Seminar im Einklang mit der Natur

Beliebt bei Firmen, die auf Nachhaltigkeit sensibilisiert sind: Snacks aus der Region, wie im «Seepark Thun» (l.), Outdoor-Workshop (o.) oder Teamevent im Bio-Garten (u.) vom Hotel Lihn in Filzbach.

Immer mehr lassen sich Seminarhotels ökozertifizieren und reagieren damit auf eine steigende Nachfrage seitens Kunden. Der Prozess ist aufwendig, birgt aber Sparpotenzial.

FRANZISKA EGLI

Hoch über dem Walensee thront sie, die Denkwerkstatt, die bestechende Alternative zum konventionellen Seminarraum: Statt Flipchart und Marker gibts Schiefertafeln und Kreide, statt Stühle in Reih und Glied ergonomische Glarus-Sitzbänke, statt Whiteboard die Farben der Natur satt und im Idealfall eine Sicht, atemberaubend schön und so weit das Auge reicht. Diese Denkwerkstatt ist eines von mehreren möglichen Outdoor-«Sitzungszimmern», wie sie in der Tourismusregion Glarus Nord beworben und durch fünf umliegende Seminarhotels betrieben und genutzt werden.

Eines davon ist das Seminarhotel Lihn in Filzbach GL, das seinen Seminargästen selbst Teamevents im hauseigenen Bio-Garten anbietet, aber natürlich auch über herkömmliche Säle, Gruppenräume und Ateliers, ja, sogar Grotten verfügt, in denen sich je nachdem Gruppen von zehn bis zu 120 Personen treffen können. Ob Indoor oder Outdoor, eines steht bei ihnen seit Jahren im Fokus: Die Nachhaltigkeit – und das immer mehr, zeigt das Engagement des Traditionsbetriebes, welches von Ibex Fairstay mit «Platinum», der höchsten von vier Stufen, ausgezeichnet wurde.

Das Schweizer Gütesiegel für Nachhaltigkeit begleitet und zertifiziert hiesige Beherbergungsbetriebe im Sinne der Corporate Social Responsibility, also der unternehmerischen Gesellschaftsverantwortung, die auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft basiert, und zeigt anhand von Berechnungen und Analysen Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Schweizweit haben bereits über 60 Betriebe – Hotels, Hostels, Kliniken – die tief greifende Analyse in den Bereichen Management, Ökologie, Regionales, Soziales und Finanzen vorgenommen und die Möglichkeit zur Zertifizierung genutzt.

> **«Uns war wichtig, uns noch klarer zu positionieren und von anderen abzuheben».**
>
> **Urs Brotschi**
> Seminarhotel Lihn, Filzbach GL

Bei jedem Entscheid spielt der nachhaltige Gedanke mit

Darunter befinden sich immer mehr auch Seminarhotels, die ihr Engagement in einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept bündeln – zumal zu ihrem Kundensegment auf Nachhaltigkeit sensibilisierte Firmen gehören, die nicht nur Wert auf eine schöne Lage und gute Infrastruktur legen, sondern eben auch auf eine der Wertschöpfungskette entsprechende, enkeltaugliche Haltung. Tatsächlich dient dem Seminarhotel Lihn, zu dem auch die sozialtherapeutische Institution Menzihuus mit Werkstätten wie Wäscherei, Bäckerei und Bio-Landwirtschaft gehört, die Auszeichnung nicht nur als Bestätigung, dass sie seit Jahren auf dem richtigen Weg sind, sondern auch als Marketingtool. «Der Seminarmarkt ist derzeit stark umkämpft, in ihn wird enorm viel investiert. Umso wichtiger war es uns, uns noch klarer positionieren und damit von anderen Mitbewerbern abheben zu können», betont Hoteldirektor Urs Brotschi, der im Seminarbereich Firmen wie WWF, Ecos, die ETH, aber auch Banken zu seinen Kunden zählt. Entsprechend wurde sukzessive in den Betrieb investiert, der über 30 3-Sterne- (mit einer Seminarauslastung von 60 Prozent) und 15 1-Stern-Zimmer (Seminarauslastung: 40 Prozent) verfügt: in Warmwasser und Heizenergie aus lokalen Holzschnitzeln, in begrünte Dachflächen, in Mayaprodukte für Reinigungs- und Waschmittel, in regionalen Einkauf. Bei jedem Entscheid spielt der nachhaltige Gedanke eine zentrale Rolle, und das bis ins Detail. «Da liegen Plastikbecher als Zahngläser auf dem Zimmer einfach nicht mehr drin», fügt Brotschi als Beispiel an – notabene ein Hinweis eines Mitarbeitenden. Überhaupt sei ein Projekt wie Umweltmanagement nicht einfach Chefsache, sondern betreffe und verbinde das ganze Team, hat Brotschi erfahren, was auch auf anderen Ebenen zum Vorteil wird: «Das Engagement gibt der Arbeit noch mehr Sinn und ist beste Mitarbeiterbindung.»

