

MEDIENMITTEILUNG MÄRZ 2018

Das Bewusstsein hat sich weiter verstärkt

Seminarhotel Lihn in Filzbach, Glarus Nord wird mit dem Nachhaltigkeitslabel ibex fairstay platinum ausgezeichnet

(Filzbach/Maienfeld, März 2018) Das Seminarhotel Lihn ist weitherum bekannt für seine nachhaltige Betriebsführung, sein soziales Engagement und dem eigenen Bio-Gemüseanbau. Mit der ibex fairstay Zertifizierung setzte sich Hoteldirektor Urs Brotschi und sein Team noch intensiver mit dem Thema auseinander. Mitte Februar wurden Sie nun mit der Glanzleistung ibex fairstay platinum ausgezeichnet. Die Freude im Kader, bei den Mitarbeitenden und der Genossenschaftspräsidentin ist spürbar. Doch von Stillstehen ist keine Rede: Neue Ideen im Aktionsplan wollen in den kommenden Monaten umgesetzt werden.

Integration von Menschen mit Beeinträchtigung

Zum Seminarhotel Lihn gehört auch die sozialtherapeutische Institution Menzihuus mit breiten Angeboten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Sie betreiben Werkstätten im Betriebsunterhalt, in der Wäscherei, Bäckerei, Küche und der Landwirtschaft. Je besser das Hotel funktioniert und Arbeit für die Werkstätten generiert, desto mehr Menschen mit Beeinträchtigung können beschäftigt werden. Auf der anderen Seite werden Jugendlichen mit speziellen Bedürfnissen Lehrstellen angeboten, begleitet von individueller psychologischer und sozialtherapeutischer Unterstützung. Die fachliche Ausbildung liegt in den Händen des Hotel- und Menzihuusteams. Diese breite Abstützung gibt den Jugendlichen eine reelle Chance, die Lehrabschlussprüfung erfolgreich zu absolvieren und im ersten Arbeitsmarkt eine Anschlusslösung zu finden. Insgesamt bietet die Genossenschaft Lehrstellen in acht verschiedenen Berufen. Jugendlichen, welche eine Ausbildung in den Hotelberufen absolvieren, verbringen einen Teil der Lehrzeit im Hotel Seebüel in Davos, einem klassischen Saisonbetrieb, der ebenfalls zur Genossenschaft gehört.

Hoher Anteil biologischer Lebensmittel aus eigener Produktion

Jeweils anfangs Jahr bespricht der Küchenchef mit dem landwirtschaftlichen Leiter des Menzihuus den Gemüse-Anbauplan, welcher nach biologischen Richtlinien erfolgt und auf einer Höhe von 742 m.ü.M. viel Fachwissen voraussetzt. Das ist es denn auch, was die Gäste sehr schätzen: mit Blick auf die Gemüsefelder nehmen Sie das Miteinander mit den beeinträchtigten Menschen und dem hohen Anteil an Bio-Lebensmittel wahr. Die Ernte wird vollumfänglich im Seminarhotel Lihn und im Menzihuus verarbeitet. Was nicht durch die eigene Produktion abgedeckt werden kann, wird durch regionale Lieferanten sichergestellt. So arbeitet das Hotel eng mit dem regionalen Metzger zusammen der nur Tiere von ihm bekannten Bauern aus der Umgebung verarbeitet. Dieses hochwertige, regionale Fleisch wird mitunter im Sommer bei den Grillabenden auf den Rost gelegt und weitherum gerühmt. Auch für die Milchprodukte muss nicht weit gesucht werden. Die durch Milchwirtschaft geprägte Region des Kerenzerberg liefert den Rohstoff für ein vielseitiges Angebot der lokalen Käserei/Molkerei.

