



since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

NACHHALTIGKEITSBERICHT

2025



VORWORT

«Zukunft wächst, wo
Menschen mit Herz und
Haltung handeln.»



ZUKUNFT BRAUCHT MENSCH

Liebe Leserinnen und Leser

Nachhaltigkeit wird oft mit Zahlen, CO₂-Bilanzen und Ressourcen verbunden. Für uns im Hotel Schweizerhof beginnt sie jedoch beim Menschen. Bei den Mitarbeitenden, die diesen Ort täglich mit Leben füllen. Bei den Lernenden, die hier ihren beruflichen Weg starten. Und bei den Gästen, die sich bewusst für einen respektvollen Umgang mit Natur, Kultur und Gesellschaft entscheiden.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist für uns untrennbar mit sozialer Verantwortung verbunden: faire Arbeitsbedingungen, Chancengleichheit, Ausbildung, Inklusion und ein respektvolles Miteinander. Denn nachhaltige Veränderung entsteht dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen und dies gemeinsam.

In diesem Bericht zeigen wir, wie wir diese Haltung im Jahr 2025 gelebt haben und welche Schwerpunkte wir für 2026 setzen. Nicht als fertige Lösung, sondern als kontinuierlichen Prozess.

Viel Inspiration beim Lesen!

Naomi Koepfli

Nachhaltigkeitscoachin

Hotel Schweizerhof Lenzerheide



UNSER NACHHALTIGKEITSVERRSTÄDNIS

Dieses Jahr haben wir unser Verständnis von Nachhaltigkeit bewusst weiterentwickelt, präzisiert und in Worte gefasst, die unserem Handeln gerecht werden.

«Regional denken. Sozial handeln. Nachhaltig leben.»

Nachhaltigkeit beginnt bei uns nicht mit einem Zertifikat, sondern mit Haltung. Unsere Nachhaltigkeitsbemühungen im Hotel Schweizerhof gründen auf einer starken regionalen Verankerung. Wir engagieren uns für die lokale Kultur und schaffen gemeinsam mit unseren Partnern Wertschöpfung für uns, unsere Mitarbeitenden und die Region. Unsere Mitarbeitenden sind unser wertvollstes Kapital - sie sind das Herz des Schweizerhofs. Wir leben Nachhaltigkeit ehrlich, pragmatisch und ohne übermäßige Bürokratie. Wir setzen um, probieren aus, scheitern auch mal und machen weiter, bis wir nachhaltige Lösungen finden. Transparenz, Ehrlichkeit und Gemeinschaft innerhalb unserer Schweizerhof-Familie, mit der Region und im Schweizer Tourismus bilden das Fundament unserer nachhaltigen Haltung.

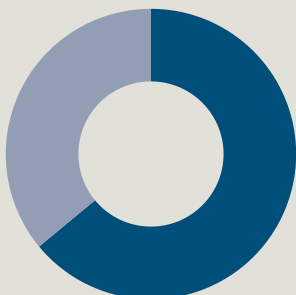
GEMEINSAM LERNEN, ARBEITEN & WACHSEN

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, in Menschen zu investieren. Mit Ausbildungsplätzen, Weiterbildungsangeboten und internen Austauschformaten schaffen wir Raum für Entwicklung. Gleichzeitig setzen wir auf Gleichstellung und Arbeitsmodelle, die zu unterschiedlichen Lebensphasen passen.



Frauepower

Von unseren 139 Mitarbeiter:innen haben wir einen Frauenanteil von 64%.



Anzahl Tapetenwechseltage

Bei Tapetenwechseltage haben die Mitarbeitende die Möglichkeit in andere Abteilungen reinzuschnuppern. 10 solche Tage wurden durchgeführt.



Anzahl Lernende & Praktikant:innen
Über das Jahr verteilt waren 2025 13 Lernende & Praktikant:innen tätig.



Schnuppern für die nächste Generation

Über das Jahr verteilt durften wir 152 Schnuppertage durchführen. In der Regel schnupperten die Jugendlichen während vier Tagen in unseren Arbeitsalltag hinein.