Das Personal sensibilisieren steht denn auch zuoberst auf Lars Güggis Liste, der bei seinem Antritt als Direktor des Seminar- und Konferenzhotels Arte in Olten von seinem Vorgänger den Ibex-Fairstay-Zertifizierungsantrag übernommen hat. «Ein tolles wie wichtiges Thema, gerade im Seminar-Bereich», betont er. Noch aber steht er am Anfang des Prozesses, und in einem ersten Schritt geht es ihm darum, mit Verantwortlichen aus jedem Bereich eine Gruppe zu bilden, um dann alle Abläufe erst mal evaluieren zu können. Dass da nun viel zusätzliche Arbeit auf sie wartet, aber auch viel Sparpotenzial schlummert, ökologisch wie ökonomisch, liegt für Güggi auf der Hand: «Wir haben Seminare von bis zu 500 Gästen, die meist an Buffets verpflegt werden. Allein Foodwaste ist in unserem Bereich ein riesiges Thema, da werden wir neue Lösungen finden müssen.» Auch schwebt ihm eine Seminarpauschale zur CO_2-Reduktion vor. Bis Mitte Jahr, so sein Plan, möchte er den Antrag einreichen können.

Im Kongresshotel Arte in Olten gibts Seminare mit Buffets für bis zu 500 Gäste. Da ist Foodwaste ein grosses Thema. Bilder zvg

Was der Seminar-Gast wünscht, gilt nicht für den Gourmet-Gast

Wie unterschiedlich die Herausforderungen bezüglich Nachhaltigkeit sein können, zeigt auch das Beispiel Congress Hotel Seepark in Thun, dem 4-Sterne-Superior-Haus an schönster Thunersee-Lage, mit 17 Seminarräumen und mit «Ibex Fairstay Silver» ausgezeichnet: «Prozesse wollen im gehobenen Segment sorgfältig angegangen werden. Der Gast darf nicht das Gefühl haben, es werde auf seine Kosten gespart. Das ist immer wieder eine Herausforderung», erklärt Thomas Bohli, Stellvertretender Direktor. Das zeigt sich etwa in der Kulinarik: Während im mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant der Terroir-Gedanke im Fokus steht und somit nicht gänzlich alle Produkte aus der Umgebung kommen, so achten sie im Seminar-Bereich besonders darauf, regional zu sein. «Was der Seminar-Gast wünscht, gilt nicht unbedingt für den Gourmet-Gast», zeigt Bohlis Erfahrung.

Dennoch haben sie im Laufe der Jahre unzählige Erneuerungen angebracht, etwa von Heizöl auf Gas und auf LED-Beleuchtung umgestellt, wo nicht Sparlampen zum Einsatz kommen. Oder das an Workshops gereichte Mineralwasser: Statt der üblichen Einweg-Halbliterflaschen gibt es im «Seepark» vorab Ein-Liter-Glasflaschen. «Dadurch konnten wir nicht nur die Anzahl angefangener Flaschen deutlich minimieren. Es spart auch Arbeitsaufwand», zeigt sich Bohli erfreut über die Idee, die auch in diesem Fall von einem Mitarbeitenden stammt. Überhaupt wird in dem 91-Zimmer-Betrieb viel in gute Arbeitsbedingungen und Mitarbeiterschulungen investiert. «Zufriedene Gäste gibt es nur mit motivierten Mitarbeitenden, die uns lange erhalten bleiben und bestens über Kunden und ihre Gewohnheiten Bescheid wissen. Das ist im Seminarbereich ein ganz zentraler Punkt, der enorm von wiederkehrenden Gästen und wiederkehrenden Events lebt.»

