

Parc Ela Management
Viglia veia Gelgia 20
CH-7450 Tiefencastel

Tel. +41 (0)81 508 01 12
Fax +41 (0)81 637 00 94
info@parc-ela.ch
www.parc-ela.ch



Medienmitteilung Parc Ela, Tiefencastel/Salouf, 27. Januar 2012

Hotel Ela in Salouf ist erster Partnerbetrieb des Parc Ela

Das bisherige „Hotel da Sport“ in Salouf hat den Namen zu „Hotel Ela“ gewechselt und wird zum ersten Partnerbetrieb des Parc Ela. Das Partner-Gütesiegel des Parc Ela stellt sicher, dass Gäste in einem Betrieb einkehren, der die Werte des Naturparks lebt und hochhält. „Das Hotel Ela ist der erste Knoten in einem hoffentlich rasch wachsenden Netzwerk von Partnerbetrieben“, betonte Luzius Wasescha, Präsident des Vereins Parc Ela, an der Auszeichnung des Betriebs mit dem Partner-Label.

Rund 20 Jahre lang hat das Aparthotel an sonniger Lage in der Feriensiedlung Pulens etwas ausserhalb von Salouf den Namen „Hotel da Sport“ getragen. Jetzt bricht die Hotelier-Familie Bachmann auf zu neuen Ufern: Mit der Namensänderung weg vom Sporthotel hin zu „Hotel Ela“ – und mit der Auszeichnung als erstes Partner-Hotel des Parc Ela.

Erika Bachmann fiel der Entscheid leicht: „Unsere Gäste sprechen gut an auf den Parc Ela. Und für uns stehen Regionalität und Qualität schon lange im Zentrum, weshalb wir beispielsweise beim Einkauf regionale Produkte bevorzugen.“ Darum war für Erika und Lukas Bachmann und ihre Tochter Franziska das Parc Ela-Partnerlabel ein Schritt, der sich schon lange abzeichnete. Das neue Label soll auch helfen, neue Gäste zu gewinnen, welche das familiengeführte Beherbergungsunternehmen bisher gar nicht wahrgenommen haben.

Partnerbetriebe profitieren vom Image des Parc Ela. Umgekehrt prägen sie aber auch den Eindruck, den ein Gast aus dem grössten Naturpark der Schweiz mit nach Hause nimmt. 2009 hat der Verein Parc Ela darum festgehalten, welche qualitativen Anforderungen ein Hotel- und Gastrobetrieb erfüllen muss, um als Partner auftreten zu dürfen. Zuständig für die Vergabe der Auszeichnung ist die Labelkommission des Vereins Parc Ela. Dessen Präsident Joseph Sauter stellt klar: „Wir wollen nicht Erbsen zählen und unzählige Detail-Vorschriften kontrollieren. Wichtiger ist uns, dass die Werte eines Naturparks wie Nachhaltigkeit und Regionalität im Betrieb gelebt werden“. Sichert wird dies, indem jeder Betrieb eine Person bezeichnet, die für die Parc Ela-Partnerschaft zuständig ist, über den Parc Ela Bescheid weiss und sich um die Information der Gäste und Angestellten im Betrieb kümmert. Der Betrieb muss zudem über das Q1-Qualitätssiegel des Schweizer Tourismus verfügen und auf der Speiskarte einen Abschnitt mit Parc Ela-Spezialitäten auführen.

Das Beispiel soll Schule machen

Am Freitag Abend übergab Luzius Wasescha, Präsident des Vereins Parc Ela, im Rahmen einer Feier offiziell das Partner-Label. „Mit der Partnerschaft brechen beide Seiten auf einen gemeinsamen Weg auf“, betonte er. „Das Hotel Ela bildet den ersten Knoten in einem hoffentlich rasch wachsenden Netzwerk, das den Parc Ela stärkt, zusammenhält und Wertschöpfung bringt.“

Teil dieses Netzwerks sind auch die Unternehmer, welche bereits Produkte mit dem Gütesiegel des Parc Ela ausgezeichnet haben. Wer beispielsweise bei Marcel Heinrich in Filisur Bergkartoffeln kauft oder auf der Ranch Farsox in Alvaneu Bad einen Fitness-Salsiz ersteht, findet auf der Verpackung das grüne Qualitätslabel des Parc Ela, das bestätigt: Dieses Produkt wurde im Parc Ela mit Rohstoffen aus dem Parc Ela hergestellt. Ebenfalls mit dem Parc Ela-Produktelabel ausgezeichnet sind Berggüter Massivholzmöbel von Barbara Schuler-Rozzi, Steinschmuck von Susanne Rösli, Berggüter, und von artisanat in Savognin, sowie Frischfleisch von Bruno Salis aus Bivio.

Die Anforderungen

Ein Parc Ela-Partnerbetrieb aus Gastronomie und Hotellerie hält folgende Grundsätze ein:

- Nachhaltige, d.h. standortgerechte, umwelt- und energieschonende sowie sozialverträgliche Nutzung von Natur, Landschaft und Ressourcen.
- Innovative Orientierung an den Eigenheiten des Parc Ela: Echtheit und Identität als selbstbewusste Einzigartigkeit.
- Angemessenes Preis-Leistungsverhältnis in allen Leistungsbereichen.
- Gemeinsame Weiterentwicklung des gesamten Leistungsangebots: Solidarität als Garant von Nachhaltigkeit.
- Einhaltung der Anforderungskriterien; laufende Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung.
- Motivation aller Mitarbeitenden zu einfühlbarem und zuvorkommendem Verhalten gegenüber Kunden und Gästen.

Konkret muss jeder ausgezeichnete Betrieb über das Q1-Qualitätssiegel des Schweizer Tourismus verfügen, auf der Speisekarte einen Abschnitt mit Parc Ela-Spezialitäten aufführen, den Parc Ela aktiv kommunizieren und im Betrieb eine Person damit beauftragen, den Parc Ela im Betrieb und gegenüber den Gästen zu vertreten. Weitere Infos auf www.parc-ela.ch/produkte

Weitere Auskünfte

Dieter Müller, Geschäftsleiter Verein Parc Ela, 079 433 27 49.

Erika Bachmann, „Parc Ela-Coach“, Hotel Ela Salouf, 081 669 11 11.