Weiterbildung & Entwicklung

2025 haben unsere Mitarbeitende pro Person 25 Weiterbildungsstunden (intern & extern) investiert.



Teilzeitmitarbeitende

Von 53 Teilzeitmitarbeitenden sind 87% Frauen. Besonders freut es uns, dass wir vielen Müttern ein Arbeitsumfeld bieten können, das Beruf und Familie gut vereinbar macht.





BERGQUELLWASSER ERLEBEN

Frisches Bergquellwasser ist für uns im Schweizerhof eine zentrale natürliche Ressource, die wir bewusst nutzen und wertschätzen. Gleichzeitig sehen wir im Umgang mit Trinkwasser auch eine Verantwortung, insbesondere im Hinblick auf den Verbrauch von Einwegverpackungen. PET verstehen wir als wertvolle Ressource, deren Einsatz wir wo immer möglich, reduzieren möchten.

Vor diesem Hintergrund haben wir gemeinsam mit Wasser für Wasser, Graubünden Wasser und dem Hotel Kurhaus in Bergün ein Projekt zur Förderung des Leitungs- und Bergquellwassers lanciert. Herzstück dieser Initiative ist die hochwertige Schweizerhof-Stahlflasche, die unseren Gästen während ihres Aufenthalts zur Verfügung steht. Sie ermöglicht es, das Bergquellwasser bequem im Hotel abzufüllen und auf Wanderungen, Ausflügen oder bei weiteren Aktivitäten mitzunehmen.

Mit dieser Massnahme schaffen wir eine einfache und praktische Alternative zu abgefülltem Wasser und leisten einen Beitrag zur Reduktion von Einweg-PET-Flaschen. Gleichzeitig sensibilisieren wir unsere Gäste für den Wert von Trinkwasser und für einen bewussteren Umgang mit Ressourcen im alpinen Raum.

Die Stahlflasche kann bei der Abreise als langlebiges und funktionales Souvenir mit nach Hause genommen werden. Damit wirkt das Projekt über den Aufenthalt hinaus und unterstützt eine nachhaltige Nutzung von Trinkwasser auch im Alltag unserer Gäste.





ALTE BÄUME - NEUE BEDEUTUNG

Im Rahmen des Projekts Cause We Care von myclimate unterstützen wir seit Anfang 2025 das Förderprogramm für Hochstammbäume in der Schweiz. Ziel ist es, landwirtschaftliche Betriebe bei der Pflanzung von Hochstamm-Obstbäumen zu unterstützen und diese traditionelle Form der Kulturlandschaft zu erhalten.

Hochstammbäume prägten früher weite Teile der Schweizer Landwirtschaft. Der gebürtige Thurgauer Andreas Züllig erinnert sich an seine Kindheit: «Die Hochstämme waren fast wie ein Wald, perfekt zum Verstecken spielen.» Noch vor rund hundert Jahren wurden in der Schweiz fast 15 Millionen Hochstammbäume gezählt. Zwischen 1950 und 1975 wurden in der Schweiz über 11 Millionen Hochstamm-Obstbäume im Rahmen von Modernisierungsmassnahmen und zur Eindämmung der Überproduktion sowie des Schnapskonsums entfernt. Dies hatte tiefgreifende Auswirkungen auf die Landschaft und reduzierte die Streuobstkultur erheblich.

Dabei wurde lange unterschätzt, wie wichtig Hochstammbäume für die Biodiversität sind. Sie bieten Lebensraum für zahlreiche Vogel- und Insektenarten und tragen wesentlich zu einer vielfältigen Kulturlandschaft bei. Heute wird ihr Nutzen wieder stärker anerkannt – eine Entwicklung, die wir mit unserem Engagement gezielt fördern möchten.

Seit Anfang Oktober 2025 stammen die Äpfel in unserer Früchteschale sowie jene, die wir in der Küche verwenden, ausschliesslich von Hochstammbäumen aus der Ostschweiz. In direkter Zusammenarbeit mit den Produzent:innen beziehen wir bewusst auch alte, wenig bekannte Sorten. So schliesst sich ein regionaler Kreislauf, der ökologische Verantwortung und kulinarische Qualität verbindet.



