

BILANZ-Hotelranking: HOTELUNTERNEHMER des JAHRES 2023

Lenzerheide, 22. August 2023 – Das Hotelranking des Wirtschaftsmagazins BILANZ kürt Claudia und Andreas Züllig-Landolt zum HOTELUNTERNEHMER DES JAHRES 2023 und würdigt die passionierten Gastgeber für ihre innovative, authentische und seit Jahren äusserst erfolgreiche Hotel- und Mitarbeiterführung. Derweil intensiviert der Pionierbetrieb konsequent sein Engagement für Nachhaltigkeit in der Hotellerie und freut sich an den neuen Familienzimmern.



Claudia und Andreas Züllig lenken gemeinsam mit Vize-Direktor Jamie Rizzi überaus engagiert und innovativ die Geschicke des beliebten Hotels im Zentrum von Lenzerheide und schaffen es sehr erfolgreich, die unterschiedlichsten Gästegruppen zu begeistern und zu überraschen. Familien, Designfans, Wellnessbegeisterte, Sportler und Genussmenschen: Sie alle fühlen sich im Hotel Schweizerhof willkommen und bestens aufgehoben. Die Jury des Hotelrankings des Wirtschaftsmagazins BILANZ sieht das genauso und kürt Claudia und Andreas Züllig zum **Hotelunternehmer des Jahres 2023**.

Claudia Züllig freut sich: «Eine tolle, schöne Würdigung, für uns alle. Das ganze Team, das ganze Hotel freut sich. Und es motiviert, wenn man ein so positives Feedback für das Engagement und die Arbeit erhält. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und geben in einer anspruchsvollen Branche und einer fordernden Zeit täglich unser Bestes. Einfach nur schön, wie das auch so zurückkommt.»

Das Wirtschaftsmagazin macht sich jährlich auf die Suche nach den «300 besten Hotels der Schweiz und auf der Welt» und zeichnet herausragende Hotelmitarbeitende und Gastgeberpersönlichkeiten aus. Das Ranking basiert auf Expertentests, einer schriftlichen Umfrage bei Schweizer Top-Hoteliers, auf aktuellen Wertungen relevanter Reisepublikationen und Testportalen sowie einer Befragung von Hotelkennern und Reiseprofis.

Die Würdigung der Jury:

«Die Menschen vergessen, was du sagst und was du tust. Aber wie sie sich in deiner Gegenwart gefühlt haben, vergessen sie nie.» Das Zitat der amerikanischen Schriftstellerin Maya Angelou zählt zu den klügsten Äusserungen, die je zum Thema Gastlichkeit gemacht wurden. Nur wenigen Gastgebern gelingt es über Jahrzehnte, sich so überzeugend davon leiten zu lassen. Claudia und Andreas Züllig, die den Schweizerhof Lenzerheide 1994 übernommen haben und seitdem mit weit ausstrahlender Passion und Dynamik an der konstanten Weiterentwicklung ihres Hauses arbeiten, zählen ganz vorn dazu. Claudia an der Front, Andreas eher im Hintergrund, sind die beiden nicht nur in der Lage, stets treue und neue Gäste, sondern auch authentische Mitarbeitende für den Schweizerhof zu begeistern. Fortwährend am Puls der Zeit und mit Sinn für lokale Identität, lebt das Hotelunternehmerpaar mit Herz und Verstand vor, dass auch Häuser, die sich aus eigener Kraft rechnen müssen, konkurrenzfähige und höchst erfolgreiche Hotelperlen sein können. Ausserdem bemerkenswert: das Engagement der beiden für die nachhaltige touristische Entwicklung der Region und der Schweiz. Andreas Züllig ist seit neun Jahren Präsident von HotellerieSuisse (bis Ende 2023) und bei weiteren Tourismusorganisationen aktiv.»

Nachhaltige Hotellerie: Pionierbetrieb an vorderster Front

Nachhaltiges Wirken und Handeln in allen Betriebsfeldern und auf allen Ebenen zählt seit vielen Jahren zu den wichtigsten Kernaufgaben im Hotel Schweizerhof. Mit der Teilnahme am Projekt «Food Save Graubünden» wird nun die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Restaurationsbetrieben in Angriff genommen.



Zum betrieblichen Selbstverständnis des Hotel Schweizerhofs in Lenzerheide gehören neben einem sparsamen Umgang mit Ressourcen auch die konsequente Verwendung von lokalen Produkten. Das beliebte Frühstücksbuffet besteht schon seit vielen Jahren aus Produkten aus der Region, 2017 eröffnete der Schweizerhof mit dem Restaurant Bar das erste Lokal der Schweiz mit ausschliesslich Schweizer Getränken. Als Nachhaltigkeitspionier ist jedes Ziel ein Etappensieg auf einem langen Weg, Stillstand ist im tatkräftigen Schweizerhof ein Fremdwort. Darum wird seit Sommer 2023 ein weiteres, grosses Anliegen angepackt: Mit der **Teilnahme am Projekt «Food Save Graubünden»** wird die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Restaurationsbetrieben in Angriff genommen.

Die Lebensmittelproduktion ist der 3.grösste Verursacher des CO₂-Ausstosses, eine Reduktion und Vermeidung von Abfällen hat nicht nur eine grosse Hebelwirkung auf die Umwelt, sie führt auch zu deutlichen Einsparungen bei Material- und Vollkosten. Mit dem vom Kanton Graubünden getragenen Projekt «Food Save Graubünden» werden Bündner Betriebe vom Verein United Against Waste bei der Umsetzung gecoacht.

Medienmitteilung

United Against Waste vereint die Akteure der Schweizer Lebensmittelbranche mit dem Ziel, Lebensmittelabfall entlang der gesamten Kette des Ausser-Haus-Konsums zu halbieren. Der Bundesrat und Vertreter der Lebensmittelbranche verabschiedeten im Jahre 2022 dazu eine verbindliche Vereinbarung, diese Verschwendung bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren.

