



since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

Scalottas
terroir

Nachhaltigkeitsbericht

Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
2023



MICHELIN
2023

NACHHALTIGE
GASTRONOMIE



Vorwort

Rückblick auf das Jahr 2023

Seit Anfang Februar 2023 setze ich mich mit Leidenschaft für mehr Nachhaltigkeit im Hotel Schweizerhof ein. Diese Herzensaufgabe hat mir viele lehrreiche Momente beschert. Die Bedeutung der Nachhaltigkeit im Hotel Schweizerhof begann natürlich nicht erst dieses Jahr, sondern bereits über 30 Jahren, als **Claudia** und **Andreas Züllig** das Hotel übernahmen. Im Herzen steht nach wie vor die Regionalität und die Verbundenheit zur Region. Dieser Grundwert hat sich nicht geändert, aber auf dieser Basis wurden weitere Massnahmen eingeführt. Ein persönliches Highlight für mich in diesem Jahr war die Nachhaltigkeitswoche mit den Lernenden sowie das Projekt «FoodSave». Auch die Gründung des Sustainability Teams, das die Mithilfe aller Mitarbeiter:innen zur Stärkung der Nachhaltigkeit in Zukunft koordiniert, war ein bedeutender Schritt. Meine persönlichen Highlights und weitere Meilensteine dieses Jahres sind in diesem kurzen Bericht zusammengefasst. Die Meilensteine sind in Partnerschaften, den drei Säulen der Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial, ökonomisch), Kommunikation, Nachhaltigkeit im Scalottas Terroir und sonstiges unterteilt.

Vielen Dank fürs Lesen und auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit für die Nachhaltigkeit im Jahr 2024.

Naomi Koepfli

Nachhaltigkeits-Verantwortliche

Partnerschaften und Aktivitäten im Bereich Nachhaltigkeit

Neben den regionalen Beziehungen, pflegen wir auch Partnerschaften auf nationaler Ebene. Das übergeordnete Ziel dieser Partnerschaften ist es, gemeinsam einen positiven Einfluss auf die Nachhaltigkeit im Tourismus zu erzielen. In diesem Jahr wurden verschiedene Aktivitäten mit unseren Partnern durchgeführt, die im Folgenden erläutert werden:

Myclimate: Myclimate ist Partner im Projekt «**Cause We Care**». Im Schweizerhof leistet jeder Gast pro Nacht einen Beitrag in Form des «Klimafrankens». Dieser wird von uns als Hotel verdoppelt und jeweils hälftig in ein nachhaltiges Projekt im Ausland sowie für ein eigenes Nachhaltigkeitsprojekt im Hotel eingesetzt.

Im Rahmen von «Cause we Care» konnten wir im Verlauf des Jahres 2023 CHF 48'194.– sammeln. $\frac{1}{3}$ dieses Betrags wird einem Aufforstungsprojekt in Nicaragua zugewiesen, während die anderen $\frac{2}{3}$ für die Lohnkosten der Nachhaltigkeitsabteilung sowie für das Projekt «FoodSave» und die Nachhaltigkeits-Projektwoche für unsere Auszubildenden verwendet werden konnte.

Swisstainable: Swisstainable ist ein von Schweiz Tourismus initiiertes Nachhaltigkeitsprogramm für engagierte und interessierte Leistungsträger. Betriebe, die sich im Bereich Nachhaltigkeit engagieren, werden mit dem Swisstainable-Signet ausgezeichnet. Wir tragen stolz das **engaged Level 2**.

Im Oktober fand erstmals der Sustainable Tourism Day statt. Die Veranstaltung bot spannende Inputreferate, Diskussionen und einen regen Austausch zwischen den Teilnehmer:innen. Dies verschaffte einen umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Nachhaltigkeitsbemühungen in der Schweizer Tourismusbranche sowie über geplante Initiativen für die Zukunft.

Responsible Hotels of

Switzerland: Die Hotelgruppe Responsible Hotels of Switzerland, zu welcher auch wir gehören, vereint die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit in der Schweizer Hotellerie. Durch den Austausch an zahlreichen Veranstaltungen und Netzwerk-Treffen werden Synergien genutzt, um gemeinsam Fortschritte im Bereich Nachhaltigkeit zu machen.

