

---

# **BELVEDERE HOTEL FAMILIE**

## **Nachhaltigkeitsbericht 2022 - 2023**

**BELVEDERE <sup>HOTEL</sup> FAMILIE**  
René Stoye / Martina Hänzi  
Scuol, Juni 2023

## Inhaltsverzeichnis

1.	Vorstellung Belvedere Hotel Familie .....	1
2.	Wieso ein Engagement in die Nachhaltigkeit? -> Per nos futur .....	2
3.	Wie definieren wir Nachhaltigkeit? .....	2
4.	Was machen wir .....	2
4.1.	WHO - Globale Ziele aufführen .....	3
4.2.	Per nos futur – unser Label für nachhaltige Massnahmen .....	3
5.	Rückblick auf die letzten Jahre .....	4
5.1.	Verzicht auf eigene Wasserflächen für Wellness .....	4
5.2.	Wellness-Inklusive.....	4
5.3.	Ausbildungsprogramm in Buthan.....	4
5.4.	Energieeffiziente Hotels Graubünden.....	4
5.5.	Reduktion des Ressourcenverbrauchs in den Hotels .....	5
5.6.	Nachhaltige Pflegeserie.....	5
5.7.	Wohnraum für Mauersegler .....	6
5.8.	Sauberes Trinkwasser für Uganda.....	6
6.	Massnahmen 2022 – 2023 .....	6
6.1.	Coaching durch externen Experten über Projektunterstützung von hotellerieuisse .....	6
6.2.	Bildung des internen Nachhaltigkeitsrates .....	7
6.3.	Als «TOP-Ausbildungsbetrieb» zertifiziert .....	7
6.4.	Lokal & regional wo immer es geht.....	8
6.5.	Nachhaltige Hotels in der Schweiz .....	9
6.6.	Swisstainable .....	9
6.7.	Destination erhält als Erste das Label «Nachhaltiges Reiseziel» .....	9
6.8.	VW ID Buzz mit kompletten Elektro-Antrieb.....	10
7.	Massnahmen 2023 – 2024 .....	10
7.1.	Umbau Passarelle mit Solaranlage.....	10
7.2.	Papierlose Lohnabrechnungen.....	10
7.3.	Papierloser Check-Out – Rechnungen per E-Mail. ....	10
8.	Langfristige Ziele.....	11
8.1.	Chasa Plavna .....	11
9.	Anhang .....	12

## 1. Vorstellung Belvedere Hotel Familie

Die Belvedere Hotel Familie ist eine Hotelgruppe mit 3 Hotels im Unterengadiner Tourismuszentrum Scuol und besitzt das \*\*\*\*Hotel Münchwilen, unweit des Bodensees. Sie beschäftigt 160 Mitarbeitende. Die vier Hotels und vier Restaurants – das Hotel Belvedere mit dem SPA Vita Nova, das Engadiner Boutique-Hotel GuardaVal mit Gourmet-Restaurant, das Hotel Belvair im Bäderkomplex des Engadin Bad Scuol mit dem alle Häuser durch Passarellen und Tunnels verbunden sind, das Restaurant Nam Thai und das Businesshotel Münchwilen in Münchwilen. Gemäss Rating von Sonntags-Zeitung und Bilanz gehören das Hotel Belvedere und das Hotel GuardaVal zu den besten 50 Wellness- und Ferienhotels der Schweiz. Die Belvedere Hotel Familie ist im Besitz von Julia und Kurt Baumgartner.

Das Hotel Belvedere ist ein Ferien-, Familien-, und Wellnesshotel mit einem ausgeprägten Sportangebot. Ausserdem ist es innerhalb der Hotelfamilie der Aufenthaltsort für Gruppen, Incentivereisen und Seminare. Das Belvedere ist ein klassisches 3 Generationen Hotel.

Das Badehotel Belvair ist eines der führenden 3\*\*\*\*S Hotels in Graubünden, an zentraler Lage mit dem kürzesten Weg ins Bad. Wir betreuen hauptsächlich ruhesuchende Bade-, Ferien-, Kurgäste und RehaGäste.

Das Engadiner Boutique-Hotel GuardaVal ist das erste Boutique-Hotel im Engadin. Unser Schwerpunkt ist Genuss, Ästhetik, Design & Lifestyle, Tradition und Wellness.

Das Hotel Münchwilen im gleichnamigen Ort Münchwilen ist unser Business Hotel im Hinterthurgau bei Wil SG und speziell auf die Bedürfnisse von Geschäftsleuten und –reisenden zugeschnitten.

Die differenzierte Strategie der Hotels weckt Synergien und erbringt unseren Gästen einen Mehrwert. Unsere Zielgruppen liegen vorwiegend in der Schweiz, Deutschland, Russland und Italien. Die Gäste der BELVEDERE HOTEL FAMILIE finden in unserem Resort Wellness & Baden, Sport & Natur und Kulinarik & Design.

Zahlen und Fakten zur Entwicklung und Geschichte der Belvedere Hotel Familie

### ERÖFFNUNG des Hotels Belvedere im Jahr 1876

- seit 1999 im Besitz von Kurt und Julia Baumgartner
- 1999 komplett durch Lingo in-Raum aus Emmen renoviert und geschmackvoll-modern gestaltet
- 2003 Bau des Wellnessbereichs im Untergeschoss
- 2004 Bau der Passarelle durch den Architekten Renato Maurizio aus Maloja mit direktem Zugang zum Engadin Bad Scuol
- 2004 Kauf des Badehotel Belvair mit direktem Zugang zum Engadin Bad Scuol und anschliessende Renovation durch Lingo in-Raum
- 2007 Anbau «Ala Nova» durch Renato Maurizio, Innenarchitektur durch Matthias Buser aus Zürich und Naja Krüger, Büro Maurizio, mit 15 Gästezimmern (29-48 m<sup>2</sup>), Bar & Wine Lounge, Cigar Smoking Room sowie SPA «Vita Nova: bellezza alpina»
- 2008 Übernahme des Restaurants im Engadin Bad Scuol, kompletter Umbau und Neueröffnung als Spezialitätenrestaurant Nam Thai mit Köchen aus Thailand
- 2008 Verkauf des Hotels GuardaVal an Julia und Kurt Baumgartner, Totalsanierung und umfangreiche Renovation
- 2009 Wiedereröffnung als Boutique-Hotel «GuardaVal»
- 
- 2012 Erweiterung durch die Chasa Nova mit 9 Suiten, 3 Konferenz- und Seminarräumen sowie diversen Geschäften im Erdgeschoss.
- 2012 Eröffnung der Passarelle vom Boutique-Hotel GuardaVal ins Hotel Belvédère
- 2012/13 Bau des Personalhauses Sulai mit 26 Studios
- 2013 Erweiterung unseres Angebots durch unseren neuen Kiosk «La Butietta».
- 2013 Neubau der Dependance Cha'Sura mit 3 modernen Appartements
- 2014 Umbau im Belvair des Eingangsbereichs, Restaurants und Zimmer im 4 Stock durch Bel Etage AG Willisau
- 2015 Kauf der Nachbarparzelle «Ehemaliger Coop» und Vermietung der Ladenfläche an das Sportgeschäft Jon Sport Alpin
- 2015 Umbau im Belvair weiterer Zimmer sowie Neugestaltung des Skiraums durch Bel Etage AG Willisau
- 2016 Installation von Tesla Ladestationen für Elektroautos und Tesla

- 2017 Umbau Personalhaus Polenta
- 2018 Renovation des Daches, der Fassade, von 12 Zimmern und des Wellnessbereichs sowie Komplettumbau der Küche

## 2. Wieso ein Engagement in die Nachhaltigkeit? -> Per nos futur

Als Hotelbetrieb ist es nicht so einfach möglich, den Produktionsstandort zu verändern. Die Region ist indirekt auch ein Argument, um in der Belvedere Hotel Familie einen Aufenthalt zu verbringen. Wir engagieren uns in allen Dimensionen der Nachhaltigkeit, damit unser Lebensraum, das wunderschöne Unterengadin und die Nationalparkregion im Engadin ein gesunder Lebensraum bleibt und in dem auch die nächsten Generationen mit Freude und Stolz leben werden.

