Meiko (Suisse) AG & Hotel Schweizerhof, Lenzerheide:

Gastfreundschaft und Nachhaltigkeit auf den Punkt gebracht

Auf der einen Seite das eine Horn, auf der anderen Seite das andere. Wahlweise, von welcher Seite her man auf die Lenzerheide fährt, stehen das Rot- und Stätzerhorn links oder rechts. Und das sind nur zwei der prächtigen Gipfel in diesem Hochtal, die hier in den Himmel ragen. Dazwischen und mitten im Dorfzentrum der Lenzerheide steht das Hotel Schweizerhof, ein Hotel- und Gastro-Betrieb, in welchem Qualität und Nachhaltigkeit gross geschrieben werden. Das gilt auch für Lösungen im Spülmaschinenbereich. Das Hotel Schweizerhof setzt deshalb auf die nachhaltigen Profi-Spülmaschinen der Meiko (Suisse) AG.

Text: Maya Höneisen | Bilder: Aniela Lea Schafroth und zVg.

Es gibt Orte, in die man immer wieder gerne zurückkehrt, weil man sich darauf verlassen kann, dass man findet, was beim letzten Mal so unvergleichlich war. Ein solcher Ort ist die bündnerische Lenzerheide. Die leuchtenden Berggipfel, der glitzernde Heidsee, die duftenden Bergwiesen im Sommer, die strahlend weisse Landschaft im Winter lassen kaum jemanden unberührt. Es ist schlicht herrlich hier oben.

Mitten im Dorf heisst das Hotel Schweizerhof seine Gäste willkommen. Bereits vor dem Hotel und Eingang ist ihnen der rote Teppich ausgelegt. Ein erhebendes Gefühl. Man muss gewiss einen Moment innehalten, um es zu geniessen.

Dazu setzt man sich doch am besten erst einmal in das Restaurant Bar und lässt die ersten Eindrücke auf sich wirken. Apfelsaft von Innerschweizer Äpfeln mit dem Label «Hochstamm Suisse», Kaffee aus fair gehandelten Bohnen, im Engadin von der höchstgelegenen Rösterei Europas geröstet, findet man etwa auf der Getränkekarte. Für Schweizer Whisky, Schweizer Wodka, Schweizer Gin und andere Schweizer Spirituosen ist es allenfalls doch noch etwas früh. Mit einer Vivi Cola lässt sich aber auch ganz entspannt in die Gemütlichkeit abtauchen. Schweizer Produkte, allesamt. Genau. Das Stichwort Nachhaltigkeit schwingt durch das Wohlbehagen, dicht gefolgt von Gastfreundschaft, umsorgt und wunderbar aufgehoben sein, gemischt mit Modernität und unkomplizierter Fröhlichkeit. Na gut, es sei gesagt: Zwischendurch schwebt vor dem inneren Auge auch der eine oder andere Berggipfel vorbei.

Stilvoll und chic

Genug abgetaucht, bietet das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide doch sehr viel mehr als tiefenentspanntes Vor-sich-hin-Träumen im Restaurant Bar. Also los geht's auf Entdeckungstour.
Das Hotel Schweizerhof verfügt über 75 stilvolle Zimmer in unterschiedlichen Kategorien. Die Alpenchic-Zimmer sind von der Natur inspiriert. Lichtdurchlässige Lärchenwände funktionieren als Raumteiler und schaffen Intimität und ein natürliches Ambiente. Im architektonisch aussergewöhnlichen Haus der Jahrhundertwende bezaubern die im Frühling 2022 sorgfältig renovierten Nostalchic-Zimmer durch ihre charmante Symbiose von Tradition und Moderne. Die

i

Kontinuität und Innovation

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1904 hat das Hotel Schweizerhof die Tourismusgeschichte der Lenzerheide nicht nur mitgeprägt, sondern auch wesentlich zu ihrem Erfolg beigetragen. Geschichtsträchtig ist die Entscheidung von Claudia und Andreas Züllig im Jahr 1991, als sie beschlossen, nicht nur eine Wintersaison hier zu verbringen, sondern gleich zu bleiben und den Betrieb 1994 ganz zu übernehmen. Seither wird das Hotel von Familie Züllig sehr persönlich geführt und aktiv mitgestaltet. Als erstes erfolgte 1995 der Umbau der alten Dependance und die Erweiterung um 32 neue Zimmer. 2001 kam die Übernahme des nahen Scalottas-Gebäudes dazu und 2006 die entscheidende Gesamtrenovation des Hotels inklusive Neubau mit 32 Alpenchic-Zimmern und einer 1500 Quadratermeter grossen, einzigartigen Wellness-Oase. Familie Züllig liess es nicht dabei bewenden. Bereits 2010 wurden alle 32 Nostalchic-Zimmer renoviert, und 2017 verwandelten sie das Café+Bar in das neue Lokal Schweizerhof Restaurant Bar. Auf den Lorbeeren ausruhen ist nicht die Art von Claudia und Andreas Züllig. Darum haben sie im Frühjahr 2021 den gesamten Eingangsbereich des Hotels inklusive Reception komplett neu bauen lassen. Im 2022 folgte noch die Auffrischung des Spa-Bereichs.