SPUREN DIE WIR HINTERLASSEN

Nicht alles lässt sich messen und doch hinterlassen wir Spuren. Diese Zahlen zeigen, was wir gemeinsam bewegt haben und wo Veränderung sichtbar wird.



Gemeinsam Wirkung schaffen

Gemeinsam mit unseren Gästen konnten wir einen Beitrag von über 50'000 Franken bewegen – zur Hälfte von unseren Gästen, zur Hälfte von uns getragen. Ein Teil fließt in Projekte wie die Förderung von Hochstammbäumen in der Schweiz, der grössere Anteil direkt in nachhaltige Massnahmen im Betrieb. So machen wir Klimaverantwortung gemeinsam erlebbar.

52'634 CHF

Alte Sorten neu belebt

Seit den Herbstferien haben über tausend Hochstammäpfel ihren Weg in unsere Küche gefunden. Damit stärken wir regionale Kreisläufe und bringen bewusst mehr Vielfalt und Herkunft auf den Teller.

1'290 kg

Regional statt weit gereist

400 Liter weniger Orangensaft wurden am Frühstücksbuffet eingesetzt. Stattdessen setzen wir vermehrt auf lokalen Apfelsaft und frisch gepressten Orangensaft.



408 L



Bewusst konsumieren

Nur ein sehr kleiner Teil unserer Gäste, rund fünf Prozent entscheidet sich aktiv für Schlappen. So vermeiden wir, dass Einwegprodukte standardmässig bereitgestellt und nach einmaligem Gebrauch entsorgt werden müssen.

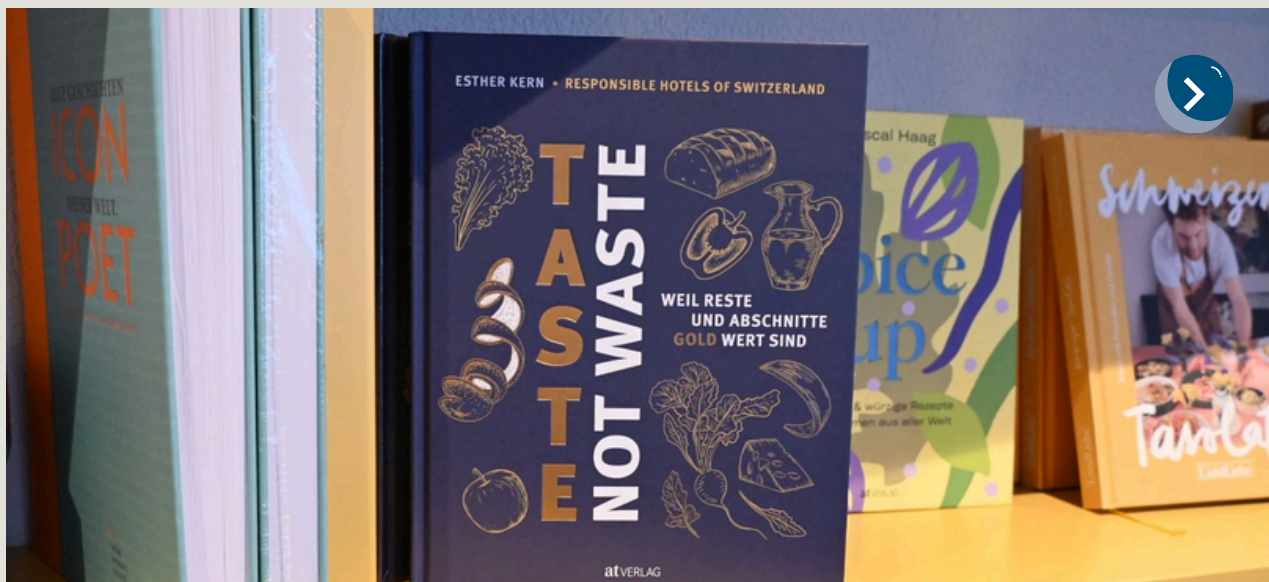
4,5%

2026

Investitionen in morgen

Mit einer Investition von rund 224'000 Franken setzen wir ein klares Zeichen für die Zukunft. Die neue Solaranlage mit einer Leistung von rund 100'000 kWh schafft die Grundlage für eine nachhaltigere Energieversorgung im Betrieb.