Immer mehr unserer Gäste achten heute darauf, wie nachhaltig und verantwortungsvoll unsere Hotel-Familie und unsere Destination unterwegs sind. Nachhaltige Entwicklung ist mehr als nur ein Trend.

Als Basis für den Entscheid, eine greensign-Zertifizierung zu erreichen, wurde im Verwaltungsrat der Belvedere Hotel Familie die Nachhaltigkeitsstrategie im Jahr 2021 verabschiedet, welche die Geschäftsführung erarbeitet hatte.

## 3. Wie definieren wir Nachhaltigkeit?

Nachhaltige Entwicklung beruht auf der wirtschaftlichen, der sozialen und ökologischer Nachhaltigkeit.

Wirtschaftliche Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Arbeitsplätze und Wertschöpfung in die Region zu bringen. Und mit unseren Hotels gesunde finanzielle Ergebnisse zu erzielen, die es uns erlauben, uns zu erneuern und weiterzuentwickeln.

Für die sozial und ökologisch nachhaltigen Entwicklung konzentrieren wir uns auf die für unsere Hotelfamilie wesentlichen Themen

## 4. Was machen wir

Wir wollen soziale und ökologische Nachhaltigkeits-Themen mit Inhalten und Aktionen vorantreiben – und Nachhaltigkeit nicht nur als Schlagwort benutzen.

Wir sind uns bewusst und respektieren, dass unsere Gäste, Partner und Mitarbeitenden vielfältigste Einstellungen zu nachhaltigen Themen haben.

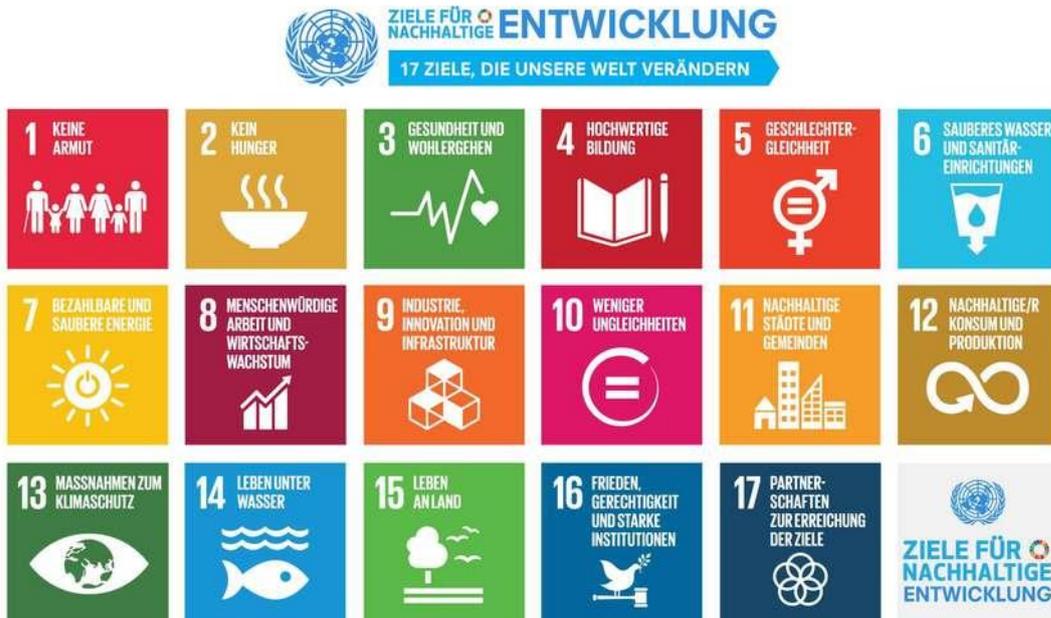
Wir wägen Spannungsfelder zwischen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Zielen sorgfältig ab

Wir kommunizieren über unsere Aktivitäten und geben den Gästen Anreize



4.1. WHO - Globale Ziele aufführen

Wir stützen uns in unserem Tun auf die globalen Nachhaltigkeitsziele der WHO ab. Diese sind:



4.2. Per nos futur – unser Label für nachhaltige Massnahmen

Damit Gäste, Partner und Mitarbeitende einfach erkennen, welche Massnahmen auf einen nachhaltigeren Betrieb oder auf den Schutz der Umwelt zielen, haben wir unser eigenes Logo kreiert

## 5. Rückblick auf die letzten Jahre

Bereits seit vielen Jahren engagieren wir uns in verschiedenen lokalen, regionalen und internationalen Projekten für eine nachhaltigere Arbeits- und Lebensweise. Nachfolgend eine Auflistung von verschiedenen ausgewählten Massnahmen in der Vergangenheit:

5.1. Verzicht auf eigene Wasserflächen für Wellness – WHO-Ziel Nr. 6 Sauberes Wasser und Sanitär-Einrichtungen  
Mit dem bewussten Verzicht, eigene Wasserflächen für Wellness Gäste zu erstellen, sondern das Bogn Engiadina mit einer Passarelle für die Gäste des Hotels Belvedere zu erschliessen, starteten die Belvedere Nachhaltigkeitsmassnahmen schon im Jahr 2004.

5.2. Wellness-Inklusive – WHO-Ziel Nr. 13 Massnahmen zum Klimaschutz  
Als Initianten war die Belvedere Hotel Familie vor mehr als 15 Jahren dafür verantwortlich, dass Gäste aus allen Hotels der Belvedere Hotel Familie das Auto getrost zu Hause lassen konnten und vor Ort kostenfrei mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und der Bergbahnen unzählige Ausflüge und Erlebnisse erreichen konnten. Dieses Angebot wurde vor drei Jahren in die öffentliche Kurtaxe überführt und steht nun somit allen Gästen der Destination zur Verfügung. Womit die gefahrenen Autokilometer von Gästen vor Ort massiv reduziert werden.

5.3. Ausbildungsprogramm in Buthan – WHO-Ziel Nr. 1 keine Armut – WHO-Ziel Nr. 4 hochwertige Bildung  
Die Belvedere Hotel Familie unterstützt durch den Verkauf des Hahnenwassers das Ausbildungsprogramm «Bhutan Middle Management Hotel Programm (BMMHP)» in Bhutan, welches zum Ziel hat, gut qualifizierte Fachkräfte im mittleren Management für den stetig wachsenden und äusserst wichtigen Tourismussektor in Bhutan auszubilden. Die Hälfte des Preises für eine Karaffe Wasser fliesst wortwörtlich in dieses Berufsbildungsprojekt. Und das schenkt ein! Das Projekt basiert auf einer öffentlich-privaten Partnerschaft zwischen der HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich (Zürcher Fachhochschule), dem Royal Institute for Tourism and Hospitality (RITH) und der BELVEDERE HOTEL FAMILIE. Es wird hauptsächlich durch den Lotteriefonds des Kantons Zürich finanziert. In den vergangenen Jahren hat die BELVEDERE HOTEL FAMILIE bereits drei Mal die drei besten Absolventen/-innen des Hotelprogramms zu einem Praktikum nach Scuol eingeladen. Die Lehrgänge des BMMHP finden jeweils in den Nebensaisonmonaten während zwei Jahren statt.

Zudem unterstützen wir Namgay Dem, eine junge buthanesische Frau, die am National Institute for Education (NIE) in Paro/Bhutan studiert um ihre Lehrbefähigung als Dzongkha Lehrerin zu erhalten. Dzongkha ist die Landessprache in Bhutan.