Im März 2023 fand die Generalversammlung der Responsible Hotels of Switzerland statt. Während der Versammlung gab es spannende Austausche und Referate zu hotelbezogenen Nachhaltigkeitsthemen. Im Juni organisierte das Cervo Zermatt den Sustainable Talk, an dem alle Partnerbetriebe der Responsible Hotels of Switzerland teilnahmen. Darüber hinaus fanden ein ERFA-Treffen (Erfahrungsaustauschgruppe) für die Küche mit der Teilnahme von **Martin Moritz** und **Stefan Winnewisser** (Küchenchefs) sowie ein ERFA-Treffen für die Zimmer mit der Teilnahme von **Gianna Gini** (Leitung Réception) statt. Seit November ist **Andreas Züllig** auch Mitglied des Vorstandes der Responsible Hotels of Switzerland.

United Against Waste (UAW): UAW verfolgt das Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Kette des Ausser-Haus-Konsums zu halbieren. Unser Hotel ist seit 2016 Mitglied bei dieser Organisation.

Im Mai startete das Projekt «Food-Save», das von UAW initiiert und in Zusammenarbeit mit Gastro Graubünden im Kanton Graubünden durchgeführt wird. Ziel des Projektes ist es, den Foodwaste in gastronomischen Betrieben durch Messungen und begleitende Massnahmen zu reduzieren. Weitere Informationen zum Projekt sind im Abschnitt zur ökologischen Nachhaltigkeit erläutert.

Milestones in den drei Säulen der Nachhaltigkeit

Umwelt

Ökologische Nachhaltigkeit

FoodSave: Eines der bedeutendsten Projekte in diesem Jahr ist zweifellos die Initiative «FoodSave». Während der Messungsphase im Juli konnten wir genau ermitteln, wie viel Foodwaste in verschiedenen Kategorien (wie Brot, Gemüse, Flüssigkeiten usw.) anfällt. Wir haben auch unterschieden, ob der Foodwaste während der Zubereitung oder als Tellerrücklauf bei den Gästen entsteht. Zusammengefasst lässt sich sagen, dass wir bereits gute Fortschritte im Umgang mit Foodwaste gemacht haben. Dennoch gibt es Raum für Verbesserungen, die durch gezielte Massnahmen erreicht werden können. Gemeinsam mit dem Sustainability Team haben wir 30 Massnahmen definiert, die sowohl eine direkte Reduzierung als auch Sensibilisierung zum Ziel haben. Die eingeführten Massnahmen werden fortlaufend überprüft, und im Juli 2024 wird die zweite Messung durchgeführt.

ESG2Go: Im zweiten Quartal des Jahres, haben wir am Nachhaltigkeitsrating und -reporting von ESG2Go teilgenommen. Dabei wurden Punkte in den Bereichen Umwelt, Gesellschaft und Unternehmensführung vergeben.

Andreas Züllig hat die Daten zu den Indikatoren erfasst, und die Ergebnisse wurden in Workshops mit den Responsible Hotels of Switzerland diskutiert.

esg ² / _{go}	Median	CH-Hof	+/-
Energie/Abfall	80.0	73.8	- 6.2
Ök. Nachhaltigkeit	54.6	69.2	14.6
Umwelt	64.5	71.5	7.0
Diversität/Dynamik Arbeitsplatz	59.2	44.1	- 15.1
Bildung	53.3	82.6	29.3
Sicherheit	74.0	100.0	26.0
Sozial	67.4	63.3	- 4.1
Soziales	66.0	71.4	5.4
Unternehmensführung	49.7	52.6	2.9
Recht	69.6	69.6	0.0
Geschäftsrisiko	68.5	62.7	- 5.9
Unternehmensführung	61.6	61.6	0.0

Gesellschaft

Soziale Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitswoche Lernende und Praktikant:innen