Die Gastronomiebetriebe des Hotels Schweizerhof haben im Juni mit der akribischen Erfassung des IST-Zustandes der Lebensmittelverschwendung gestartet. Workshops und eine enge Expertenbegleitung unterstützen bei der Umsetzung von individuellen Massnahmen und nach einem Jahr findet eine Erfolgsmessung statt. Die Projektteilnahme ist ein wichtiger und konsequenter Schritt für noch mehr Nachhaltigkeit im Betrieb.

Darüber hinaus ist der Schweizerhof Lenzerheide bei vielen Nachhaltigkeitsprogrammen aktiv engagiert. Das Unternehmen unterstützt das Programm «Cause We Care» der Initiative **myclimate**, indem pro Logiernacht ein Unterstützungsbeitrag in Umweltprojekte auf globaler und lokaler Ebene fliesst. Als Mitglied der **Responsible Hotels of Switzerland** und als Teilnehmer des Nachhaltigkeitsprogramm **Swisstainable von Schweiz Tourismus** setzt der Schweizerhof Lenzerheide ebenfalls engagierte Zeichen. Im Energiespar-Programm von HotellerieSuisse Graubünden mit der Energie-Agentur der Wirtschaft EnAW ist der Schweizerhof Lenzerheide eines der Leuchtturmhotels. Auf dem Weg vom Wissen zum aktiven Handeln werden Gäste und Mitarbeitende seit Sommer 2023 vom hoteleigenen Nachhaltigkeitscoach Naomi Koepfli unterstützt. Die ausgewiesene Fachfrau für Nachhaltigkeit steht einmal wöchentlich mit Rat für nachhaltige Taten im Hotel zur Verfügung.

Scalottas Terroir



Hansjörg Ladurner und sein Restaurant Scalottas(16 Punkte Gault Millau) sind bekannt für eine herausragende Terroirküche, akribisch komponiert und ausgetüfelt mit Produkten, die direkt vom Hof oder aus dem Stall der Bauern kommen. Mit seinem Projekt BergAcker bestellt Ladurner seit 2019 in Vaz/Obervaz nach alter Sitte einen eigenen Acker mit Gerste, Ackerbohnen, Mais, Bergkartoffeln und vielem mehr und verwandelt seine Schätze im Restaurant Scalottas zu feinen BergAcker Gerichten.

Der renommierte Gastronomieführer Guide Michelin hat Ladurner für sein nachhaltiges Wirken mit einem Grünen Stern geehrt. Diese Auszeichnung wurde 2021 das erste Mal vergeben und zeichnet Restaurants aus, die sich durch besondere Nachhaltigkeit hervorheben. Bei der ersten Vergabe wurden Schweizweit lediglich 19 Betriebe mit dem grünen Stern gewürdigt, in Graubünden waren es das Scalottas in Lenzerheide und die beiden Betriebe Schauenstein von Andreas Caminada.

Mit Hansjörg Ladurner mit auf die Reise können Sie hier: <https://youtu.be/iokII-Ct-P4>

Neuer Glanz für Familienzimmer



Die vier beliebten Nostalchic Belle Etage Zimmer im Dachgeschoss des architektonisch aussergewöhnlichen Jugendstilhauses mit Baujahr 1912 wurden rundum erneuert und erstrahlen in neuem Look. Der spannende Material- und Stilmix der neuen Lobby wurde adaptiert und spielt auch in den Familienzimmern gewohnt gekonnt mit Tradition und Moderne. Streichelfeine Stoffe, zeitloses Design und ein grosszügiges Raumgefühl sind mit vielen lustigen Details angereichert und freuen kleine und grosse Hotelgäste. 82 m2 Wohnraum inklusive Galerie schaffen viel Platz für Eltern und zwei Kinder. Das Raumangebot im Badezimmer ist entsprechend grosszügig auf die ganze Familie ausgerichtet. Auch für die neuen Familienzimmer konnte erneut die Designagentur «emulsion» aus dem nahen Domleschg gewonnen werden. Seit über 16 Jahren kreieren Tanja Jörimann und Werner Woodtli gemeinsam mit den Gastgebern intuitiv starke, stimmig-zeitlose und doch funktionale Gastwelten mit hohem Wohlfühlfaktor.

Im beliebten Familienhotel Schweizerhof verbringen Kinder spannende – und Erwachsene entspannende - Familienferien. Grosszügige Familienzimmer, abwechslungsreiche Kinderbetreuung und ein aufregendes Kinder- und Teenieprogramm sorgen für Spass und Unterhaltung. Das Familienrestaurant 7078 mit hellem Wintergarten lädt zum genussvollen Familienessen mit grosszügigen Tischen mit Malunterlagen, Farbstiften und Gummigeschirr.

Das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

Seit seinen Anfängen 1904 wurde das inhabergeführte Traditions Haus mehrmals erweitert und umgebaut. Heute verfügt das Hotel über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien – vom luxuriös-elegantem Alpenchic-, über das romantische Nostalchic- bis hin zum gepflegten Budget-Zimmer. Bekannt ist das Hotel insbesondere für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase mit dem grössten Hotel-Hamam des ganzen Alpenraumes. Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants. Seit 1991 ist das beliebte Hotel in Händen des herzlichen und engagierten Gastgeberpaares Claudia und Andreas Züllig.

Medienmappe & Bilder



Kontakt

Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Jamie Rizzi, Gastgeber

Hotel Schweizerhof Lenzerheide
Tel.: +41 81 385 25 25
Fax: +41 81 385 26 26
claudia@schweizerhof-lenzerheide.ch