5.4. Energieeffiziente Hotels Graubünden – WHO-Ziel Nr. 7 Bezahlbare und Saubere Energie  
Das Projekt «Leuchtturm – Energieeffiziente Hotels Graubünden» wurde 2014 mit dem Tourismuspreis Milestone 2014 ausgezeichnet. Es zeigt den Hotels konkrete Wege auf, ihren Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu verringern und gleichzeitig Kosten zu sparen. Die am Projekt beteiligten Hotels nehmen am Energie-Management-System der EnAW teil und arbeiten eng mit einem EnAW-Berater zusammen. Hotels und Tourismusbetriebe aus dem Kanton Graubünden haben mit Unterstützung der EnAW eine Zielvereinbarung mit dem Bund abgeschlossen. Seit 2012 ist die BELVEDERE HOTEL FAMILIE Mitglied beim Projekt «Leuchtturm» der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW). Beraten und begleitet bei den Massnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz werden wir von einem EnAW-Berater. Durch diese Zusammenarbeit sind bereits einige Sanierungsarbeiten mit dem Erfolg der Reduzierung des Energieverbrauchs durchgeführt worden. So haben wir in allen Hotels die Leuchtmittel auf LED-Lampen umgestellt und in den Zimmern Anwesenheitssensoren angebracht. Im Badehotel Belvoir kann dank der Sanierung von Fenstern und des Heizkessels, der Heizölverbrauch um 15'000 Liter pro Jahr reduziert werden. Beim Hotel Belvedere wurde im Jahr 2018 dafür die komplette Fassade sowie das Dach erneuert. Eine Gesamtlösung für eine umweltfreundlichere Beheizung der drei Hotels ist geplant, die Umrüstung jedoch nicht so ein leichtes Unterfangen.

Nach diesen Massnahmen beträgt der Energiebedarf und der CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro Logiernacht 5.8 Kg. Damit gehören wir zu den besten Hotels der Schweiz. Mit Ihrem Beitrag im Rahmen von «Cause We Care» für einen klimaneutraleren Aufenthalt, wird ein Teil in lokale und ein Teil in globale Klimaschutzprojekte investiert. Ein weiterer Teil davon wird in weitere bauliche Massnahmen der Hotels investiert, um unsere Häuser und somit Ihren Aufenthalt noch klimafreundlicher zu machen.

#### 5.5. Reduktion des Ressourcenverbrauchs in den Hotels – WHO-Ziele Nr. 6, 7, 12, 13, 14, 17

Wir sind laufend daran unsere Prozesse anzupassen und unsere Angebote nachhaltiger zu gestalten, ohne das Ferienerlebnis unserer Gäste zu beeinträchtigen. Beispiele der Massnahmen:

**Wäschewechsel:** Um den Verbrauch von Wasser, Waschmittel und Energie zu reduzieren werden in unseren Hotels die Betten während des Aufenthaltes nicht täglich frisch bezogen, sondern nur dann, wenn der Gast es wünscht. Hierzu gibt es in jedem Zimmer ein Arvenholzwürfel, den man beim Wunsch nach einem Wäschewechsel aufs Bett legen kann.

**Pantoffeln:** In vielen Luxushotels gehörten die Einwegpantoffeln zum guten Ton. Dass sie zum einen in Plastik verpackt sind und zum anderen nach jedem Gast entsorgt werden, ist nicht mehr zeitgemäss und keineswegs nachhaltig. Deshalb sind bei uns die Pantoffeln nicht mehr standardmässig auf dem Zimmer, sondern nur noch auf Anfrage zu bekommen.

**Wasserkaraffe:** Anstelle von weitgereistem Mineralwasser in Flaschen, was beim Transport jede Menge CO<sub>2</sub> Emissionen verursacht, stellen wir in den Zimmern Wasserkaraffen zur Verfügung. Diese können mit unserem hervorragenden Quellwasser aus dem Wasserhahn gefüllt werden.

**Food-Waste:** Auch in der Küche soll das Entsorgen von Lebensmitteln auf ein absolutes Minimum reduziert werden. So versuchen wir möglichst Überproduktionen zu vermeiden, was vielleicht mal dazu führt, dass ein Gericht aus ist und nachproduziert werden muss. Hier hoffen wir auf das Verständnis unserer Gäste. Unsere Grünabfälle sowie Fleischabfälle werden zudem strikt vom Restmüll getrennt und zur lokalen Sammelstelle gebracht.

**Digitalisierung:** Um auch unseren Papierverbrauch zu senken, setzen wir auf die Digitalisierung unserer Betriebe. So werden möglichst viele Informationsmaterialien von Papier auf digitale Medien umgestellt. Der Aufbau, sei es für die Software und auch für die Hardware ist kostspielig und aufwändig. Deshalb schreitet die Digitalisierung Stück-für-Stück voran. Beispielsweise ersetzen wir in wenigen Monaten unsere Zimmermappen durch eine digitale Plattform auf welcher sämtliche Hotelinformationen per Smartphone abgerufen werden können.

**Kompostierbare Kaffeekapseln im Guardaval:** Kaffeekapseln sind ein komfortabler Weg, einen guten Kaffee zu geniessen und besonders in den Hotelzimmern eine saubere Angelegenheit. Die Nachhaltigkeit von Kapseln wird aber heiss diskutiert.

Einen Schritt in die richtige Richtung hat das Familienunternehmen Graf-Kaffee aus Baden-Dättwil gemacht und vertreibt Ihren Kaffee neu in kompostierbaren Kapseln. Für uns das ideale Produkt, um Ihnen den Luxus eines guten Kaffees auf dem Zimmer in nachhaltiger Form zu ermöglichen. Deshalb finden Sie neu im Guardaval ein Päckchen mit zwei Lungo- und zwei Espressokapseln. Die Kapseln und die Verpackung sind beide komplett biologisch abbaubar.

#### 5.6. Nachhaltige Pflegeserie – WHO-Ziel Nr. 12 – Nachhaltiger Konsum und Produktion

Nicht nur in unserer Küche achten wir auf hochwertige Produkte, sondern auch in unserem SPA Vita Nova. Mit unseren zwei Pflegelinien verwöhnen wir Sie mit bester Naturkosmetik. Selbst die Verpackung der Pflegeserien sind zu 100% recyclebar und mit pflanzlichen Farben bedruckt.

Vor 12 Jahren haben wir bei der Eröffnung des SPA Vita Nova Sodashi als Produktlinie für die Gesichtspflege kurzzeitig eingeführt. Seitdem haben wir auch manche Alternativen getestet, die alle ihre guten Seiten hatten, aber die besondere Qualität der Sodashi Produkte hat uns immer wieder überzeugt, denn Sodashi setzt auf die Intelligenz der Natur.

Die Hautpflegeserie basiert auf Erkenntnissen der Biochemie, Aromatherapie und ayurvedischen Prinzipien. Die Gesichts- und Körperpflege besteht aus den hochwertigsten Pflanzenessenzen und naturreinen Inhaltsstoffen. Es gibt weder Tierversuche noch Tierprodukte, keine synthetischen Stoffe und von der Verpackung bis zur Druckfarbe ist alles nachhaltig. Das klingt toll? Ist es auch. Denn natürlich haben wir das alles mit Begeisterung an uns selbst ausprobiert und freuen uns darauf, Sie bei uns jetzt wieder mit Sodashi zu verwöhnen.

Unsere zweite Produktlinie im SPA Vita Nova kommt von Alpienne. Die Naturkosmetikherstellerin mit Sitz in Innsbruck produzieren 100% naturreine Kosmetikprodukte mit ausgesuchten Pflanzen und Ölen aus dem Alpenraum. Seit 2010 kann Alpienne als erstes Unternehmen in der Branche das Zertifikat «Klimaneutral produziert» führen. Alle Hauptwirkstoffe in den Alpienne-Produkten werden schonend in aufwändiger Handarbeit von Pflanzen aus kontrollierter Wildsammlung und Bioproduzenten extrahiert. In den Labors setzt man neben moderner Technik vor allem auf Handarbeit. Und die Verpackung erfolgt ebenso Stück für Stück von Hand.

#### 5.7. Wohnraum für Mauersegler – WHO-Ziel Nr. 15 Leben am Land

Als 2018 das Dach und die Fassade des Belvederes erneuert wurde, stand die Dämmung und somit die Reduktion von Heizkosten und Emissionen im Vordergrund. Doch die Erneuerung des Daches hatte auch einen weiteren Nutzen und das für die Tierwelt.