Vom 6. bis 9. März 2023 führten wir die zweite Nachhaltigkeitswoche durch. Daher gab es eine Auffrischung der Grundlagen und einen Einblick in die Thematik Nachhaltigkeit im Tourismus. Am zweiten Tag besuchten die Lernenden das Lehr- und Demonstrations-Kraftwerk Churwalden sowie die Biogasanlage Halbmil in Chur. Am Donnerstag mussten sie früh aufstehen, um die Sennerei in Andeer zu besuchen. Am Nachmittag folgte ein Ausflug in den Wald mit dem Forstamt, um das Verständnis für Flora und Fauna zu stärken. Am Abend genossen die Lernenden als Dankeschön für ihren Einsatz und zur Vertiefung der Werte ein Abendessen im Scalottas Terroir. Am letzten Tag ging es dann Richtung Bern. Der erste Stopp war im Alpinen Museum, wo die Ausstellung zum Thema «Heimat. Auf den Spuren in Mitholz» stattfand, und die Lernenden die Möglichkeit erhielten, bei einer Führung weitere Informationen dazu zu erhalten. Am Nachmittag besuchten wir unseren langjährigen Partner, das Teehaus Länggass. Dort lernten wir in einer Teeschulung mit Degustation viel über das Thema Tee und dessen Herstellung. Es war eine spannende Tee-Reise. Während der Rückreise im Zug nach Lenzerheide präsentierten alle Lernenden das zu Beginn der Woche erhaltene Thema im Bereich des Klimawandels.

Nachhaltigkeitsausflug der Lernenden und Praktikant:innen nach Zürich:

Am Donnerstag, dem 24. August 2023, begaben wir uns auf den Nachhaltigkeitsausflug nach Zürich. Unser erster Halt war bei Umami in Altstetten. Das Unternehmen Umami produziert «Microgreens» in einem urbanen Umfeld mitten in der Stadt. Dort lernten wir ihre Philosophie, die Produktionsstätte und ihre Produkte kennen. Nach dem Mittagessen besuchten wir Fabas, ein junges Startup. Fabas stellt Produkte wie Hummus oder Burgerpatties, aus in der Schweiz produzierten Hülsenfrüchten, wie Kichererbsen her.

Wir hatten die Gelegenheit, diese Produkte zu probieren und mehr über ihre Vision und Idee zu erfahren. Am Nachmittag nahmen wir mit Konsumglobal an einer Stadtführung zum Thema «Kreislaufwirtschaft» teil, die die Fragestellung behandelte: «Weg damit? Von A (wie Abfall) bis Z (wie zirkulär): Kreislaufwirtschaft als Zukunftsmodell.» Zum Abschluss genossen wir nach einem sehr heissen Tag ein Gelato in der Gelateria di Berna, bevor es mit dem Zug zurück nach Hause ging.

Sustainability Team: Seit September verfügt das Hotel Schweizerhof über ein Nachhaltigkeitsteam, das aus je einer Person aller Abteilungen besteht. Das Ziel des Teams ist es, gemeinsam Massnahmen und Ideen zu besprechen und zu reflektieren, wodurch das Wissen und die Einschätzungen aller Abteilungen einfließen können. Die Sitzungen finden alle drei Monate statt und werden durch Diskussionen und Ideen auf unserer internen Kommunikationsplattform Hotelkit ergänzt. Zusätzlich gibt es 1:1-Austausche zu abteilungsspezifischen Themen.

Wirtschaft

Ökonomische Nachhaltigkeit

Langfristiger Erfolg des Unternehmens:

Um langfristigen Erfolg zu gewährleisten, hat das Unternehmen in den vergangenen fünf Jahren Eigenmittel in Höhe von 8 Millionen investiert. Aufgrund der hohen Ansprüche unserer Gäste werden kontinuierlich Anpassungen vorgenommen. Dies sichert die nachhaltige Entwicklung des Unternehmens. Dabei wurden das Hallenbad erneuert, 32 Zimmer in Haus 8 renoviert, die Restaurants modernisiert, der Wellcome-Bereich im BergSpa aufgefrischt, die Lobby/Réception überarbeitet und die öffentlichen Toiletten vollständig umgebaut. Alle Renovierungsarbeiten werden in Zusammenarbeit mit lokalen Handwerksbetrieben und unter Verwendung möglichst regionaler Materialien durchgeführt. Auch auf der strategischen Ebene wurde mit der Wahl von **Nico Züllig** in den VR der Generationenwechsel vorbereitet.