Ibex Fairstay Label für Nachhaltigkeit mit Netzwerktag

Ibex Fairstay ist das Schweizer Gütesiegel für Nachhaltigkeit, das Beherbergungsbetriebe zertifiziert. Die Beratung, Begleitung und Auszeichnung kostet je nach Umsatz ab 2900 Franken und beinhaltet die fünf Dimensionen Management, Umwelt, Regionale Verankerung, Soziales, Finanzen & Markt. Anhand von Berechnungen und Analysen werden Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt. Es gibt die Auszeichnungen Bronze, Silber, Gold, Platin. Nach drei Jahren wird der Betrieb rezertifiziert. Am **4. Juni 2019** bietet Ibex Fairstay in der Umwelt Arena Spreitenbach einen Weiterbildungs- und Netzwerktag für Hotel- und Gastro-Betriebe, die sich für eine nachhaltige Betriebsführung einsetzen.

ibexfairstay.ch

Anita Gschwind

«Selbst ein Give-away kann nachhaltig sein.»

Geschäftsführerin
Ibex Fairstay

Anita Gschwind, die Nachfrage nach nachhaltig geführten Seminarhotels steigt. Können Sie das in Zahlen fassen?
Ich kann nur wiedergeben, was mir die Betriebe melden: dass sie vermehrt von Stammkunden gefragt werden, inwiefern sie nachhaltig unterwegs sind. Oder anders gesagt: dass beim Kriterienkatalog von Auftraggebern immer mehr auch das Thema Nachhaltigkeit auftaucht. Dies bedeutet, dass ein Seminarhotel natürlich mit schöner Aussicht und modernster Technik, mittlerweile aber auch mit einem ganzheitlichen Konzept punkten und sich von anderen abheben kann.

Das Seminarhotel Lihn betont den Marketingaspekt. Wie wichtig ist der?
Sehr wichtig, und das spüren besonders Häuser wie das «Lihn», das auch auf soziale Integration, auf Ausbildungsplätze oder einen eigenen Garten setzt, das also Nachhaltigkeit auf allen drei Säulen – Ökologie, Ökonomie, Gesellschaft – lebt, immer mehr.

Sie begleiten die Hotels durch den Prozess. Was fällt da auf?
Dass jedes vermeintliche Detail zählt wie: Ist die Pausen- oder Mittagsverpflegung saisonal oder gar regional mit Hinweisen zu nahen Produzenten? Wird Glas statt Plastik verwendet? Wird selbst beim Zvierikaffee möglichst wenig Abfall produziert? Selbst bei Giveaways lohnt es sich, auf Regionalität und Wertigkeit zu achten. Aber auch: Wie ist die Heizung im Raum eingestellt, wie wird gelüftet? Dies alles trägt viel zu einem Gesamtbild bei, das der Gast von heute, der mittlerweile so sensibilisiert ist, sofort registriert.

…, was sich auch betriebswirtschaftlich lohnt?
Und wie! In vielen Bereichen steckt viel Sparpotenzial. Unser Massnahmenkatalog zeigt den Betrieben nicht nur auf, wo sie stehen, sondern auch, wie sie sich verbessern, sprich: wo sie Kosten sparen können.

Was beobachten Sie: Wohin zielt die Nachhaltigkeit in der Hotellerie generell?
Grosses Potenzial orten wir bei den Mitarbeitenden. Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, müssen Aspekte wie Jahresarbeitszeiten, Überzeitenregelung, Vereinbarkeit von Familie und Beruf überarbeitet werden. Auch das ist Teil der Nachhaltigkeit. Dann gilt es, den Gast und seine Bedürfnisse wahrzunehmen und gegenüber Lieferanten und Produzenten eine klare Haltung einzunehmen. Und nicht zuletzt geht es darum, die Einwohner in den ganzen Prozess mit einzubinden – mit Arbeitsplätzen, die geschaffen, mit Produkten, die verwertet, mit Traditionen, die das ganze Jahr über und nicht nur während zweier Saisons gelebt werden. Denn erst wenn es der Bevölkerung wohl ist, ist es letztlich auch dem Gast wohl. fee