Bei vielen Sanierungen von Hausdächern wird logischerweise die Dämmung verbessert, um den Wärmeverlust und dadurch Heizkosten und der Verbrauch von Rohstoffen fürs Heizen zu reduzieren. Viele der älteren Gebäude boten vor der Sanierung im Dachgebälk und auf Vorsprüngen, den Mauerseglern Unterschlupf und einen Platz, um ihre Nester zu bauen. Für Mauersegler, welche nur in Felsen oder Gebäuden brüten, waren dies die perfekten Schlupflöcher. Durch vermehrte Sanierungen der alten Gebäude entfallen diese Brutplätze. Deshalb wurden während den Arbeiten am Dach des Hotels Belvedere, in die Hohlräume spezielle Brutkästen eingebaut. Von aussen sind lediglich kleine Löcher zu sehen, während in der Holzkiste, die Mauersegler ihren Nachwuchs ausbrüten und aufziehen können.

#### 5.8. Sauberes Trinkwasser für Uganda – WHO-Ziel Nr. 1 keine Armut / WHO-Ziel Nr. 6 Sauberes Wasser

Wasser ist gerade in Scuol ein grosses Geschenk der Natur, hat es doch mit den Mineralquellen den Tourismus im Unterengadin überhaupt erst möglich gemacht und bis heute gefördert. Mit der Kooperation «Cause We Care» unterstützen wir ein Wasserprojekt in Uganda, welches mit Trinkwasserfiltern für sauberes Trinkwasser in Haushalten und Schulen sorgt.

Von Ihrem Beitrag für einen klimaneutraleren Aufenthalt in unseren Hotels wird ein Teil der Einnahmen, im Rahmen der Kooperation mit «Cause We Care», an ein globales Hilfsprojekt gespendet. Da das Wasser für uns in Scuol eine grosse Bedeutung hat und wir unsere Wasserqualität als Privileg ansehen, unterstützen wir ein Projekt, das in benachteiligten Ländern dank Filtersystemen der Bevölkerung ermöglicht über sauberes Trinkwasser zu Verfügung. Das Projekt in Uganda sorgt aber nicht nur für sauberes Wasser, sondern reduziert gleichzeitig die CO<sub>2</sub>-Emissionen, welche für das Abkochen des Wassers mit Holz- und Holzkohleöfen entstehen.

Mit elektrischen UV-Filtern, Kramikfiltern und Ultra-Filtrationssystemen verschafft das Programm, Familien, Schulen und anderen Institutionen Zugang zu diesen Wasserfiltertechnologien. Die Wasseraufbereitungssysteme filtern zwischen 120 und 650 Liter Wasser pro Stunde. Dadurch können für bis zu 1'000 Kinder in Schulen über sauberes Trinkwasser verfügen. Kleinere Filtersysteme mit einer Aufbereitungsleistung von 2 bis 6 Liter pro Stunde werden in Haushalten eingesetzt.

## 6. Massnahmen 2022 – 2023

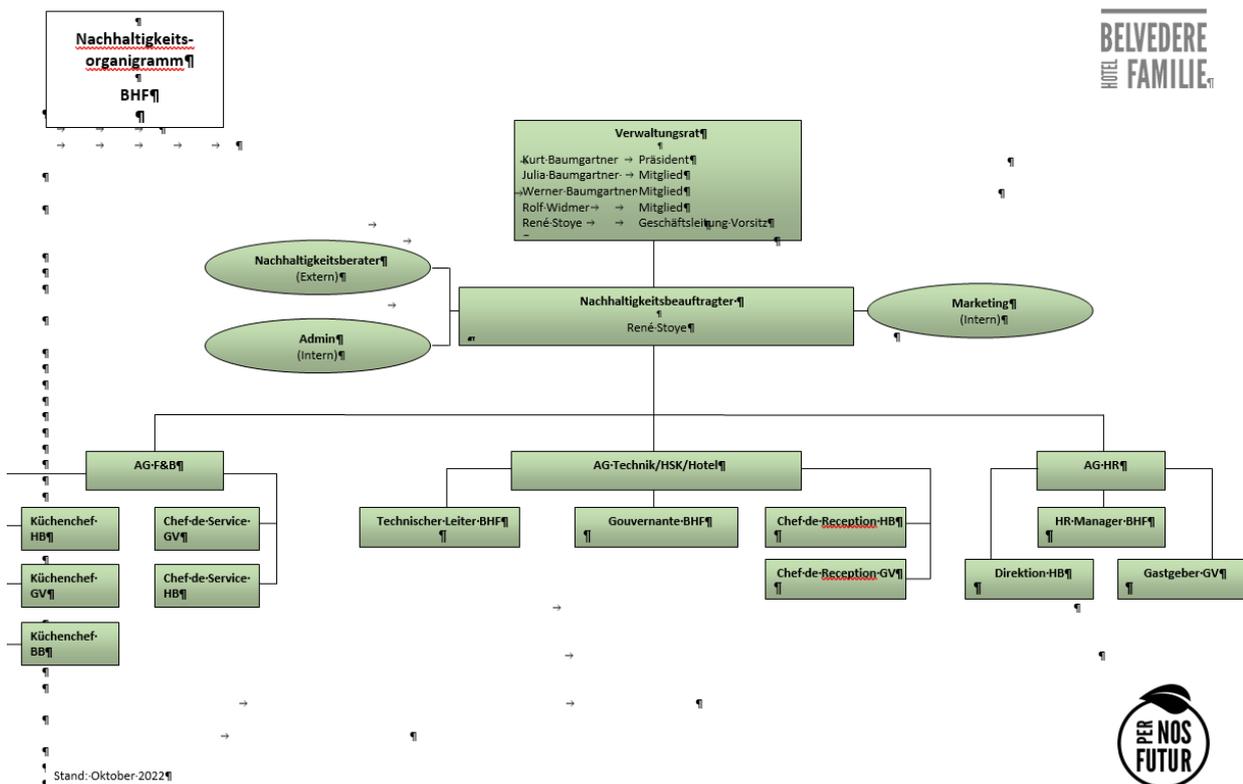
### 6.1. Coaching durch externen Experten über Projektunterstützung von hotelleriesuisse – WHO-Ziel Nr. 4 Hochwertige Bildung

Hotelleriesuisse hat ein Förderprogramm, welches den Hotels externe Experten zur Erarbeitung und Umsetzung der Massnahmen im Bereich der Nachhaltigkeit zur Verfügung stellt. Diese Möglichkeit wurde durch uns genutzt. So wurde eine fundierte, zu den Hotels passende und praxisorientierte Nachhaltigkeitsstrategie erarbeitet und dem Verwaltungsrat zur Freigabe unterbreitet.

6.2. Bildung des internen Nachhaltigkeitsrates – WHO-Ziel Nr. ???

Im Rahmen der Erarbeitung der Strategie wurde festgelegt, dass ein Nachhaltigkeitsrat gebildet wird, welche eine breite Vertretung aus verschiedenen Abteilungen und Hierarchieebenen hat, um eine ganzheitliche Perspektive zu gewährleisten. Daraus wurden 3 Arbeitsgruppen definiert, welche sich in regelmässigen Abständen treffen, um den Fortschritt der Massnahmen zu prüfen, neue Ideen zu evaluieren und Feedbacks auszutauschen. Ein gemeinsamer Aktionsplan stellt ein Führungsinstrument dar, welches für die Geschäftsführung und die Inhaberschaft auf einfache Weise einen Überblick über die Massnahmen und die Fortschritte gibt.

Im nachstehenden Organigramm ist ersichtlich, wie sich die Arbeitsgruppen zusammensetzen.



6.3. Als «TOP-Ausbildungsbetrieb» zertifiziert – WHO-Ziel Nr. 4 Hochwertige Bildung

Die BELVEDERE HOTEL FAMILIE hat erfolgreich die erste Stufe des Unterstützungssystems der Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) erreicht. Das Unternehmen erhält nun die Zertifizierung als «TOP-Ausbildungsbetrieb», welche Betriebe kennzeichnet, die sich besonders für die Ausbildung von Jugendlichen einsetzen.