Kommunikation unserer nachhaltigen Bemühungen

Intern

Sustainable Up:

Seit Mitte Juni gibt es über hotelkit unser internes Kommunikationstool, das Format «Sustainable Up». Dabei werden Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit, Klimaschutz/-wandel von der Nachhaltigkeitsverantwortlichen aufbereitet und verständlich zusammengefasst. Die Themen sind vielfältig und bisher wurden folgende behandelt: Vom Sterben der Gletscher, was ändert sich mit dem neuen Klimaschutzgesetz, das Bündner Bergmanifest, Tipps zum umweltgerechten und sozialen Einkaufen, Klimawandel in den Kantonen/ Fokus Graubünden, Fast Fashion heizt den Klimawandel an, Beschneigung als Vollkaskoversicherung – Nachhaltig auf allen drei Ebenen?, Alpenkonvention und BAFU-Analyse zum Abfall in der Schweiz. Das Ziel dieses Formats ist es, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit aktuellen Themen auf dem Laufenden zu halten und für die Wichtigkeit der Thematik zu sensibilisieren.

Extern

Nachhaltigkeitsbroschüre:

Seit Beginn der Sommersaison gibt es eine Nachhaltigkeitsbroschüre, die einen Teil unserer Nachhaltigkeitsbemühungen aufzeigt. Sie soll Gästen, Interessierten und Anspruchsgruppen einen Einblick geben, was im Bereich der Nachhaltigkeit unternommen wird und warum wir dies tun. Die Broschüre soll sowohl für Gäste als auch für andere Hotelbetriebe inspirierend sein. Ende November wurde die Broschüre für die zweite Auflage überarbeitet.

Überarbeitete Nachhaltigkeits-

Webseite: Zusammen mit dem Start der neuen Nachhaltigkeitsbroschüre wurde auch die Nachhaltigkeits-Seite auf der Website überarbeitet. Sie reflektiert die Inhalte der Broschüre und informiert die Leser über aktuelle Nachrichten und interne Entwicklungen im Bereich der Nachhaltigkeit im Schweizerhof.

Sonstiges

Regelmässiger Austausch mit Lenzerheide Tourismus für die neue Nachhaltigkeitsstrategie der Destination. Ab 2024 wird eine Nachhaltigkeits-Arbeitsgruppe Hotel/Gastro gebildet. Unser Hotel wird durch Naomi Koepfli vertreten sein. Themen wie ein Klimafonds für die Lenzerheide aber auch hotelspezifische Nachhaltigkeitsthemen werden in regelmässigen Sitzungen besprochen.

Am Zukunftstag vom 9. November fand auch ein kleiner Block zum Thema der Nachhaltigkeit statt.

Dabei ging es mit den Kindern in den Wald und wir führten ein Gletscher-Quiz durch.

Experteninterview für eine Bachelor-, eine Master- und eine Vertiefungsarbeit: Das Hotel Schweizerhof Lenzerheide wird oftmals als Best Practice im Bereich der Nachhaltigkeit genannt. Daher erhielten wir 2023 mehrere Anfragen für Experteninterviews.

Nachhaltigkeit im Scalottas Terroir

Text von **Hansjörg Ladurner**

Unser Acker

In Frühjahr ging es aufgrund der Witterung sehr spät los mit dem Bepflanzen des BergAckers. Die Kartoffeln gediehen prächtig und die Ernte von etwa 400 kg lag über dem Durchschnitt. Alle Sorten (Lea, Fenna, Kalberrotstangen, Sevilla, Blaue Anneliese, Heiderot und Granola), ausser die Kalberrotstangen bildeten schöne Knollen. Die letztjährige Plage mit den Mäusen, welche sich im Mulch sehr wohl fühlten, konnten wir mit einer Handvoll Bioknoblauch gut in den Griff bekommen, sodass wir dieses Jahr mäusefrei waren.

