

Seit der Erstzertifizierung hat sich Vieles geändert



Schon beim Eintreten ins Valbella Inn Resort spürt man den Unterschied: Hier wird Wert gelegt auf natürliche Materialien und Decor, auf Herzlichkeit und Kompetenz. Im Jahr 2015 wurde der Betrieb erstmals von ibex fairstay überprüft und mit der Stufe silver ausgezeichnet. „Seither hat sich viel geändert“ sagt Ramona Vogt. Sie führt zusammen mit Ihrem Mann das Viersterne Superior-Hotel mitten in Valbella. „Damals haben wir die Zertifizierung gemacht, um unserer Verantwortung gerecht zu werden und alles zu durchleuchten“. Das hatte zwei gute Seiten:

Mit der Zertifizierung gingen die Verantwortlichen des Hotels der Nachhaltigkeit auf den Grund und überprüften genau wie eingekauft und was dem Gast geboten wird. Zum anderen öffnete die Erstzertifizierung die Augen und es stellte sich immer wieder die Frage, ob das Valbella Inn auch wirklich das ist, was es gerne sein möchte: nachhaltig und ökologisch.



ibex-Team trifft sich wöchentlich



Seither hat das Valbella Inn ein ibex-Team, welches sich wöchentlich trifft, Themen erschafft und hinterfragt sowie Ziele vereinbart. Das Team geht als gutes Beispiel voran und animiert die Mitarbeitenden und Gäste, sich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. So wird seit einem Jahr auf die Abgabe von Badeslipper verzichtet und damit verhindert, dass jährlich 20'000 Einwegschuhe im Abfalleimer landen. Dass das nicht bei allen Gästen auf Verständnis stösst, war absehbar.

Ein klärendes Gespräch, der Hinweis auf günstige Mehrwegslipper im hauseigenen Shop und notfalls der Griff in die Kiste mit einem Restbestand helfen hier weiter. Dabei geht es Frau Vogt nicht um die Kosteneinsparung, wie ein weiteres Projekt aus dem ibex-Team bestätigt. „Wir haben uns intensiv mit dem Thema Papier beschäftigt und kaufen seither nur noch Kopierpapier mit dem Label Blauer Engel.“ Mehrkosten im Wert von Fr. 2'000.- werden dabei in Kauf genommen. Auch beim WC-Papier wurde auf ein umweltfreundlicheres, nicht gebleichtes Produkt umgestellt. Nach einer Probezeit wurden die Gäste befragt und gaben ein gutes Feedback. Inzwischen ist es im ganzen Haus eingeführt und akzeptiert.

Columbus-Award



In vergangener Zeit wurde wohl noch nie so viel Wert auf die Mitarbeitenden gelegt wie in den letzten 10 Jahren. „Der Fachkräftemangel hat dazu geführt, dass man sich überlegt, was einem Mitarbeitenden geboten wird und wie man ihn halten kann. Da spielt auch das Leben drum herum wie die passende Unterkunft und die gebotenen Benefits eine wichtige Rolle.“ All diese Informationen werden an der Pinnwand im Mitarbeiterbereich publiziert. So ist es auch selbstverständlich, dass es an den internen Innovationssitzungen nicht nur darum geht, was für das Hotel gemacht werden kann, sondern auch für die Mitarbeitenden. Der neu

geschaffene Columbus-Award ehrt Mitarbeitende, welche eine gute Idee für verbesserte Arbeitsabläufe, Gewinnung neuer Gäste oder das Leben rund um das Hotel einbringen. Der letzte Award und ein neues Velo gingen an einen Masseur für seinen Input, entlang dem öffentlichen Weg beim Wellness Turm eine Tafel mit dem Hinweis „im Valbella Inn ist auch die Öffentlichkeit herzlich willkommen“ zu platzieren.

From nose to tail – mit gutem Gewissen nachhaltig geniessen



Sichtlich stolz ist Frau Vogt auf das „Nose to Tail“-Angebot und den damit verbundenen „Nose to Tail“-Supperclub im Valbella Inn:

Gemeinsam mit einem benachbarten Bauern wurde das Valbella-Bio-Beef lanciert. Die Rinder werden nachhaltig biozertifiziert aufgezogen und weiden im Sommer auf den Bergwiesen rund um das Hotel, so dass der Gast ihnen im Prinzip beim Aufwachsen zusehen kann.

Nach der Schlachtung nimmt das Hausrestaurant dem Bauern ganze Tiere ab und kreiert in speziellen „Nose to Tail“-Menüs – wie der Name schon sagt, bei einer Verwertung von der Nasenspitze bis zum Schwanz – Menüs, die darauf abzielen, nicht nur beliebte und bekannte

Fleischstücke oder Cuts zu servieren, sondern das Tier ganzheitlich und nachhaltig zu nutzen. So stehen auch fast in Vergessenheit geratene aber ebenso schmackhafte Teile des Tieres mit auf der aussergewöhnlichen Speisekarte des Supperclubs. Auf diese Weise wird ausserdem gleichzeitig ein Stück traditioneller Bauernküche zu neuem Leben erweckt und mit Einflüssen zeitgemässer Küche gewürzt. Aus den Stücken, die sich nicht für klassische Tellergerichte eignen, werden die berühmten Fastatsch-Burger und die hauseigene Bratwurst hergestellt, die die Gäste des Valbella Inn exklusiv verkosten können. „Das kommt bei den Menschen schon sehr gut an, wie überhaupt alles, was regional ist. Und dass bei dem Supperclub der Bauer persönlich anwesend ist, ist das Tüpfchen auf dem i.“, erklärt Frau Vogt. Auf all die Spezialitäten und deren Herkunft wird wunderschön in der Speisekarte hingewiesen.



Nachhaltigkeit kennt keine Grenzen



Immer wieder erwähnt Frau Vogt, wie wichtig ihr der bewusste Umgang mit den Ressourcen im Alltag ist, auch ausserhalb des Hotels. Dabei liegt ihr das Thema Plastik ganz besonders am Herzen. Mit dem sensibilisierten Auge ist es für sie schwer verständlich, weshalb alles in Plastik eingepackt werden muss: die Zeitschriften, die Peperoni, die Kaffeeportionen und vieles mehr. Für sie ein Grund, ein Produkt zu wechseln oder den Lieferanten, respektive die Verkäuferin ganz bewusst darauf

aufmerksam zu machen. „Ich bin ein totaler Fan von Nachhaltigkeit. Für mich ist es ein Muss ökologisch zu handeln. Da versuche ich auch, die Kinder zu sensibilisieren. Sie wissen das schon.“ Anfangs wurde sie oft ausgelacht, wenn sie bewusst auf Plastiksäcke verzichtete oder sogar die Mitarbeitenden im Verkauf darauf aufmerksam machte. „Und da reden wir nur über Plastik – es gibt noch viel mehr Abfall, der vermieden werden kann“, sinniert sie weiter. Im Valbella Inn ist dies an der Tagesordnung und wöchentlich ein Thema im ibex-Team.

Weitere Informationen:



Hotel Valbella Inn Resort
ibex fairstay silver seit 2015
Voa Selva 4
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Tel. +41 81 385 08 08
hotel@valbellainn.ch
www.valbellainn.ch

ibex fairstay
untere Industrie 11A
7304 Maienfeld
Tel. +41 81 354 98 06
info@ibexfairstay.ch
www.ibexfairstay.ch