Outdoor-Seminare

Wer seinen Käse lieber selber herstellen möchte, kann dies auf der Nüenalp, erreichbar mit einer Sesselbahnfahrt und einem Fussmarsch von ca. 20 Minuten. Unter Anleitung des sympathischen Älplers können Gruppen als Teamevent ihren eigenen Käse dort produzieren. Sichtlich stolz und mit einem Strahlen in den Augen erzählt Urs Brotschi vom Eventangebot in Hotelnähe. Die Gruppe kann unter Anleitung eines Outdoorspezialisten Gemüse im Bio-Garten ernten, rüsten und bei der grossen Feuerstelle mit Sicht auf den Walensee gemeinsam brutzeln und geniessen. Diesen Bezug zur Region und den vorhandenen Lebensmitteln macht Seminare im Hotel Lihn einzigartig. Auch die „AussenDenkOrte“ mit grossen Schiefertafeln, Kreide, Schwamm und Sitzgelegenheiten stehen zur Auswahl. Urs Brotschi ist überzeugt, dass die Wissensvermittlung auf diese Art, verbunden mit etwas Bewegung, spontanem Austausch und genügend Zeit, nachhaltiger ist. Zu den regelmässigen Kunden im Seminarbereich gehören insbesondere auf Nachhaltigkeit sensibilisierte Firmen sowie Fortbildungskurse von Lehrkräften. Dank der ausgezeichneten Akustik bei den Indoor-Räumlichkeiten ist das Hotel auch bekannt für Chorwochenende. Die gute Küche und grandiose Aussicht laden zudem zu Banketten und Familienfeiern.

Strukturierung mit ibex fairstay

„Die Strukturierung von ibex fairstay ist das, was mir am meisten geholfen hat“, meint Urs Brotschi auf die Frage, welche Vorteile die Zertifizierung mit sich brachte. Durch die Teilhabe von Menschen mit Beeinträchtigung und den Bio-Gemüseanbau waren die Mitarbeitenden schon stark auf Nachhaltigkeitsthemen sensibilisiert. Mit der Zertifizierung wurde dieses Bewusstsein jedoch nochmals verstärkt. Der Betrieb liess sich Zeit bis zum Audit und konnte so schon konkrete Massnahmen, wie etwa die Materialwahl im Zusammenhang mit der kürzlich fertiggestellten Renovation von neun Zimmern, in den Alltag einfliessen lassen. Auch besteht nun mit dem Managementtool von ibex fairstay die Möglichkeit, jährliche Veränderungen im Energieverbrauch zu erkennen. Herr Brotschi erhofft sich mit der neu sanierten Solaranlage, mit der Holzschnittelheizung und dem Einsatz von Wasserspardüsen erkennbare Einsparungen - und bei der Rezertifizierung in drei Jahren erneut die Höchststufe ibex fairstay platinum.

Informationen zu ibex fairstay und zur kombinierten Auszeichnung mit dem Q-Programm erhalten Sie direkt bei der Geschäftsstelle von ibex fairstay, Tel. 081 354 98 06, oder auf www.ibexfairstay.ch

Medienkontakt:

ibex fairstay
Anita Gschwind
untere Industrie 11a
CH-7304 Maienfeld
agschwind@ibexfairstay.ch
+41 (0)81 354 98 06

Seminarhotel Lihn
Urs Brotschi, Dipl. Hôtelier
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach, Glarus Nord
urs.brotschi@lihn.ch
+41 (0)55 614 64 64



Das Team des Seminarhotels freut sich über die Auszeichnung ibex fairstay platinum.

Legende Bild links, von links nach rechts
Barbara Poli, Leitung Hauswirtschaft
Regula Meier, Co-Präsidentin Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW
Sari Gudenrath, Leitung Marketing
Urs Brotschi, Hotelier
Anita Gschwind, ibex fairstay
Daniele Limone, Leitung Service und Bankette
Stephanie Hösli, Leitung Rezeption
Kaspar Luchsinger, Stellvertretender Küchenchef

Legende Bild rechts
Anita Gschwind, Geschäftsführerin ibex fairstay
Urs Brotschi, Hotelier Seminarhotel Lihn