224'960 CHF



TASTE NOT WASTE - WEIL RESTE UND ABSCHNITTE GOLD WERT SIND

Das Thema Food Save hat im Schweizerhof einen hohen Stellenwert. Umso mehr freut es uns, Teil des Kochbuchs Taste Not Waste von Esther Kern zu sein, das in Zusammenarbeit mit den Responsible Hotels of Switzerland entstanden ist. Das Buch widmet sich dem bewussten Umgang mit Lebensmitteln und zeigt anhand zahlreicher kreativer Rezepte, wie Lebensmittelverschwendung reduziert und vorhandene Ressourcen sinnvoll genutzt werden können.

Auch unsere beiden Küchenchefs Martin Moritz und Hansjörg Ladurner sind mit einem eigenen Rezept im Kochbuch vertreten. Ihr Beitrag steht exemplarisch für unsere Haltung in der Küche: sorgfältiger Einkauf, respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und eine kreative Verwertung über den gesamten Produktlebenszyklus hinweg.

Taste Not Waste vereint viele inspirierende Rezepte rund um das Thema Food Save und macht sichtbar, wie genussvoll nachhaltiges Kochen sein kann. Für uns ist das Kochbuch nicht nur eine Sammlung von Rezepten, sondern ein wichtiges Zeichen für gemeinsame Verantwortung und gelebte Nachhaltigkeit in der Hotellerie.

P.S. In jedem Hotelzimmer liegt ein Exemplar unseres Kochbuchs bereit - und an der Réception können Sie es auch für zuhause erwerben.





NATUR IM WANDEL: HERAUSFORDERUNGEN UND LÖSUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT

Im September fand die vierte Nachhaltigkeitswoche statt. Zum Auftakt beschäftigten sich die Lernenden mit Naturereignissen und deren Ursachen. Der Besuch von Meteorologe Gaudenz Flury (SRF Meteo) vermittelte Grundlagen zur Wetterentstehung und zeigte auf, wie extreme Wetterereignisse mit dem Klimawandel zusammenhängen. Ergänzend dazu bot die Exkursion auf das Rothorn mit einer Begehung des Geowegs Einblicke in geologische Prozesse und Veränderungen im alpinen Raum.

Ein weiterer Exkursionstag führte nach Felsberg, wo die Lernenden den Felssturz besichtigten und die konkreten Auswirkungen von Naturgefahren vor Ort nachvollziehen konnten. Beim Besuch des Circolo Plankis lernten sie zudem ein Integrationsprojekt kennen, das soziale Nachhaltigkeit und Arbeitsintegration verbindet. In Arosa standen nachhaltige Produktion und Artenschutz im Fokus. Der Besuch einer Seifenwerkstatt zeigte Aspekte regionaler Wertschöpfung auf, während im Bärenland Arosa die Anpassung von Wildtieren an veränderte klimatische Bedingungen thematisiert wurde.



Den Abschluss bildete die Exkursion zum Institut für Schnee- und Lawinenforschung (SLF) in Davos. Dort erhielten die Lernenden Einblicke in aktuelle Klimaforschung und besuchten unter anderem das Eislabor. Abschliessend erarbeiteten sie Zukunftsszenarien für den Sommer- und Wintertourismus im Jahr 2080. Die Nachhaltigkeitswoche verband Theorie und Praxis und förderte das Verständnis für Klimawandel, Naturgefahren und mögliche Anpassungsstrategien im alpinen Raum.

ZUKUNFT WÄCHST - JUNGE PERSPEKTIVEN



Wenn du an deine berufliche Zukunft denkst: Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit dabei für dich?

