

Pressemitteilung

c/o56 Chemnitz erneut von GreenSign zertifiziert

Das Hotel verbindet grünen Strom aus Chemnitz, regionale Produkte, eigene Bienen und einen bewussteren Umgang mit Ressourcen

Das c/o56 Chemnitz wurde erneut von GreenSign zertifiziert. Die Prüfung umfasst ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte des Hotelbetriebs. Einen Schwerpunkt bildet die Verbindung aus Ressourcenschonung, regionaler Wertschöpfung und konkreten Angeboten für Gäste.

Chemnitz, 10. August 2026. Das erfolgreiche Nachhaltigkeitskonzept c/o56 Chemnitz beweist: Nachhaltigkeit entsteht im Hotelbetrieb nicht durch einzelne Maßnahmen. Sie zeigt sich beim Energieverbrauch, beim Einkauf, in der Küche, bei der Mobilität und im täglichen Umgang mit Ressourcen. Das c/o56 Chemnitz hat diese Bereiche in einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie gebündelt und erneut durch das Institut „GreenSign“ prüfen lassen.

Grüner Strom aus Chemnitz und weniger Papier im Hotelalltag

Das Hotel bezieht beispielsweise 100 Prozent grünen Strom von „Eins Energie“ aus Chemnitz. LED-Beleuchtung und energieeffiziente Gebäudetechnik reduzieren den Energieverbrauch im laufenden Betrieb. Auch digitale Lösungen tragen dazu bei, Ressourcen einzusparen: Gäste rufen die Speisekarten über QR-Codes auf und ein digitales Informationsdisplay ersetzt gedruckte Hinweise in stark frequentierten Bereichen des Hotels.

Bei mehrtägigen Aufenthalten können Gäste selbst entscheiden, ob sie eine tägliche Zimmerreinigung wünschen. Dadurch reduziert das Hotel den Einsatz von Wasser, Energie und Reinigungsmitteln, ohne den Komfort des Aufenthalts einzuschränken.

Regionale Wertschöpfung vom Frühstück bis in den Hotelshop

Ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie ist die Zusammenarbeit mit Produzenten und Unternehmen aus Chemnitz und dem Erzgebirge. Regionale Produkte finden sich beim Frühstück, auf der Speisekarte und im rund um die Uhr geöffneten Hotelshop c/onsum56.

Der ausgezeichnete 24/7 Hotelshop verbindet praktischen Reisebedarf mit einer kuratierten Auswahl aus der Region. Gäste finden dort erzgebirgische Handwerkskunst, Chemnitzer Souvenirs, Lebensmittel und Getränke. Dazu gehören unter anderem Figuren und Räuchermänner aus dem Erzgebirge, Chemnitzer Kaffee, Marx Städter Bier, Spezialitäten vom Rößler Hof und Honig aus dem Hotelpark. Auch beim Umgang mit Lebensmitteln setzt das Hotel auf konkrete Lösungen. Über die Kooperation mit Too Good To Go werden noch genießbare Speisen weitergegeben.

„Viele unserer Gäste erleben Chemnitz zuerst durch unser Hotel. Deshalb möchten wir ihnen nicht nur ein Zimmer oder einen Tagungsraum anbieten, sondern auch zeigen, welche Unternehmen, Produkte und Ideen aus dieser Region kommen. Die GreenSign Zertifizierung prüft, ob Verantwortung im täglichen Betrieb tatsächlich umgesetzt wird. Die erneute Zertifizierung bestätigt unsere Arbeit und gibt uns zugleich klare Aufgaben für die kommenden Jahre“, sagt Falko Gröber, Hoteldirektor des c/o56 Chemnitz.

Eigener Honig, Kräuter und Angebote für eine andere Mobilität

Auf dem Hotelgelände betreibt das c/o56 Chemnitz eigene Bienenstöcke. Der daraus gewonnene Honig wird beim Frühstück angeboten und im c/onsum56 verkauft. Ein Kräutergarten versorgt die Küche mit frischen Kräutern.

Für Gäste mit Elektroauto stehen zudem neun Ladepunkte direkt am Hotel zur Verfügung. Ein Package mit Tickets für den regionalen Nahverkehr erleichtert es, Chemnitz während des Aufenthalts mit Bus und Bahn zu erkunden. Die Maßnahmen sollen einen bewussteren Aufenthalt ermöglichen, ohne dass Gäste auf Service oder Komfort verzichten müssen. Sie können regionale Produkte kennenlernen, Ressourcen gezielter einsetzen und umweltfreundlichere Mobilitätsangebote nutzen.

Nachhaltigkeit als Beitrag für Chemnitz

Das c/o56 versteht Nachhaltigkeit nicht ausschließlich als betriebliche Aufgabe. Als Chemnitzer Unternehmen möchte das Hotel regionale Partnerschaften stärken und zur Wertschöpfung in der Stadt und im Erzgebirge beitragen.



Für viele Gäste ist das Hotel der erste und manchmal einzige direkte Kontakt mit Chemnitz. Regionale Produkte, Informationen und Mobilitätsangebote können deshalb auch beeinflussen, wie Besucher die Stadt wahrnehmen und ob sie wiederkommen.

Dieser Gedanke verbindet die Nachhaltigkeitsstrategie mit der Positionierung des Hauses: nah an der Stadt, den Menschen und den Unternehmen der Region. Gleichzeitig richtet das Hotel den Blick auf die langfristige Entwicklung des Betriebs und des Reiseziels Chemnitz.

Die nächsten Schritte sind bereits geplant

Die erneute GreenSign Zertifizierung versteht das c/o56 Chemnitz nicht als Abschluss. Das Hotel möchte digitale Prozesse weiterentwickeln, zusätzliche regionale Partnerschaften aufbauen und die Modernisierung des Hauses fortsetzen. Die Nachhaltigkeitsstrategie wird kontinuierlich überprüft und an neue technische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Anforderungen angepasst.

c/o56 Chemnitz. Nah dran. Weit gedacht.

Über das c/o56 Chemnitz

Das c/o56 Chemnitz ist ein zentral gelegenes Business- und Tagungshotel mit 224 Zimmern und 21 Veranstaltungsräumen. Neben der Lounge 56 mit Restaurant und Bar verfügt das Hotel über den ausgezeichneten 24/7-Shop „c/onsum56“, der 2024 mit dem Best Retail Award prämiert wurde.

Kontaktinformationen

Hotel c/o56 Chemnitz
Salzstraße 56
09113 Chemnitz

+49 (0) 371 3341-0
info@co56.de

Pressekontakt:
Jette Rüdiger

+49 (0) 371 3341-114
jette.ruediger@co56.de