

info@ zentralschweiz-hotels

2/Juni 2011

Neue und laufende Projekte in der Zentralschweiz

Die Zentralschweiz plant für die Zukunft. Laufende und bald startende Projekte sollen jährlich tausende von Touristen, die in «normalen» Hotels, Luxusresorts oder eigenen Wohnungen übernachten werden, in die Schweiz locken. Insbesondere die Bergregionen verzeichnen einen wahren Bauboom.

Drei Grossprojekte laufen derzeit. Die Frutt Lodge & Spa auf Melchsee Frutt steht kurz vor der Vollendung, das Resort Swiss Alps in Andermatt von Samih Sawiris kommt in seiner Entstehung gut voran, und die Planung des Titlis Resorts in Engelberg ist abgeschlossen, das Bauende in Etappen ab Anfang 2012 geplant.

Neues Luxusresort

Ende 2011 soll der Monumentalbau auf der Melchsee Frutt fertig sein. Im neuen Vierstern-Superior-Betrieb Frutt Lodge und Spa sind ab 17. Dezember 58 Zimmer mit See- oder Bergsicht und 3 Suiten in drei Kategorien mit Flächen von 34 bis 71m² für die Gäste bereit. Die Zimmer verfügen über einen grosszügigen Wohnraum mit grossen Fensterfronten und atemberaubendem Ausblick auf die schroffe Bergwelt. Die Einrichtung wird modern,



hochwertig, von natürlichen Materialien (insbesondere Holz) geprägt sein und sich am Lodge-Stil ausrichten. Das neue Hotel wird auch über einen Spa- und Wellnessbereich verfügen sowie Räumlichkeiten für Seminare und Tagungen anbieten.

Swiss Alps gedeiht

Die Unruhen in Ägypten haben bei einigen bereits die Angst geweckt, das Projekt Swiss Alps des Ägypters Samih Sawiris könnte ins Stocken geraten, doch der Investor beruhigt. Erstens glaube er nicht an negative Auswirkungen auf seine Firma Orascom, zweitens habe seine Firma so viele Reserven, dass sie anderthalb Jahre problemlos überbrücken könnte. Die weitere Umsetzung des ambitionierten Projekts kann also planmässig weitergehen. Das Interesse an den Wohnungen und Häusern ist ebenfalls weiterhin gross, und der Bau der Logierbetriebe, allen voran des Luxus-hotels The Chedi, macht Fortschritte.



Titlis Resort

Noch stehen die Bagger still in Engelberg, aber demnächst soll es endlich losgehen mit der baulichen Realisation des Titlis Resorts mit 125 Wohnungen und einem kleineren Viersternehotel mit 27

Zimmern im Zentrum. Das Hotel wird über ein Restaurant verfügen, und die Gäste werden nur ein paar Meter zur grossen Fitness- und Wellnessanlage zurückzulegen haben. Die Eröffnung der ersten Gebäude ist auf das Jahr 2013 geplant.



Neue Mitglieder

ZENTRALSCHWEIZ HOTELS konnte gleich drei neue Mitglieder aufnehmen:

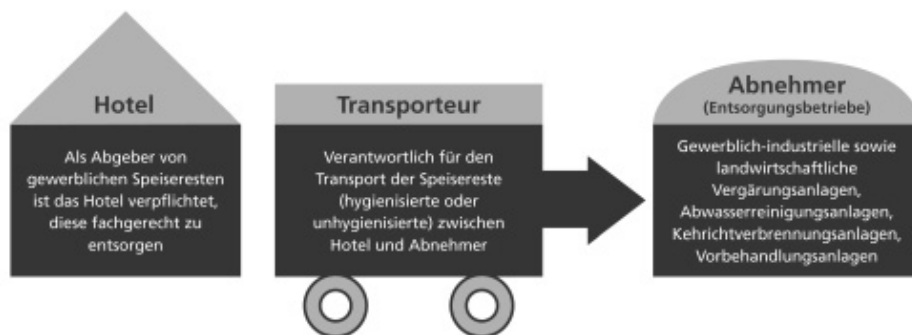
Das Hotel Frutt Lodge & Spa befindet sich auf dem Hochplateau von Melchsee-Frutt – inmitten intakter Natur und alpiner Bergwelt. Das neue 4-Sterne-Superior-Haus wird am 17. Dezember 2011 eröffnet.
www.fruttlodge.ch

Das Hotel Krone in Kerns ist seit 2005 im Besitz von Hans Jakober. Das Wirtshauschild ist Symbol für das harmonische Nebeneinander von Tradition und zeitgemässer Gastlichkeit. Das Hotel hat 35 Zimmer.
www.kronekerns.ch

Das Hotel Engel in Stans grenzt direkt an den einzigartigen Dorfplatz an. Gemäss Beschluss des Genossenrates Stans wird es seit 1. April 2011 von Sandrina und Robert Keller in Pacht als Familienbetrieb geführt.
www.engelstans.ch

Keine Speisereste mehr für Schweine

Am 1. Juli 2011 tritt das Verfütterungsverbot für Speisereste auch in der Schweiz in Kraft. Die Abfälle sind so zu entsorgen, dass sich keine Seuchenerreger ausbreiten können. Zur Auswahl stehen je nach Standort des Hotels verschiedene Abnehmer und Transporteure.