Der Roggen gedieh prächtig, die Ackerbohnernte wurde durch die in diesem Jahr sehr zahlreichen Junikäfer halbiert. Der Mais (alles alte Sorten von **Rolf Heinrich**) war dieses Jahr ein Totalausfall. Das späte Säen

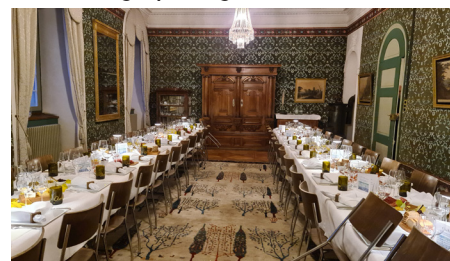
und die teilweise kühlen Temperaturen sowie das nasse Wetter hinderten die Pflanzen am Wachsen. Die etwa 30 Kolben im Herbst haben sich die Krähen geholt, bevor wir enten konnten. Glücklicherweise war die letztjährige Ernte mit 35 kg Kernen so gross, dass wir dieses Jahr genug haben, um die Gäste zu verwöhnen. Buchweizen, Mohn, Lein und Brotklee brachten durchschnittliche Erträge. Im Blühstreifen blühten die ersten Pflanzen Mitte Juni und die letzten wurden mit dem Schnee anfangs Dezember zugedeckt.

Die Erkenntnis, dass unsere beiden BergAckerBienenvölker die Wildbienen und Schmetterlinge im BergAcker konkurrenzieren, führt dazu, dass wir ab nächstem Jahr keine Bienenstöcke mehr im BergAcker aufstellen.

Zu Gast bei ...

(Stall, Zug, Schloss Reichenau) Auch dieses Jahr waren wir wieder unterwegs, um Menschen ausserhalb dem Scalottas Terroir unsere Philosophie aufzuzeigen. Beim Genussfilmfestival in Zug konnten wir zusammen mit **Florian Mainzger** vom Hotel Kulm Arosa 160 Gäste kulinarisch verwöhnen und ihnen beim anschliessenden Talk unser Gedankengut näherbringen. Auch im Stall 247 in Maienfeld haben sich mit den 30 Gästen gute Gespräche ergeben.

Die vier Anlässe in Reichenau waren nebst dem Ohrenschmaus durch das Vocalensemble Incantanti ein kulinarischer Genuss für insgesamt rund 250 Gäste. Dass man aus alten Ziegen, welche nach dem Schlachten meist als Salsiz oder Konfiskat verwertet werden, ein vorzügliches Ragout machen kann, hat die meisten Gäste begeistert. Das Kochen auf dem alten Holzherd in der Schlossküche war eine kleine Herausforderung, hat aber riesig Spass gemacht.



Fall in Love

(Genussmarkt in Fürstenu)

Jedes Jahr im September zieht es Tausende von Gourmets nach Fürstenu zum Genussmarkt von **Andreas Caminada**. Auch dieses Jahr durften wir dabei sein. Yakragout mit BergAckerKartoffel-Schaum und Rauchkastanieneis servierten wir unseren Gästen. Wir konnten aufzeigen, dass auch «Exoten» wie das im Himalaya beheimatete Yak bei uns seine Berechtigung hat, da sie mit ihrem geringen Gewicht die Böden schonen und mit ihrer Futterwahl zur Verhinderung der Verbuschung der Landschaft beitragen. Durch die Verwendung der Rauchkastanie von **Marco Giovanoli** aus dem Bergell, unterstützen wir die Tradition des Kastanienräucherns und tragen dazu bei, dass die harte und anstrengende Arbeit dieser Bergbäuerinnen und Bergbauern im entlegenen Bergell eine Wertschätzung erhält.

Zudem war **Hansjörg Ladurner** beim Genussmarkt als Podiumsteilnehmer dabei. Das Podium wurde von GastroGraubünden organisiert und beim «Genuss-Palaver» waren **Dominik Flammer, Michael Kaufmann** und **Reto Thörig** (Bio Cuisine) sowie **Hansjörg Ladurner** als Podiumsteilnehmer mit dabei. Wir konnten vor rund 50 Besucherinnen und Besuchern aus der Gastrobranche unser Konzept vorstellen und Ideen zum Thema Nachhaltigkeit und Regionalität geben.