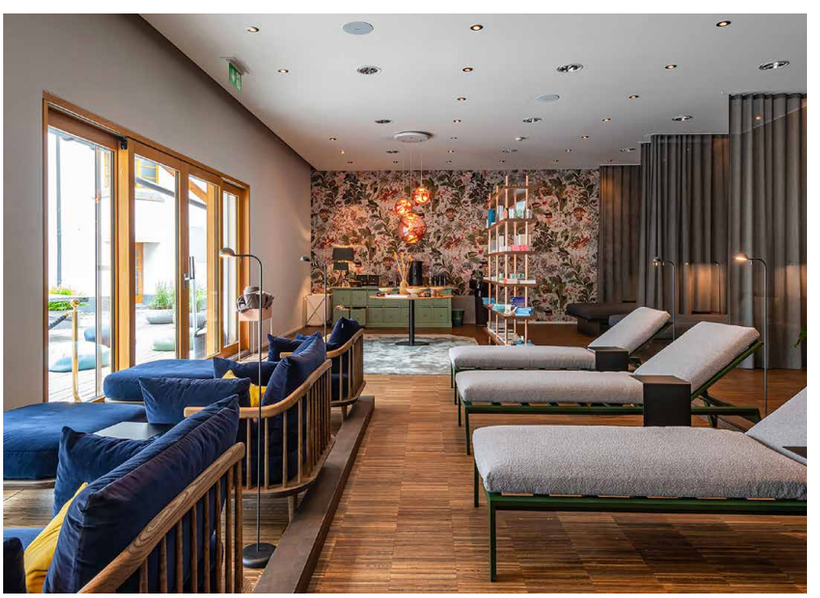
vier Belle-Etage-Zimmer strahlen mit ihrer Galerie eine besondere Atmosphäre aus und bieten gleichzeitig Platz für Eltern mit zwei Kindern.
Das ultimative Verwöhnparadies findet der Gast im BergSpa. In der 1500 Quadratmeter grossen Wellness-Oase mit dem reichhaltigen Wohlfühl- und Pflegeangebot vergisst man schlicht Zeit und Raum. Sei dies im Hamam, in der klassischen Sauna, bei Massagen und kosmetischen Behandlungen oder bei Bewegung, Entspannung und Fitness. Auch Familien mit Kindern kommen nicht zu kurz. Im 32 Grad warmen Familienbad und im Kinderplanschbecken darf sich der Nachwuchs ausstoben. Rund um das Becken laden Liegestühle die Erwachsenen ein. Im angrenzenden Bereich wagen gross und klein erste Erlebnisse im Dampfbad. Kinder sind sowieso ein grosses Thema im Familienhotel. Im professionell betreuten Kinderclub dürfen sie sich austoben. Es wird aber auch sonst nie langweilig. Ein ausgefeiltes Kinderprogramm sorgt für Kurzweil und Abenteuer.

Pionier in Nachhaltigkeit

In keinster Weise vernachlässigt wird im Schweizerhof das Wissen um den Hunger des Gastes. Auch hier darf er sich von A bis Z verwöhnen lassen. Sei dies im Restaurant 7078, in der Arvenstube oder im Allegra und Stübli. Für einen Snack zwischendurch auch in der Bar, wo das Vivi Cola inzwischen ausgetrunken ist und sich der Gedanke an einen Apero breitmacht. Da auch, wo sich das Stichwort Nachhaltigkeit im Kopf eingenistet hat. Der Schweizerhof gilt in der Hotellerie als Pionier in diesem Bereich. Als eines der Leuchtturmhotels des CO_2-Projekts von HotellerieSuisse Graubünden nimmt das Haus am Energiespar-Programm der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) teil und arbeitet eng mit einem EnAW-Coach zusammen. Der sparsame Umgang mit Energie, die Verwendung lokaler Produkte und natürlicher Materialien sind für das Hotelier-Ehepaar Claudia und Andreas Züllig seit Jahren eine Selbstverständlichkeit. Diese Einstellung spiegelt sich auch in der Küche wieder. Meerfisch oder Scampi oder gar Tomaten im Winter sucht der Gast auf der Speisekarte vergeblich. Dafür hochwertige saisonale Produkte, die direkt beim Produzenten und möglichst aus der Region bezogen werden.