Nachhaltigkeit ist mir auch im Alltag wichtig. Ich achte darauf, möglichst wenig Plastik zu verbrauchen und bewusst mit Ressourcen umzugehen. Nach meiner Ausbildung möchte ich Europa mit dem Fahrrad erkunden – für mich ein Zeichen, dass man auch ohne Auto unabhängig und umweltfreundlich reisen kann.

Wo erlebst du bei uns konkret, dass «Zukunft braucht Mensch» nicht nur ein Satz, sondern gelebte Realität ist?

Zum Beispiel in unserer Nachhaltigkeitswoche und in der gezielten Förderung von Mitarbeitenden. Auch der Fokus auf regionale Produkte zeigt Verantwortung für Umwelt und Region. Initiativen wie der Zukunftstag oder «Behind the Scenes» machen deutlich, dass wir in kommende Generationen investieren.

Was wünschst du dir von Unternehmen, damit deine Generation gerne langfristig Teil davon bleibt?

Mir ist wichtig, dass Unternehmen das Wohlbefinden ihrer Mitarbeitenden ernst nehmen und eine gesunde Balance zwischen Beruf und Privatleben fördern. Zudem wünsche ich mir Transparenz in der Nachhaltigkeit – klare Ziele statt Greenwashing.

Was braucht es aus deiner Sicht, damit Nachhaltigkeit nicht nur ein Ziel bleibt, sondern im Alltag selbstverständlich wird?

Nachhaltigkeit braucht Vorbilder im direkten Umfeld – Verhalten wirkt ansteckend. Gleichzeitig sind gute Rahmenbedingungen entscheidend, etwa sichere Radwege und ein starker öffentlicher Verkehr, damit nachhaltige Entscheidungen leichtfallen.



Luke Bansi

Lehrling 1. Lehrjahr



ABTEILUNGSZIELE 2025

Auch in diesem Jahr setzte sich jede Abteilung zwei Nachhaltigkeitsziele. Nicht alle konnten vollständig umgesetzt werden – und das war auch nicht unser Anspruch. Wichtig ist uns, dass unsere Massnahmen Substanz haben und langfristig wirken. Nachfolgend eine Auswahl an Zielen, bei denen wir Fortschritte erzielt oder diese erfolgreich umgesetzt haben.



Wir ersetzen im Restaurant Scalottas Terroir die Tischwäsche und setzen auf reine Baumwoll-Tischwäsche aus Portugal. Unsere alte Tischwäsche wurde für ein anderen Teil des Restaurants genutzt.

Wir gestalteten den Barfussweg im Wellnessbereich neu und nutzen anstatt Moos nun Tonkugeln.



Im Kinderclub haben wir Massnahmen zur Reduktion von der Ressource Papier eingefügt z.B. kleinere Blätter zum ausmahlen.

Wir fördern die klimafreundliche Anreise unserer Gäste mit gezielten Massnahmen im Bereich öffentlicher Verkehr. Seit 2025 engagiert sich Naomi Koepfli (Nachhaltigkeit) im «SUMO»-Lösungslab von EnergieSchweiz, das die ÖV-Anreise in der Schweizer Hotellerie stärkt.





ZWISCHEN ALPENWIESE UND KÜCHENTISCH: SCALOTTAS TERROIR

BergAcker: Anfang Mai konnten wir die Kartoffeln setzen. Das kalte, nasse Wetter verzögerte zunächst das Wachstum, doch über den Sommer entwickelten sich die Pflanzen gut, sodass wir Mitte September eine qualitativ und quantitativ schöne Ernte einfahren konnten. Die Ackerbohnen blieben wie im Vorjahr schwach, der Mais war erneut ein Totalausfall. Künftig bauen wir Mais auf einer kleinen Parzelle in Filisur an. Der Versuch mit Süsskartoffeln war aufgrund von Höhe und Wetter nicht erfolgreich. Mohn, Brotklee, Gerste und weitere Kulturen brachten gute Erträge.