Four hands dinner mit James Baron

James Baron, ein Engländer, welcher bereits bei Heston Blumenthal, Andreas Caminada und weiteren Koryphäen der gehobenen Küche gearbeitet hat, ist für mich das Sinnbild eines Menschen, welcher es versteht, sich in der jeweiligen Umgebung bestens anzupassen. Nach einigen Jahren alpiner Küche in Lech ging er nach Hongkong und kehrte vorletztes Jahr nach La Punt zurück. Unser Austausch über Produkte, Produzenten und Fachwissen endete in einem Four hands Dinner in La Punt und letztes Jahr im Scalottas Terroir. Es war ein Austausch unter Freunden und gleichzeitig ein kulinarisches Feuerwerk für die Gäste.

Besuch bei Produzentinnen und Produzenten

Wie jedes Jahr, standen auch in diesem Jahr wiederum Besuche bei Produzentinnen und Produzenten auf der Agenda. Teils im Team, teils allein. **Jörg Brügger, Marcel Heinrich, Floh Bienerth, Tona Steier, Christoph Good, Maria Egenolff** und zahlreiche Weinbäuerinnen und Weinbauern standen auf dem Programm. Am eindrücklichsten war der Besuch beim Master of Cheese **Willi Schmid** in Lichtensteig. Seine Philosophie, sein Wissen um Milch, sein Bezug zu den Produzentinnen und Produzenten und Tieren ist schlicht genial. Dass sein Sohn Nicola während der Ferienabwesenheit seines Vaters einen Feta ähnlichen Käse in Spitzenqualität produziert hat, hat uns zu einer Vorspeise für die Winterkarte inspiriert.

Bienen

Dieses Jahr war ein sehr ertragreiches Honigjahr. Unsere Bienen waren, bedingt durch die Hitze bis weit in den Juni am Schwärmen. Wie jedes Jahr hatten wir auch dieses Jahr zwei eher schwache Völker und ich vermute, dass das Futterangebot für 6 Bienenvölker am Standort vor dem Restaurant nicht ausreichend ist. Für das Jahr 2024 werden wir nur noch vier Völker haben, diese in Holzkästen (bisher Styropor) halten und unter Anleitung unserer Imkerin **Regula Mani** regelmässige Besichtigungen für die Hotelgäste anbieten.

Ausblick 2024

Vieles wurde bereits erreicht, und es liegt noch vieles vor uns. Nachhaltigkeit ist ein sehr dynamisches und sich ständig entwickelndes Gebiet, das zunehmend an Bedeutung gewinnt. Anfangs 2024 findet eine Nachhaltigkeitsschulung für alle Mitarbeiter:innen statt. Ziel ist es, das gesamte Schweizerhof Team für die Thematik zu sensibilisieren und gemeinsam eine Nachhaltigkeitscharta zu erarbeiten. Diese Charta soll als Leitfaden dienen, wie wir uns gemeinsam als ganzes Team für die Nachhaltigkeit in der Zukunft einsetzen. Nach der Nachhaltigkeitsschulung sollen auch zwei Jahresziele je Abteilung definiert

werden, die bis Ende des Jahres erreicht werden sollen. Aufbauend auf der Nachhaltigkeitscharta wird die Nachhaltigkeitsstrategie erarbeitet. Im Jahr 2024 wird auch das Projekt Corporate Volunteering lanciert. Dieses Projekt gibt den Mitarbeiter:innen die Möglichkeit, sich auf freiwilliger Basis in sozialen Projekten oder bei Naturprojekten zu engagieren. Im Juli folgt dann die zweite «FoodSave»-Messung, für die im Vorfeld weitere Workshops stattfinden. Auch 2024 wird wieder eine Nachhaltigkeitswoche für die Lernenden stattfinden, dieses Mal zum Thema Wasser. Ein besonderes Augenmerk legen wir 2024 auch auf die Klimakompensation und die Zusammenarbeit sowie die nachhaltigere Gestaltung innerhalb der Destination. Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist herausfordernd, aber wir bemühen uns, das gesamte Team auf diesem Weg mitzunehmen und transparent mit unseren Anspruchsgruppen zu kommunizieren.