Voraussetzung für die bilateralen Abkommen zwischen der Schweiz und der EU über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen war die Harmonisierung der Regeln zum Schutz vor Tierseuchen. Die EU verlangte, dass auch die Schweiz die Schweinesuppe verbietet. Die Schweiz konnte eine Übergangsfrist bis Mitte 2011 aushandeln.

300 000 Tonnen Abfälle

Aus ökologischer und energiepolitischer Sicht sind organische Reststoffe – darunter fallen auch Speisereste – energetisch und stofflich zu nutzen. Im Jahr 2009 haben vier Bundesämter die Biomassestrategie Schweiz veröffentlicht. Prioritär sind Verwertungskanäle zu wählen, die garantieren, dass die in den Reststoffen enthaltenen Nährstoffe (vor allem Phosphor und Stickstoff) wieder als Dünger in den natürlichen Stoffkreislauf zurückgeführt und nicht vernichtet werden. Zu diesen unbedenklichen Produkten gehören Speisereste, wenn sie vor oder während des Gärprozesses hygienisiert werden. Im Hinblick auf das Inkrafttreten der neuen gesetzlichen Regelung müssen Hotellerie, Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie für etwa 300 000 Tonnen Speiseabfälle eine neue Verwendung finden. Dabei ist es jedem Betrieb überlassen, wie er seine Speise- und Rüstabfälle verwerten will – unter Beachtung der unterschiedlichen kantonalen Gesetzgebungen. Für das Sammeln und das Zwischenlagern von Speiseresten gelten spezielle Hygiene-

vorschriften. Es ist sicherzustellen, dass durch unsachgemässe Lagerung keine Verschleppung von Keimen stattfinden kann. Lagerbehälter und Transportmittel sind gegebenenfalls zu kühlen und regelmässig zu reinigen. Je nach Grösse und Lage des Hotelbetriebs eignet sich ein anderes Transport- und Logistiksystem für die Entsorgung der Speisereste.

Mehrere Möglichkeiten

Hotelleriesuisse empfiehlt, die Entsorgungslösungen mit folgenden Prioritäten zu realisieren:

Biogasanlage

Die Verwertung in Biogasanlagen stellt die sinnvollste Alternative zur Verfütterung dar, da eine Doppelnutzung besteht. Die Speisereste werden energetisch (Strom, Wärme, Gaseinspeisung) und stofflich genutzt, denn die Gärreste werden als wertvoller Dünger wieder auf die Äcker und Wiesen ausgebracht. Bereits heute werden rund 100 000 Tonnen Küchenabfälle zur Produktion von Biogas und Kompost genutzt, wobei beim Kompostieren das energetische Potenzial nicht genutzt werden kann. Ende 2010 zählte man in der Schweiz 21 gewerblich-industrielle Vergärungsanlagen und 75 landwirtschaftliche Biogasanlagen.

Trocknungsanlage

Mit kleiner Trocknungsanlagen, die von den Hotel- und Restaurantbesitzern selbst angeschafft werden, lässt sich die Bio-

masse durch ein Verdampfen auf einen Bruchteil ihrer Anfangsmenge reduzieren. Die verbliebene Trockensubstanz kann in der Landwirtschaft als Dünger verwendet werden, sofern die entsprechenden Hygienevorschriften gemäss Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten eingehalten werden.

Abwasserreinigungsanlage

In Abwasserreinigungsanlagen können die Speisereste im Faulturm vergärt und damit energetisch genutzt werden. Die Speisereste werden zunächst mit dem Frischschlamm gemischt und anschliessend vergärt. Das dabei entstehende Biogas kann zu Strom und Wärme umgesetzt oder ins Gasnetz eingespeist werden. Diese Verwertung hat jedoch einen entscheidenden Nachteil: Nach der Vergärung kann das Restprodukt nicht mehr als Düngemittel in der Landwirtschaft genutzt werden. Der Faulschlamm sowie die darin enthaltenen Nährstoffe werden verbrannt.

Kehrichtverbrennungsanlage

Je nach Kanton stellt für kleine Betriebe die Entsorgung der Speisereste in einer Kehrichtverbrennungsanlage eine Alternative dar. Dabei bestehen unterschiedliche Regelungen, ob und in welcher Form (fest, breiig oder flüssig) die Speisereste angenommen werden. Eine Kehrichtverbrennungsanlage wandelt einen Teil der Energie in Strom oder Wärme um, die Biomasse wird aber verbrannt.

Impressum

**Herausgeber
Kontaktadresse**

ZENTRALSCHWEIZ HOTELS
ZENTRALSCHWEIZ HOTELS, St. Karlstrasse 74, 6004 Luzern,
Tel. 041 241 10 30, Fax 041 241 10 32,
info@zentralschweiz-hotels.ch, www.zentralschweiz-hotels.ch
WALKER Management AG, Luzern

Redaktion / Layout

Zentralschweiz
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association