den tatsächlichen Bedarf angepasst. Unsere Veranstaltungstechnik wird ausschließlich über schalterbetriebene Steckerleisten mit Strom versorgt – Stromverbrauch im Stand-By ist bei uns nahezu ausgeschlossen.

Hochwertiges Mobiliar von regionalem Hersteller

Unsere Möbel sind „Made in Germany“ und werden von einem mittelständischen Hersteller in Baden-Württemberg gefertigt, welches den schonenden Umgang mit Ressourcen fest in der Unternehmenspolitik verankert hat. Das überwiegend eingesetzte Buchenholz stammt zu 100% aus nachhaltigem Anbau in der Region. Die Holzelemente werden unter Einsatz von Wasserlack ohne organische Lösungsmittel gefertigt, sämtliche Kunststoffteile für Gleiter sind PVC-frei. Darüber hinaus sind alle Produkte in Einzelteile zerlegbar und können so optimal wiederverwertet werden.

Regionale Cateringpartner mit Fokus auf Fair-Trade

Als Cateringpartner arbeiten wir ausschließlich mit kleinen und mittelständischen Dienstleistern und Handwerksbetrieben zusammen. Wir legen Wert darauf, dass unsere Partner regional einkaufen und bei der Zubereitung der Speisen auf die schonende Verarbeitung qualitativ hochwertiger Lebensmittel achten.

Woher beziehen wir unsere Produkte?

Fair-Trade Kaffee aus lokaler Kaffeerösterei

Unser Kaffee ist ein Hochlandkaffee aus kontrolliert organisch biologischem Anbau, der von einer Freiburger Kaffeerösterei direkt von einer mexikanischen Kleinbauernkooperative bezogen wird.

Süße und herzhafte Snacks aus einer Freiburger Traditionsbäckerei

Unsere Butterbrezeln, Kuchen, süßen Teilchen sowie belegten Brötchen und kleinen Snacks sind garantiert hausgemacht in einer kleinen Familienbäckerei in Freiburg, die ihr Bäckerhandwerk wörtlich nimmt. Sie verwendet bevorzugt natürliche Rohstoffe von regionalen Erzeugergemeinschaften und verzichtet nahezu vollständig auf Emulgatoren und Zusatzstoffe.

Mineralwasser aus dem Schwarzwald und Säfte aus dem Markgräfler Land

Bei der Auswahl unseres Getränkesortimentes haben wir uns ausreichend Zeit genommen, um die optimale Mischung zu finden.

Unsere Säfte beziehen wir von einer südbadischen Kelterei, die sich auf die Verarbeitung heimischen Streuobstes spezialisiert hat. Die Äpfel für den Direktsaft stammen ausschließlich von Streuobstwiesen im Klettgau und im Markgräfler Land. Für den Orangen Direktsaft bezieht die Kelterei ihren frisch gepressten Orangensaft aus Spanien.

Unsere Mineralwässer kommen allesamt aus dem Schwarzwald. Für Abendveranstaltungen und Empfänge beziehen wir Sekt, Wein und Bier ausschließlich von regionalen Erzeugern aus dem Markgräfler Land, dem Kaiserstuhl und dem Schwarzwald.

Suppen, Fingerfood oder Menüs von nachhaltigen Caterern aus der Region

Ob leichter Mittagsimbiss oder gehobenes 4-Gang-Menü: Unsere regionalen Cateringpartner servieren Ihnen eine variantenreiche Auswahl an Salat-, Suppen-, Menü- oder Fingerfood- Buffets. Die Zutaten beziehen sie bevorzugt von Herstellern aus der Region und bevorzugen saisonale und fair gehandelte Produkte. Alle unsere Speisenangebote enthalten eine vegetarische Variante. Bei uns bestimmen Sie, was bei Ihrer Veranstaltung auf den Tisch kommt. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern ein zertifiziertes Bio-Menü zusammen.