

MEDIENMITTEILUNG OKTOBER 2018

Engagement für die Nachhaltigkeit kennt keine Grenzen

Hauser Hotel Restaurant & Confiserie in St. Moritz erhält die Auszeichnung ibex fairstay

(St. Moritz/Maienfeld, Oktober 2018) „**Beim Nachhaltigkeitslabel ibex fairstay erhalten wir effektive Werte und nicht eine Einschätzung eines Auditors. Das motiviert, anzupacken. Wir leiten aus den Erkenntnissen Massnahmen ein und setzen diese um**“, sagt Markus Hauser anlässlich der Zertifikatsübergabe. Er und sein Team durften stolz die Auszeichnung ibex fairstay silver für eine nachhaltige Betriebsführung entgegen nehmen.

„Das Thema Nachhaltigkeit wird jedes Jahr wichtiger, für den Gast als auch für uns“. Für Markus Hauser, Geschäftsführer und Inhaber des Hauser Hotel Restaurant & Confiserie in St. Moritz, hat sich der Gast in den letzten fünf Jahren verändert: „Je mehr über Luftverschmutzung und Energieverschwendung gesprochen wird, desto mehr ist der Gast daran interessiert, seine Ferien in einem für die Nachhaltigkeit engagierten Hotelbetrieb zu buchen. Er will so einen eigenen Beitrag leisten“. Für das familiengeführte Hotel an zentraler Lage in St. Moritz Dorf ist daher die externe Kommunikation über das betriebliche Engagement für einen schonenden Umgang mit den Ressourcen wichtig. Positive Feedbacks der Gäste und Kommentare in den sozialen Medien unterstreichen dies.

Wechsel von ISO zu ibex fairstay

Markus Hauser ist sich der Wichtigkeit der Nachhaltigkeit schon lange bewusst. Er möchte bewusst vorne dabei sein, einen Schritt weiter als die anderen. „Wir waren einer der ersten Betriebe mit QIII und einer ISO-Zertifizierung. Nun wollen wir uns mit ibex fairstay erneut vom Markt abheben“. Beim Wechsel vom sehr technischen, industriebezogenen ISO zum lösungsorientierten ibex fairstay erhielt der Betrieb ein neues Spielfeld, in welchem er sich messen und im Benchmark mit anderen 3-Sterne Häusern vergleichen kann. „Ich sehe gerne wo wir stehen und das Potenzial, wohin wir gehen können“. Das genaue Hinschauen bedeutet auch eine Optimierung der Abläufe und die Chance, Mehrkosten zu verhindern. „Zudem erhalten wir mit ibex fairstay dank dem Fragebogen sehr viele Inputs, was durchdacht wir noch machen können“. Mit der Erstzertifizierung wurde nun der Grundstein gelegt. Wertvoll erachtet Markus Hauser auch die Unterteilung in die fünf Dimensionen. „Alles direkt umzusetzen ist nicht realistisch, aber es gibt eine Übersicht der Möglichkeiten, was sich längerfristig lohnt zu überprüfen und selber anzupacken“, sagt er. Und schon spürt man Drang, Konkretes in Angriff zu nehmen und den Kreis auf die Partner, Lieferanten und Produzenten auszuweiten. Denn die Nachhaltigkeit beginnt weit vor der Hoteltüre und führt weit darüber hinaus. Dass hier Familie Hauser die Sensibilisierung auch auf die Lieferanten ausweiten wird, liegt in ihrer Überzeugung.

Kosteneinsparung durch reduzierten Stromverbrauch

Markus Hauser engagiert sich auch stark für die CO₂-Kompensation - auch hier über das übliche Mass hinaus. Mit der Unterstützung von energo, dem Kompetenzzentrum für Energieeffizienz, schafft er es immer wieder, die Energiekosten noch weiter zu optimieren. So wurde eine Lösung gefunden, Neon-Lichter kostengünstig auf LED umzustellen und die Leuchtreklamen mit neuen Technologien zu versehen. Auch steht der Ersatz des Wäschetrockners an, welcher einen sehr hohen Stromverbrauch aufweist. Die Einsparungen an Energiekosten rechtfertigen die Investition längerfristig.

Mit nachhaltigen und regionalen Produkten punkten

Trinkhalme aus Stroh anstatt Plastik, Kugelschreiber mit stylischem Kartongriff, die regionalen Lieferanten auf dem Tischset aufgeführt: in Hauser Hotel Restaurant & Confiserie ist das Engagement für einen bewussten Umgang mit den Ressourcen direkt spür- und erlebbar. Seit Jahren wird das Angebot regionaler und lokaler. In der Confiserie und im Restaurant sind seit letztem Sommer Produkte aus Bündner Hanf erhältlich. Rebecca Clopath hat eigens in einem Kochkurs das Team in die Kunst der Hanfverwertung eingeführt. „Neu setzen wir bei zwei Gerichten auch auf Schweizer Lachs aus Lostallo im bündnerischen

Misox“, sagt Hauser sichtlich stolz. Überhaupt sind bei Markus Hauser die Überzeugung und die Begeisterung spürbar. Er gibt sein Wissen und seine Philosophie gerne weiter an Tochter Nina und Sohn Nicolas, welche aktiv im Familienbetrieb mitwirken und in seine Fusstapfen folgen.

Zentral ist die Vorbildrolle der Besitzerfamilie gegenüber den Mitarbeitenden. Sie werden regelmässig über die Nachhaltigkeits-Philosophie und die damit verbundenen Massnahmen geschult und sensibilisiert. Die Mitarbeitenden erachten es als wertvoll, das Erlernte auch im privaten Umfeld anzuwenden und so noch weitere Beiträge zum bewussten Umgang mit den Ressourcen zu leisten. Auch hier geht das Engagement weit über das Hotel hinaus.

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

Hauser Hotel Restaurant & Confiserie
Markus Hauser
Via Traunter Plazzas 7
7500 St. Moritz
info@hotelhauser.ch
+41 (0)81 837 50 50



Familie Hauser freut sich über die Auszeichnung ibex fairstay silver.

Legende Bild, von links nach rechts

Besitzerfamilie: Nicolas Hauser, Nina Mark Hauser, Markus Hauser