Geeignete Lernende zu finden und sie richtig auszubilden, ist eine Herausforderung, mit der sich heutzutage viele Unternehmen konfrontiert sehen. Berufsbildnerinnen und -bildner von heute müssen nicht nur technisch auf dem neusten Stand sein und Wissen vermitteln, sondern fungieren auch als Bezugsperson der Lernenden und benötigen entsprechende Sozialkompetenzen.

Um für diese Aufgabe in Zukunft noch besser gerüstet zu sein, haben wir erfolgreich die erste Stufe des Unterstützungssystems der Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb absolviert. Wir erhalten damit einerseits konkret anwendbares Wissen und Ausbildungsmaterial für die Lernenden-Ausbildung, andererseits werden wir offiziell als «TOP-Ausbildungsbetrieb» ausgezeichnet und zertifiziert. Diese Zertifizierung dient über sämtliche Branchen hinweg als sichtbares Qualitätsmerkmal, um Jugendlichen bei der Entscheidungsfindung während der Lehrstellensuche zu

helfen.

Mit dem Eintritt ins System von TAB haben wir einen wichtigen Schritt in der Ausbildung von Lernenden vollzogen. Nach dem Erreichen der ersten Stufe bietet sich uns nun die Möglichkeit, in individuellem Tempo die Stufen 2 und 3 des Systems anzugehen und die Ausbildungskompetenz so noch mehr zu erweitern.

### **Was ist TOP-Ausbildungsbetrieb?**

Die Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) ist ein nationales Unterstützungs- und Auszeichnungssystem, das zur Attraktivität der gewerblichen Berufe beiträgt. TAB unterstützt Betriebe aus sämtlichen Branchen dabei, ihre Ausbildungsqualität zu erhöhen und zeichnet mit dem Label Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren.

TOP-Ausbildungsbetrieb hebt sich insofern von vielen Labels ab, dass es nicht nur vorhandene Qualität beurteilt, sondern auch im Vorfeld bei der Entwicklung hilft. Das in der Schweiz bislang einmalige System wurde 2017 durch Alt-Bundesrat Johann Schneider-Ammann mit dem ENTERPRIZE ausgezeichnet und wird vom Eidgenössischen Hochschulinstitut für Berufsbildung (EHB) empfohlen.

#### 6.4. Lokal & regional wo immer es geht – WHO-Ziel Nr. 12 Nachhaltiger Konsum

In unserer Nachhaltigkeitsstrategie ist auch der Bezug und das Angebot von regionalen oder lokalen Lebensmitteln verankert. Die Produkte macht schon allein die Tatsache besonders, dass sie in kleinen Mengen in alpiner Luft mit ihren Jahreszeiten gewachsen oder gediehen sind. Die kurzen Lieferwege und der Bezug aus der einheimischen Landwirtschaft sind diese Köstlichkeiten zudem noch äusserst nachhaltig.

Sofern zur Saison verfügbar, setzen wir möglichst regionale Frischprodukte in unseren Küchen ein. Im Sommer 2022 haben wir begonnen einen hoteleigenen Kräutergarten anzulegen und lassen darin verschiedene Kräuterarten im Engadiner Bergklima gedeihen. Durch das rauere Klima und die Höhensonne entwickeln die Kräuter eine viel höhere Geschmacksintensität als die in Massen gezüchtete Handelsware. Des Weiteren sind wir in der Planung eines eigenen Gemüsegartens im Ort, welcher uns ermöglicht einen Grossteil des benötigten Gemüses selbst anzupflanzen und mit kürzestem Transportweg vom Garten auf den Teller zu bringen.

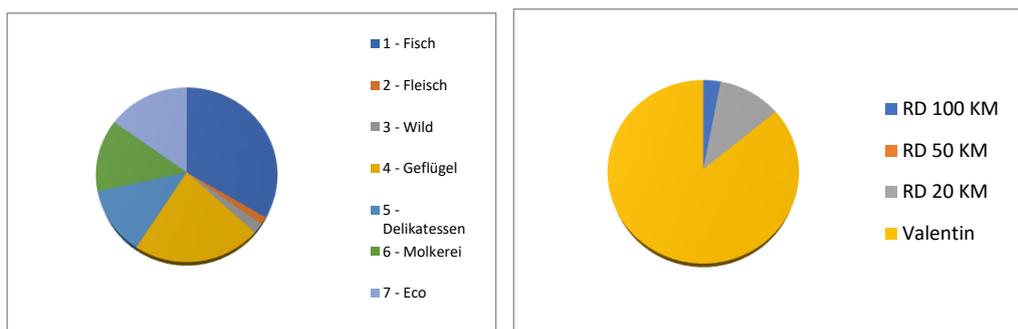
Wie Sie vielleicht bei einer Wanderung schon gesehen haben, gibt es da und dort im Tal Bienenstöcke zu sehen. Die Imker respektive deren Bienen produzieren wunderbaren Berghonig in limitierter Auflage. Im GuardaVal geniessen Sie ausschliesslich den Honig von Scuoler Imkern und ihren Bienen. Im Belvair und im Belvedere den Honig aus umliegenden Dörfern des Engadins und den Alpen.

Und auch die Milch kommt aus der Region. Mit der «Lataria Engiadinaisa» - kurz LESA - in Bever, haben wir eine Milchverarbeiterin als Partner, welche ihre Milch von rund 50 Bergbauern zwischen Martina und Maloja bezieht und zu diversen Milchprodukten verarbeitet. Die LESA ist übrigens auch eine der höchstgelegenen Molkereien Europas. [www.lesa.ch](http://www.lesa.ch)

Nicht alles lässt sich gänzlich aus der Region beziehen und ist dennoch nachhaltig. So bieten wir beispielsweise im Belvair und im Nam Thai Softgetränke der Firma Goba AG an. Die im appenzellerischen Gontenbad beheimatete Firma stellt aus dem dort vorkommenden Mineralquellenwasser kreative Getränke her. Mit dem Angebot der Goba-Getränke berücksichtigen wir ein nationales KMU mit rund 67 Mitarbeitenden. [www.goba-welt.ch](http://www.goba-welt.ch)

Im GuardaVal geniessen Sie anstelle von Coca Cola die wunderbaren Getränke von Vivi Kola aus Eglisau und anstelle der Fanta eine erfrischende Gazzosa aus dem Tessin.

Die nachfolgenden Diagramme zeigen auf, dass wir alle Lebensmittel aus dem Radius 100 km beziehen. Sowie noch die nähere Aufteilung nach der Distanz.



#### 6.5. Nachhaltige Hotels in der Schweiz – WHO-Ziel Nr. 17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Mit unseren Hotels sind wir auch Mitglied bei den «Responsible Hotels of Switzerland». Der Verein wurde von Hotels für Hotels gegründet und bietet den Hotels, die wegweisende Projekte zur Nachhaltigkeit umgesetzt haben, eine Plattform, um sich Gästen mit dem Wunsch nach nachhaltigen Feriendomizilen präsentieren zu können.

Alle Mitglieder der «Responsible Hotels of Switzerland» leben eine ökologische und soziale Nachhaltigkeitsphilosophie und wollen damit den Gästen ein entbehrungsfreies und verantwortungsbewusstes Geniessen ihrer Ferien ermöglichen. Die Plattform bietet Ihnen also eine schnelle Übersicht über Hotels, die sich für Nachhaltigkeit engagieren.

#### 6.6. Swisstainable - WHO-Ziel Nr. 17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Swisstainable heisst das Nachhaltigkeitsprogramm von Schweiz Tourismus. Es ist das Versprechen des Tourismus, die 17 UNO Nachhaltigkeitsziele mit der Agenda 2030 zu verfolgen und gibt den Gästen Orientierung darüber, welches Engagement der jeweilige Hotelbetrieb, welcher die Plakette trägt, betreibt. Die BELVEDERE HOTEL FAMILIE ist ebenfalls dabei und wir tragen mit unseren Bemühungen bereits Level II.