Bienen: Unsere Bienen kamen erst Mitte Juni, weshalb wir keinen Frühlingshonig ernten konnten. Die Stöcke stehen nun ganzjährig an einem bärensicher eingezäunten Standort. Da die Imkerin die Betreuung abgab, haben wir die Verantwortung übernommen und werden künftig von einem Imker unterstützt. Mit knapp 60 kg lag die Honigernte unter dem Niveau der Vorjahre.

Fische: Die Fischbeschaffung in Graubünden bleibt anspruchsvoll: Zander aus dem Lago Maggiore unterliegt Schonzeiten, Felchen aus dem Bodensee stehen nicht zur Verfügung und Fische aus dem Zugersee dürfen wegen PFAS nicht verkauft werden. Die Zucht im Lugnez liefert nur kleinere Portionen. Im Frühjahr konnten wir 40 kg aus dem Heidsee übernehmen. Neu beziehen wir hochwertige Fische aus Weiher bei Vazerol, betreut von zwei engagierten Fischliebhabern.



Hansjörg Ladurner

Küchenchef/Gastgeber

Restaurant Scalottas Terroir



TERROIR TALENTE

Im September übernahmen unsere Lernenden für eine Woche das Steuer im Scalottas Terroir und kümmerten sich eigenständig um nahezu alle Abläufe im Restaurant. Am Montag standen Besuche bei Christoph Good vom Lindenhof in Mels, Floh Bienerth von der Sennerei Andeer, Michael Sturm von der Sennerei Sufers und Tona Steier beim Fischweiher in Vazerol an. Aus den mitgebrachten Produkten kreierten die Lernenden ein Viergangmenu, welches am Donnerstag den Eltern und am Freitag und Samstag den Gästen serviert wurde. Dabei hatten die Lernenden die Möglichkeit, Einblick in das Schaffen des Scalottas Terroirs zu nehmen und gleichzeitig die Verantwortung für die Zubereitung und das Servieren der Gerichte zu übernehmen.



AUSBLICK 2026

DIE NÄCHSTEN SCHRITTE IM BEREICH NACHHALTIGKEIT

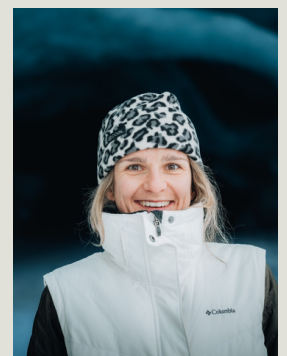


Das Jahr 2026 steht im Zeichen des Generationenwechsels in der Führung und markiert damit einen wichtigen Entwicklungsschritt für den Schweizerhof. Mit neuen Perspektiven und frischen Impulsen ergeben sich Chancen, bestehende Strukturen weiterzuentwickeln und nachhaltige Themen langfristig zu verankern. Auch im kommenden Jahr setzen wir auf gemeinsames Lernen und Weiterentwicklung. Die Nachhaltigkeitswoche für unsere Lernenden wird erneut durchgeführt und bleibt ein zentrales Element unserer Bildungsarbeit. Darüber hinaus arbeiten wir abteilungsübergreifend an sechs gemeinsam definierten Zielen, die Orientierung geben und den Fokus auf zentrale Themen der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit legen.

Neben den internen Aktivitäten engagieren wir uns weiterhin aktiv in der Destination. Im Rahmen des Gremiums Lenzerheide Future Fonds bringen wir uns in die Weiterentwicklung nachhaltiger Projekte ein und unterstützen Initiativen, die über den Betrieb hinaus Wirkung entfalten.

Der Schweizerhof versteht Nachhaltigkeit als gemeinsamen Weg. Wir freuen uns darauf, diesen auch 2026 zusammen mit Mitarbeitenden, Partner:innen und Gästen weiterzugehen und Veränderungen aktiv mitzugestalten.

Bei Fragen, Anregungen, Ideen oder Anliegen in Bezug auf die Thematik Nachhaltigkeit dürfen Sie mich gerne jederzeit kontaktieren.



Naomi Koepfli

nachhaltigkeit@schweizerhof-lenzerheide.ch