Sauberkeit in Reinkultur

An vorderster Stelle stand denn der Nachhaltigkeitsgedanke, welcher die Zülligs und Direktor Christian Zinn zu einem Umbau des Abwaschbereichs und zum Ersatz der veralteten Spülsysteme brachte. «Das Anforderungsprofil an



Impressionen von den verschiedenen Bereichen im Hotel Schweizerhof.

1 | Die Korbtransportspülmaschine M-iQ von Meiko (Suisse) AG punktet mit seiner hygienischen Arbeitsweise, seinem wirtschaftlichen Betrieb und extrem niedrigen Verbrauchswerten.

2 | Martin Moritz, Küchenchef Hotel Schweizerhof, und Reto Buser von Meiko (Suisse) AG sind überzeugt von der nachhaltigen Lösung im Spülmaschinenbereich im Hotel Schweizerhof.

3 | Die Korbtransportspülmaschine M-iQ der Meiko (Suisse) AG ist äusserst bedienerfreundlich. Entgegen kommt den Mitarbeitenden, dass das System eine Reduzierung von Wärme und Dampf ermöglicht.

4 | Die eingebauten Untertischspülautomaten M-iClean U von Meiko (Suisse) AG überzeugen mit ihrer professioneller Spültechnik: effiziente Waschleistung, intuitive Bedienerführung und digitale Anzeige sowie höchste Flexibilität.

5 | Reto Buser von Meiko (Suisse) AG demonstriert die Sauberkeit der Spülmaschinen von Meiko.

6 | David Sax, Monteur der Servicestelle Graubünden von Meiko (Suisse) AG, Reto Buser, Key Account Chemie von Meiko (Suisse) AG, und Martin Moritz, Küchenchef im Hotel Schweizerhof.

Kurze Wege für die Mitarbeitenden: Die Küche im Hotel Schweizerhof schliesst direkt an die Restaurationsbetriebe an.

die neue Abwäscherei lautete: moderner, vereinfachtes Handling, energieoptimiert, ökologisch im Spülmittelverbrauch und neueste Technik», erklärt Direktor Christian Zinn gegenüber GOURMET. In enger Zusammenarbeit mit Reto Buser, Key Account Chemie der Meiko (Suisse) AG, erarbeitete er ein Konzept zum entsprechenden Umbau des Abwaschbereichs und zum Einbau neuer Spülmaschinen. Als optimale Lösung aus den Ansprüchen der Restaurationsbetriebe, mit insgesamt rund 180 Sitzplätzen, ergaben sich zwei Untertisch- und ein Korbtransport-Spülautomat. «Die neuen Modelle verbrauchen – verglichen mit den Vorgängermodellen – rund 50 Prozent weniger Wasser, entsprechend auch weniger Chemie», betont Reto Buser. Möglich ist dies dank der im vorderen Teil liegenden Wärmerückgewinnung. Das heisst, die Spülautomaten brauchen dank der optimierten Luftführung weniger Strom und sind CO_2-neutral. Kommt dazu, dass das Arbeitsklima deutlich weniger heiss und feucht ist, was den Mitarbeitenden entgegenkommt. Was die Hygiene anbelangt, wird ein ökologisches, chlorfreies Produkt eingesetzt, welches alle internationalen Hygienevorschriften erfüllt. Diesbezügliches Highlight und Herzstück ist der M-iQ Filter. Dieses Filtersystem ermöglicht eine optimale Sauberkeit bei deutlich weniger Spülmittel- und Wassereinsatz. Das Erfolgsprinzip: Die gefilterten Speiseresten werden aktiv aus dem Spülprozess ausgetragen. Der Filter sammelt die Reste aus dem Wasser und spült sie zyklisch aus dem Tank – ohne zusätzliches Wasser zu benötigen.

Der Korbtransportspülautomat M-iQ von Meiko punktet mit seiner hygienischen Arbeitsweise, seinem wirtschaftlichen Betrieb und extrem niedrigen Verbrauchswerten. Er erbringt eine um 30 Prozent verbesserte Spülleistung bei einem Drittel weniger Einsatz von Material und Energie. Sein intelligentes Selbstreinigungs-Programm erfordert zudem einen geringeren Personalaufwand.