Das Level des jeweiligen Betriebes wird anhand eines Kriterienrasters ermittelt. Betriebe wie die BELVEDERE HOTEL FAMILIE mit «Level II - engaged» bekennen sich zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und einer fortlaufenden Weiterentwicklung in Sachen Nachhaltigkeit. Zudem verfügen diese Betriebe über einen anerkannten Nachweis in mindestens einer Nachhaltigkeitsdimension.

Doch mit dem Erlangen dieses Labels ist es noch nicht getan, die Nachhaltigkeit unserer Betriebe wird fortlaufend ausgebaut. In einem intern gegründeten Gremium tauschen wir uns regelmässig über Möglichkeiten zur Ausweitung der Nachhaltigkeitsbemühungen aus und planen die nächsten Schritte, um unseren Teil dazu beizutragen, die herrliche Naturlandschaft auch für die kommenden Generationen zu erhalten.

#### 6.7. Destination erhält als Erste das Label «Nachhaltiges Reiseziel» - WHO-Ziel Nr. 17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele

Mitte August wurde die Ferienregion Engadin Scuol Zernez und Val Müstair als erste Destination der Schweiz mit dem Label «Nachhaltiges Reiseziel» von TourCert ausgezeichnet. Berücksichtigt werden dabei soziale, ökologische und ökonomische Dimensionen innerhalb der Destination.

Als Partnerbetriebe sind wir mit unseren drei Hotels in Scuol mit im Boot und stärken damit unseren Nachhaltigkeitsgedanken in der BELVEDERE HOTEL FAMILIE. TourCert ist ein international anerkanntes Beratungs- und Zertifizierungssystem, welches sich mit der gesamten touristischen Wertschöpfungskette befasst. Wichtige Parameter sind dabei etwa die Qualität der regionalen Produkte und Dienstleistungen, Gästeorientierung, schonender Ressourcenumgang, Barrierefreiheit oder Angebote im Bereich der nachhaltigen Mobilität.

Passend zur Zertifizierung hat die Destination zusammen mit ihren Partnern eine nachhaltige Pauschale mit

garantiertem Naturerlebnis in und um den Schweizerischen Nationalpark zusammengestellt. «Aventüra Chamanna Cluozza» heisst die Pauschale und ist noch bis Mitte Oktober buchbar. Wenn es bis dahin nicht mehr reicht, ist es in jedem Fall eine schöne Idee für den nächsten Sommer

#### 6.8. VW ID Buzz mit kompletten Elektro-Antrieb – WHO-Ziel Nr. 7 Bezahlbare und saubere Energie

Bei der schrittweisen Erneuerung unserer Fahrzeugflotte, welche wir für Gästetransporte und für Transporte von Materialien für den Hotelbetrieb, wollen wir ebenfalls den Nachhaltigkeitsgedanken mit einbeziehen. Fahrzeuge für Gästetransporte, welche etwas in die Jahre gekommen sind, werden in der BELVEDERE HOTEL FAMILIE für Materialtransporte weiter genutzt und durch möglichst nachhaltigere Neuwagen ersetzt. Der im Herbst 2022 neu auf den Markt gekommene, komplett elektrisch betriebene VW ID. Buzz hat sich als idealer Ersatz dafür angeboten. Bei dem VW ID. Buzz ist jedoch nicht nur der emissionsfreie E-Antrieb nachhaltig. Beispielsweise ist der Lenkradkranz aus synthetischem Leder. Die Sitzbezüge, Bodenbeläge und der Innenhimmel sind aus recycelten Materialien gefertigt. Der Stoff aus SEAQUAL®-Garn besteht zu ca. 10 % aus im Meer gesammelten Kunststoffen, die restlichen 90 % werden aus PES (recycelte PET-Flaschen). Das ArtVelours «ECO» besteht zu 71 Prozent aus recyceltem Material. Biobasierte Fahrzeuglacke und der Einsatz nachwachsender Rohstoffe optimieren zusätzlich die Umwelteigenschaften des ID. Buzz. Zudem werden die Hochvoltbatterien am Ende ihres automobilen Lebenszyklus von VW zurückzunehmen und für eine Zweitverwendung, beispielsweise als Stromspeicher für Photovoltaikanlagen von Häusern aufbereitet.

## 7. Massnahmen 2023 – 2024

### 7.1. Umbau Passarelle mit Solaranlage - WHO-Ziel Nr. 7 Bezahlbare und saubere Energie

Mit den gesammelten Geldern der Cause we care Initiative war es uns in diesem Frühjahr möglich, die gesamte Länge der Passarelle mit einer Solaranlage auszustatten. Einige Detailinfos zur Grösse, Investitionsvolumen und den Einsparungen:

- Grösse der Panels: 135 m<sup>2</sup> Gesamtfläche, verteilt auf 96 Platten
- Leistung: 135 kWh/ Jahr – dies entspricht dem Jahresverbrauch von drei Einfamilienhäusern mit je 4 Personen pro Jahr
- CO<sub>2</sub> Einsparung: ca. 6000 kg/ Jahr
- Investition: CHF 120'000.00

### 7.2. Papierlose Lohnabrechnungen – WHO-Ziel Nr. 12 nachhaltiger Konsum und Produktion

Im HR haben wir im Laufe des Winters noch auf papierlose Lohnabrechnungen umgestellt. So erhalten unsere über 140 Mitarbeitenden zukünftig die Lohnabrechnungen per E-Mail zugesandt.

### 7.3. Papierloser Check-Out – Rechnungen per E-Mail - WHO-Ziel Nr. 12 nachhaltiger Konsum und Produktion

Noch nicht umgesetzt, aber bereits in der Planung ist eine weitere Massnahme, welche Papier einsparen wird. Wir möchten unseren Gästen zukünftig anbieten, auf den Ausdruck der Rechnungen zu verzichten und diese über das Mobiltelefon oder unsere Tablets an den Receptionen die Rechnungen zu prüfen und ihnen diese dann per E-Mail zuzusenden.

## 8. Langfristige Ziele

### 8.1. Chasa Plavna – WHO Ziel Nr. 3, 6, 7, 8, 9 12, 13. 17

Mitten in Scuol, direkt neben dem Hotel Belvedere entsteht die Chasa Plavna. Das vorhandene Geschäfts- und Wohngebäude wird durch einen Um- und Ausbau vergrössert und das Grundstück an bester Geschäfts- und Aussichtslage optimaler genutzt. Hinzu kommt ein öffentlicher Begegnungsplatz mit neuer Fussgängerpassage ins Unterdorf. In der Chasa Plavna entstehen Wohneinheiten, Serviced Apartments, Ladenflächen, Büroräumlichkeiten, ein Kinder- und Familienbereich sowie ein gastronomisches Angebot. Das Gebäude erhält einen Anschluss ans Bogn Engiadina und ans Hotel Belvedere.

Damit leistet die Belvedere Hotel Familie einen wichtigen nachhaltigen Beitrag zur Erhaltung der touristischen Attraktivität der Region. Durch neue Betten, ein neues Produkt (Serviced Appartements), welches es bisher in diesem Umfang in der Region nicht gibt, werden neue Arbeitsplätze geschaffen, die Angebotspalette in der Belvedere Hotel familie aber auch in der Region erweitert. Integrierter Bestandteil ist eine nachhaltige Bauweise, Versorgung über Photovoltaik und weitere erneuerbare Energien wie der hier vorherrschenden Wasserkraft.

9. Anhang

- Umweltprogramm Belvedere Hotel Familie

Nr.	Kernbereich	Maßnahme(n)	Verantwortung	Start	Erlidigung bis	Status
<b>1 Management und Kommunikation</b>						
		Leitbild überarbeiten/anpassen	Geschäftsleitung	Mär 22	Dez 22	offen
		Nachhaltigkeitsaktivitäten kommunizieren	Marketing	Jan 21	pendent	Kontinuierlich
		Nachhaltigkeitsorganigramm erstellen und kommunizieren	Admin / NHBA	Apr 22	Jun 22	erledigt
		NH-, CSR-, Umweltbericht erstellen	Admin / NHBA	Dez 22	Dez 22	offen
<b>2 Umwelt (Energie, Wasser und Abfall)</b>						
		Erfassung und Bewertung Energielieferanten	Technik	Mai 22	Dez 22	offen
		Umstellung auf energiesparende Geräte	Technik	Jan 21	pendent	Kontinuierlich
		Erstellen eines Energiekonzeptes (Ladestruktur, Heizung), Spitzenlast Management	Technik / NHBA	Jan 22	Dez 22	offen
		Reduktion des Reinigungsmittelverbrauches um 25%	Technik / HSK / NHBA	Dez 21	Feb 24	offen
		Weitgehende Umstellung auf automatisches Abschalten der Beleuchtung im rückwertigen Bereich	Technik	Jun 22	Jun 23	offen
		Wartung der Lüftungsanlagen und Stromanlagen jährlich	Technik	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Erstellen Konzept nachhaltige Gebäudeausstattung (Heizung, Warmwasser, Luft, Kälte, Strom)	Technik / NHBA	Apr 22	Dez 23	offen
		Sensibilisierung von MA zur Energieeffizienz / Umwelttipps am Arbeitsplatz	HRM/DF	Jun 22	Dez 22	erledigt
		Umrüstung auf energiesparende Leuchtmittel	Technik	Jan 21	pendent	Kontinuierlich
		Erhebung des Wasserverbrauches (jährlich, digital, gesamt und pro LN)	Technik	Mai 22	pendent	Kontinuierlich
		Wasser- Trinkqualität regelmässig prüfen	Technik	Mai 22	pendent	Kontinuierlich
		Monitoring Abfallaufkommen implementieren	Technik / NHBA	Jun 22	Dez 22	erledigt
		Erstellen und Dokumentieren Mülltrennungskonzept (MA/Gäste)	Technik / NHBA	Jun 22	Dez 22	offen
		Kein Plastik mehr bei Teeverpackungen	F&B / NHBA / GL	Aug 22	pendent	erledigt
		weniger Plastik bei Pflegeprodukten im Zimmer / nachhaltige Badeschlappen	HSK	Aug 22	pendent	erledigt
		Wäschesäcke in Hotelzimmern aus Stoff	HSK	Aug 22	Dez 22	erledigt
		Zero Waste Frühstück implementieren	F&B / NHBA / GL	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Hotelrechnungen werden digital erstellt	Reception / GL / Admin	Mai 22	Apr 23	offen
		Lohnabrechnungen werden per E-Mail zugestellt	HRM	Jun 22	Jun 22	erledigt
		Mitarbeiter Info's / Interne Kommunikation, Memos weitgehend papierlos - Hotelkit besser nutzen	HRM	Mai 22	Apr 23	Kontinuierlich
		Gäste Info's (A-Z) via QR Code zur Verfügung stellen	Reception	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Reduktion von Foodwaste (keine Buffets, Personalesen neu denken)	F&B/NHBA/GL	Mai 22	pendent	Kontinuierlich
		jährlicher "Flohmarkt" zur Weiterverwendung alter Möbel	Technik	Dez 22	Apr 23	offen
<b>3 Biodiversität &amp; Kulturelles Erbe</b>						
		Wording / Deklaration der Speisekarten (Konzept)	Küchenchefs / NHBA	Sep 22	Nov 22	offen
		Eigener Kräutergarten wird angelegt	VD	Mai/Juni 22		erledigt
		Eigener Gemüsegarten	Küchenchefs	Jun 23	pendent	offen
<b>4 Einkauf</b>						
		Anteil Convenience Food auf unter 20% reduzieren	F&B	Mai 22	Apr 23	offen
		Das Hotel führt auf der Speisekarte vegane Speisen & Getränke	F&B	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Das Hotel bezieht Fisch aus biologischer oder artgerechter Aufzucht und schonenden Fangmethoden	F&B / Küchenchefs	Mai 22	Apr 23	erledigt
<b>5 Reigonalität und Mobilität</b>						
		R-100 Lieferanten bevorzugen - Konzept erstellen	Küchenchefs/ NHBA	Sep 22	Nov 22	erledigt
		Ausbau der Ladeinfrastruktur für E Mobility	GL / NHBA / Technik	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Erneuerung der Fahrzeugflotte auf E Mobilität	GL / NHBA / Technik	Dez 22	pendent	Kontinuierlich
<b>6 Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung</b>						
		Mitarbeiterzufriedenheit evaluieren	HR Manager	Jun 21	Aug 22	erledigt
		Jährliche Lieferantenbewertung	alle	Mai 22	Apr 23	erledigt
		Ideenbriefkasten für 24 Std. Feedback oder Verbesserungsvorschläge	alle	Jun 22	pendent	erledigt
		wöchentlich Chef's Table	Küchenchefs	Aug 22	pendent	erledigt
		Fringe Benefits überarbeiten (Swibeco prüfen)	HR Manager	Aug 22	pendent	Kontinuierlich
		Freshup Stellenanzeigen	HRM/Marketing	Jun 22	pendent	Kontinuierlich
<b>7 Soziale Verantwortung</b>						
		Soziales Projekt unterstützen / Charity Event z.G. von Benachteiligten	GL/alle	Mai 22	Apr 23	offen
		Flüchtlinge / Benachteiligte integrieren (Avrona, Buttega, Glocalroots)	NHBA/HRM	Mai 22	pendent	Kontinuierlich
		Begleitetes einarbeiten / Buddy System umsetzen	HRM	Mai 22	pendent	Kontinuierlich
		Das Hotel erhebt regelmässig Daten zur Beschäftigungsstruktur	NHBA/HRM	Mai 22	Apr 23	Kontinuierlich
<b>8 Wirtschaftliche Verantwortung</b>						
		Planung und Umsetzung neuer Hotelprojekte (nachhaltiges Bauen)	VR/ NHBA			Kontinuierlich
		Kontinuierlicher Verbesserungsprozess zur Kostensenkung und Ertragsoptimierung	GL/ NHBA		pendent	Kontinuierlich

- **Küchenphilosophien der Hotels**



## UNSERE KÜCHEN PHILOSOPHIE

### «PASCHIUN ART CULINARICA ALPINA DA RENÉ STOYE»

«Paschiun art culinarica alpina» ist die Philosophie von René Stoye, die das GuardaVal Küchenteam unter der Leitung von Stefan Rohrlack täglich umsetzt.

Im Winter 2013 haben wir begonnen, neue Wege im GuardaVal zu beschreiten. Das Haus ist Inbegriff für die Bauweise Graubündens und damit auch Symbol für Tradition, Unberührtheit und Leben mit den Gewalten der uns umgebenden Bergwelt. Auch die Küche widerspiegelt das Reduzieren auf das, was uns die Natur schenkt mit reinen, unverfälschten Zutaten, den Mühen des Erarbeitens der Gerichte von der Ernte bis zum fertigen Teller und den Düften, die uns an die Kindheit erinnern mit ihren Schmorgerichten, Wurzelgemüsen, Einkochtem und den Süßigkeiten

Wir fingen an, alles wegzulassen, was nicht in den Alpen zu finden ist. Wir suchten Produzenten, Erzeuger und Rohstoffe in immer kleineren Kreisen um uns herum und fanden heraus, dass nicht nur die Qualität der Produkte stetig wuchs, sondern auch der Wert der Gerichte für das Wohl unserer Gäste stieg. Denn, je kürzer die Transportwege in unsere Küche wurden, desto mehr Lebendigkeit und Energie wiesen die Produkte auf und desto mehr waren sie geladen mit der Urkraft der mächtigen Bergwelt, die uns hier umgibt. Das starke Licht, die saubere Luft, das reine Wasser und der mineralische Boden steckt in allem, was wir hier aus der Region verarbeiten. Und genau das wollten wir. Nicht einfach gut kochen und Speisen kreieren, die gut aussehen und modern sind, sondern uns gut tun, körperlich und seelisch. So verzichten wir auf Meeressfische, das Fleisch stammt aus dem Tal, dem Appenzell oder aus der Jagd unserer Tiroler Nachbarn. Wir verarbeiten keine exotischen Lebensmittel, die weite Transporte hinter sich haben, arbeiten mit Techniken, die hier eine lange Geschichte haben und bereiten nahezu alles aus Rohprodukten

hier in unserer Küche zu und lehnen Fertig- und Halbfertigprodukte strikt ab.

Nun haben wir unserer Küche einen Namen gegeben, der die Ansprüche an uns und unsere kulinarische Arbeit benennt – Paschiun art culinarica alpina. Ein Romanischer Name, denn auch hier wollen wir zeigen, dass wir ganz nah an unserer Wirkungsstätte bleiben. Frei übersetzt bedeutet es, dass wir im GuardaVal die Leidenschaft für die Kochkunst des Alpenraumes leben und vermitteln. Die Leidenschaft treibt uns an, die Küche der Alpen zu ergründen, kompromisslos nur hiesige Produkte zu verwenden und alles von Hand zuzubereiten. Die Kunst steht für das Handwerk, aus oft einfachsten Produkten etwas ganz Besonderes zu machen. Mit wenig viel zu erreichen. Und schliesslich die Alpenküche, die ihren Reichtum nicht in der immer verfügbaren Vielfalt offenbart, sondern, die uns mit Ihrer Fülle an kosmischer Energie und wohlthuenden Einfachheit fasziniert.

Entdecken Sie im Wechsel der Jahreszeiten ein spezielles Menu, das wir Aventura Art culinarica alpina nennen. Dies ist dann die Entdeckung aus Ihrer Sicht, die Ihnen spannende Geschichten des Alpenraumes auf kulinarische Weise näher bringt. Lassen Sie sich von unserer Paschiun anstecken und scheuen Sie sich nicht, nach den Geschichten hinter den Gerichten zu fragen ...





## Unsere Küchenphilosophie «Il dalet pür» - der pure Genuss

Regional mit weltoffenem Blick, innovativ und nachhaltig – das sind nur ein paar Schlagwörter, mit denen wir unsere Küche im Hotel Belvedere beschreiben können. «Il dalet pür» heisst frei übersetzt «der pure Genuss», ist reduziert auf das, was zählt.

Die Produzenten sind meist aus dem Tal, wenn nicht, aus der weiteren Umgebung bis ins Unterland, wir pflegen persönliche und freundschaftliche Beziehungen zu den meisten unserer Lieferanten. Wir schätzen ihr Handwerk, ihre Leidenschaft für gute Produkte und ihr Streben, stets das Beste aus allem herauszuholen – so wie wir selbst uns das auch immer vornehmen.

Der Saal verströmt den Atem des Grand Hotels, die Tische sind in prächtigem Weiss gedeckt, das bunte Treiben macht das Haus lebendig und das Essen zum geselligen Höhepunkt des Tages. Essen ist Leidenschaft und lässt die Zeit verkürzen – weckt die Sinne und die Liebe ...

Das habe ich früh entdeckt, die Gastfreundschaft und die Freude, anderen etwas Gutes zu tun, wurden mir in die Wiege gelegt. Und so war schnell klar, dass ich Koch werden wollte. Nichts habe ich bereut, habe auf meinen Reisen in die schönsten Häuser Österreichs die Liebe zur Natur und ihren wunderbaren Produkten stärker werden lassen und habe hier einen Ort gefunden, an welchem ich meiner Freude an meiner Berufung und meiner Freude am Gast genügend freien Raum geben kann.

Entstanden ist eine Küche, die mein Herz trägt und die in jedem Gericht meine grösste Konzentration widerspiegelt. Gesund ist sie obendrein, denn nichts tut besser, als der gute Geschmack, der uns zu Kindern werden lässt! Ich suche nicht den «letzten Schrei» oder das «Spektakuläre», bleibe leise und bescheiden. Es wird viel geschmort, eingeweckt, richtig gekocht. Handwerk wird gross geschrieben, die Töpfe qualmen, das Fleisch ist gebraten und der Teig bekommt die Zeit, die er braucht, um perfekt zu sein. Ich bin Koch mit Leib und Seele und möchte meinen Gästen stets das Beste schenken.

Das Angebot wechselt täglich, meine Lieblingsgerichte verweilen länger auf dem Menu. Jede Saison hat seine Höhepunkte, welche wir in besonderer Weise präsentieren. Mit meiner Küche «Il dalet pür» nehme ich Sie mit zurück zum Kern des Geschmacks, zur Einfachheit des Besonderen.

Ich wünsche Ihnen von Herzen viel Freude am puren Genuss und danke Ihnen, dass Sie unser Gast sind.

Ihr Peter Ramsbacher





## «Il gust dal süd» Unsere Küchenphilosophie

Hausgemachte Pasta, cremiger Risotto, gegrillter Fisch, knackige Salate, süsse Früchte...

### **Das ist die Lust am Genuss – die Art zu leben.**

Lieben Sie die Düfte des Südens? Dann sind Sie bei uns im Bistro Belvair genau richtig. Ich nehme Sie mit auf eine Reise zu den Geschmäckern des Mittelmeeres. Entdecken Sie die Fülle und den unendlichen Reichtum der Natur, des Meeres, der Wälder, der Wiesen und Berge – frisch zubereitet und schnörkellos. Konzentriert auf das Wesentliche und mit viel Handwerk zubereitet, geniessen Sie ein schmackhaftes Angebot. Jedes Gericht ist geladen mit der Wärme des Südens, lässt Sie schwärmen und träumen.

*Zeit fürs Nichtstun*



Der Süden ist meine Heimat und die Küche trage ich im Herzen. Es ist eine geradlinige Küche – einfach und den Produkten gewidmet. Sie ist emotional und nicht rational. Essen ist Leben und essen ist gesund – so lange man genießt. Und zu einem guten Gericht, gehört ein gutes Glas Wein, ein gutes Gespräch und die Zeit fürs Nichtstun.

«Il gust dal süd» ist das Resultat meiner Suche nach Authentizität und Ehrlichkeit, ist Ausdruck meiner Liebe zum Kochen.

*... bun appetit!*

Mit viel Respekt und Sorgfalt entstehen unsere Köstlichkeiten in Handarbeit und mit Liebe kommt jedes Gericht zu Ihnen auf den Tisch. Die Produkte für die Gerichte stammen aus nachhaltiger Produktion, viele einheimische Erzeuger und Produzenten tun täglich ihr Bestes, um Ihnen den perfekten Geschmack zu schenken. Das Ambiente ist ungezwungen, der Raum hat Stil und Moderne. **Der Tisch ist einfach gedeckt und eckig - die Teller sind rund.**

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und danke Ihnen, dass Sie unser Gast sind.

Herzlichst Ihr

Vinicio Guedes, Küchenchef



# BELVAIR

- Plakat Solarpanels

# UNSERE PASSERELLE PRODUZIERT JETZT STROM

Ein Teil unseres «Cause-We-Care»-Fonds ist für Investitionen in hoteleigene nachhaltige Projekte vorgesehen. Daraus konnten wir nun die neue Photovoltaik-Anlage entlang der Südfront der Passerelle ermöglichen.

Auf einer Gesamtfläche von 135 m<sup>2</sup> sind 96 Photovoltaik-Panels entlang der Südfront der Passerelle verteilt.

Die Anlage erbringt eine Leistung von 13'000 kWh pro Jahr – dies entspricht dem Jahresverbrauch von drei Einfamilienhäusern mit je 4 Personen.

Durch diese Stromproduktion werden rund 6'000 kg CO<sub>2</sub> im Jahr eingespart.

Für diesen Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft haben wir CHF 130'000.- investiert.

### SO FUNKTIONIERT «CAUSE WE CARE»

**I CARE**  
Wir verrechnen CHF 1.- pro Erwachsenen / Nacht für «Cause We Care». Damit kompensierst du einen Teil deines Aufenthaltes.

**WE CARE**  
Wir verdoppeln deinen Beitrag und legen zusätzlich CHF 1.- in unseren «Cause We Care»-Fonds für Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

**CAUSE WE CARE**  
Aus dem Fonds kompensieren wir die Emissionen deines Aufenthaltes mit myclimate. Gleichzeitig investieren wir in lokale Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsmassnahmen. So ist dein Aufenthalt bei uns zukünftig noch klimafreundlicher.