Professionelle Spültechnik

Die eingebauten Untertischspülautomaten M-iClean U der Meiko (Suisse) AG überzeugen mit ihrer professionellen Spültechnik: effiziente Waschleistung, intuitive Bedienerführung und digitale Anzeige sowie höchste Flexibilität. Der Schweizerhof Lenzerheide setzt die beiden Maschinen für Gläser und Besteck ein. Beide Automatenmodelle sind durch ihre selbsterklärende

Professionelle Spültechnik, Reinigungs- und Desinfektionstechnik

Meiko entwickelt Lösungen und unterstützt Prozesse für alles, was professionell gespült, gereinigt und desinfiziert werden muss. Mehr als 2500 Mitarbeitende in 30 Ländern machen Meiko zu einem globalen Technik- und Serviceunternehmen. Gegründet wurde Meiko im Jahr 1927 in Offenburg/Südbaden. Seit 1963 vertreibt, wartet und repariert die Meiko (Suisse) AG alle Meiko-Maschinen und Anlagen in der Schweiz.

Meiko ist im Besitz einer Unternehmensträgerstiftung, die von der Gründerfamilie Oskar und Rosel Meier ins Leben gerufen wurde. Deren Leitlinien sind die Grundsätze des Handeln von Meiko: So müssen 85 Prozent der Gewinne «zum Wohl der Menschen und der Firma» reinvestiert werden. Zudem darf Meiko weder in Teilen noch als ganzes Unternehmen verkauft werden. Dies mit dem Ziel, Meiko zu erhalten und Arbeitsplätze langfristig zu sichern.

Reto Buser von Meiko (Suisse) AG und Christian Zinn, Direktor Hotel Schweizerhof, entwickelten in enger Zusammenarbeit das Konzept für den Umbau des Abwaschbereichs und den Einbau der neuen Spülmaschinen der Meiko (Suisse) AG.

Führung am hygienischen Glas-Display äusserst bedienerfreundlich.

Vertrauen in die Partnerschaft

Dank der neuen platzsparenden Spülautomaten konnte auch an Arbeitsfläche gewonnen werden. Der neue Boden sorgt zudem für mehr Arbeitssicherheit. «Innerhalb von nur vier Wochen konnte der ganze Umbau bewältigt werden», zeigt sich Direktor Christian Zinn erfreut. Das setzte natürlich eine optimale Zusammenarbeit zwischen Küchenbauer, Sanitär, Elektriker und Serviceorganisation vor Ort der Meiko (Suisse) AG voraus. «Alles hat tiptop geklappt», freut sich auch Reto Buser. Er übergab die Automaten zusammen mit einer Instruktion an Küchenchef Martin Moritz und seinem Team. Eine zweimalige Nachschulung und eine technische Nachkontrolle folgten. «Wir konnten das Anforderungsprofil unseres Partners auf einer konstruktiven und entspannten Basis optimal erfüllen», sagt er. Auch Christian Zinn ist überzeugt von der Partnerschaft mit der Meiko (Suisse) AG. «Wichtig ist uns eine gute Beratung, eine persönliche Betreuung und ein guter Service-Support», hält er fest. Auch Letzteres ist von Meiko (Suisse) AG absolut gewährleistet. An 365 Tagen ist innerhalb von zwei Stunden ein Servicetechniker mit allen nötigen Ersatzteilen vor Ort. Es sei vor allem das Vertrauen in die Partnerschaft, das gegeben sein müsse, betont Direktor Christian Zinn. «Und das funktioniert bei der Meiko (Suisse) AG auf unschlagbare Weise.» Was Reto Buser mit «Was wir machen, das machen wir richtig» kommentiert.

Sauberkeit und Hygiene bei Geschirr, Gläsern und Besteck sind für das Hotel Schweizerhof ein Muss. Gewährleistet wird diese Anforderung von den Spülmaschinen von Meiko (Suisse) AG.

Überzeugt von der Zusammenarbeit (v.l.n.r.): Reto Buser, Key Account Chemie, und Maria-Grazia Politano, Assistentin der Geschäftsleitung Meiko (Suisse) AG, Andreas und Claudia Züllig, Direktor Christian Zinn, Hotel Schweizerhof.

Mehr zum Thema

Hotel Schweizerhof Lenzerheide
Voa Principala 39
7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 25 25
info@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

Meiko (Suisse) AG
Industriestrasse 9
8117 Fällanden
Tel. 044 806 26 26
info@meiko-suisse.ch
www.meiko-suisse.ch

MEIKO
The clean solution

Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema