



2019

BILAN DU BIEN COMMUN
de l'Hôtel Balance

GEMEINWOHLBERICHT

Hotel Balance



Balance-Team 2020

KENNZAHLEN / CHIFFRES CLEF HOTEL BALANCE 2019

Umsatz / Chiffre d'affaire hôtel : fr. 734'227.--

Umsatz / Chiffre d'affaire équiLibres sa : fr. 77'994.—

Anzahl Mitarbeiter / nombre collaborateurs : 12 personnes, 850%

Anzahl Zimmer / nombre des chambres: 26 + 5 appartements

DIE 7 SÜNDEN DER MODERNEN GESELLSCHAFT

Reichtum ohne Arbeit

Genuss ohne Gewissen

Wissen ohne Charakter

Geschäft ohne Moral

Wissenschaft ohne Menschlichkeit

Religion ohne Opferbereitschaft

Politik ohne Prinzipien

LES 7 PÉCHÉS SOCIAUX , MODERN DE L'HUMANITÉ

Richesse sans travail

Education sans caractère

Jouissance sans conscience

Science sans humanité

Commerce sans morale

Religion sans sacrifice

Politique dénuée de principes

Quelle / Source : Mohandas Karamchand Gandhi (1869-1948)

INHALTSVERZEICHNIS / *CONTENU*

36 Jahre Hotel Balance / <i>36 ans d'existence de l'Hôtel Balance</i>	4
Hotel Balance und équiLibres AG / <i>L'Hôtel Balance et équiLibres SA</i>	5
Zielsetzung für die nächsten Jahre / <i>Buts pour l'avenir</i>	5
Das Unternehmen und Gemeinwohl / <i>L'entreprise et le bien commun</i>	7
Matrix Gemeinwohloekonomie / <i>Matrice de l'économie du bien-être public</i>	8
• <i>A Menschenwürde / Dignité humaine</i>	10
• <i>B Solidarität und Gerechtigkeit / Solidarité et justice</i>	12
• <i>C Ökologische Nachhaltigkeit / Durabilité et écologie</i>	13
• <i>D Transparenz und Mitentscheidung / ransparence et participation</i>	14
Schlussbetrachtung und Zukunft / <i>Conclusion et avenir</i>	14

36 JAHRE HOTEL BALANCE

In den letzten 36 Jahren haben wir stetig daran gearbeitet, das Wissen um den Zustand der Umwelt zu fördern und unseren Betrieb zu einem Leuchtturm für umweltbewusstes Wirtschaften werden zu lassen.

Dieser Prozess ist nie abgeschlossen, wir werden unseren Wissensdurst dazu nutzen, stets neue Ideen zu verwirklichen.

Während wir zu Beginn nur schon mit der ausreichenden Beschaffung von Bio-Nahrungsmitteln eine «grosse» Aufgabe hatten, führen heute unsere Ideen und Pläne wesentlich weiter.

Wie können wir dazu beitragen, der dringend notwendigen Korrektur unseres Wirtschaftssystems hin zur Gemeinwohlökonomie? Wir haben das Wissen, wir wollen die Veränderung und wir tun es in unserem kleinen Betrieb, in unserer Gemeinde.

Wir haben unsere 1. Gemeinwohlbilanz aus dem Jahre 2015 mit den Daten des Geschäftsjahres 2018 à jour gebracht und sind einerseits stolz über das Erreichte, andererseits topmotiviert noch viel zu verbessern.

Der vorliegende Bericht soll vor allem Auskunft geben über das Erreichte und uns die Möglichkeit für Verbesserungen aufzeigen.

Wegen der leider sehr beschränkten Vergleichbarkeit der Zahlen (die Gwö-Bilanzierungs-Grundsätze wurden geändert) ist vor allem der Zielerreichungsgrad aussagekräftig.

Wir sind dankbar und offen für alle Anregungen und freuen uns auf viele weiterführenden Gespräche. Viel Spass bei der Lektüre!

36 ANS DE L'HÔTEL BALANCE

Durant ces 36 dernières années, nous avons constamment travaillé à développer les connaissances sur l'état de santé de notre planète afin de faire de notre entreprise le « phare » d'une économie consciente et respectueuse de l'environnement.

Ce processus n'est jamais terminé. Toujours intéressés d'en apprendre encore plus, nous ne cessons de développer de nouvelles idées.

Si, au départ, nous étions surtout occupés à chercher où et comment trouver suffisamment de produits biologiques pour nos hôtes, nous pouvons aujourd'hui aisément développer de nouvelles idées et perspectives.

Ainsi, comment pouvons-nous contribuer à ce que notre système économique – qui a urgemment besoin d'être corrigé – devienne une économie du bien commun? Nous en avons les connaissances, nous souhaitons ce changement et nous le mettons en œuvre dans notre petite entreprise et dans notre commune.

Nous avons actualisé notre 1er Bilan du Bien Commun (2015) avec les données de l'année 2018. Nous sommes fiers de ce que nous avons atteint mais nous sommes surtout très motivés à en faire encore davantage.

Le présent rapport doit avant tout servir à mettre en lumière les résultats atteints tout comme à nous montrer où nous pourrions encore nous améliorer.

Nous sommes reconnaissants et ouverts à toute suggestion et nous réjouissons déjà d'échanger avec vous à ce sujet. Nous vous souhaitons une agréable lecture !

HOTEL BALANCE UND ÉQUILIBRES SA

Die équiLibres AG wurde 2015 gegründet mit dem Ziel, den Saalneubau zu finanzieren. Dieses Jahr werden wir die Hotel Balance AG gründen, um von Ricky und Roland Eberle unabhängiger zu werden und den Betrieb über die Gründergeneration hinaus unabhängiger zu gestalten.

Vor 36 Jahren waren wir überzeugt, dass biologische Lebensmittel eine grosse Zukunft haben werden. Schon vor der Gründung von Bio-Suisse haben wir aus Ueberzeugung 100% darauf gesetzt.

Lange vor den ersten Klimadiskussionen war uns klar, dass die vegetarische Ernährung nicht nur für die Gesundheit sondern auch für die Umwelt viel Gutes bringt. 100% bio und 100% vegetarisch – wird immer mehr «normal» - zum Glück!

Wir bleiben dabei!

Eine immer noch stärker werdende Ueberzeugung täglich leben zu dürfen, hat uns die Kraft gegeben, auch wirtschaftlich erfolgreich zu sein. So konnten wir den lange gehegten Traum von einem neuen, grossen Saal im Jahre 2016 verwirklichen. Die équiLibres AG vereinfachte es auch vom persönlichen Besitz weg zu kommen und sich einem breiten Publikum zu öffnen. Heute haben wir weit über 100 Mitbesitzer*innen, welche sich für die gleichen Ideale einsetzen.

Es ist unser aller Streben, uns täglich etwas zu verbessern, bewusster, verantwortungsvoller und humaner zu Handeln; wir bleiben dran!

Wir wollen in den nächsten Jahren unsere Stärken pflegen und an unseren Schwächen arbeiten und so wiederholen wir gerne unsere Zielsetzung für die nächsten Jahre:

L'HÔTEL BALANCE ET ÉQUILIBRES SA

La société équiLibres SA a été fondée en 2015 afin de financer la construction de notre nouvelle salle de cours et séminaires. Cette année, nous souhaitons créer la SA Hôtel Balance afin que notre entreprise puisse devenir plus indépendante de Roland et Ricky Eberle et ainsi se développer au-delà de la génération de ses fondateurs.

Il y a 36 ans, nous étions convaincus que les produits biologiques auraient un avenir prometteur. Bien avant la création de Bio-Suisse, c'est par conviction que nous avons misé sur le bio. Car, bien avant les discussions sur le climat, il était déjà clair pour nous qu'une alimentation végétarienne est non seulement bonne pour la santé mais aussi pour l'environnement. 100% bio et 100% végétarien – par chance, nous devenons aujourd'hui de plus en plus « normaux » ! Et nous nous allons continuer dans cette direction.

C'est cette idée, que nous avons pu vivre et expérimenter au quotidien, qui nous a convaincus et nous a donné la force de nous engager, et ainsi d'avoir également un succès commercial. Ainsi, en 2016, nous avons pu voir se réaliser notre rêve d'une nouvelle salle. La société équiLibres SA nous a permis de devenir moins dépendants de notre propriété personnelle et de nous ouvrir à un plus large public. Aujourd'hui, nous avons plus de 100 copropriétaires qui s'engagent avec nous pour ces idéaux. Nous nous efforçons de nous améliorer tous les jours et d'agir de manière plus consciente, responsable et humaine. Nous continuons ! Ces prochaines années, nous souhaitons renforcer ce que nous savons bien faire et améliorer les points où nous sommes moins bons. C'est avec plaisir que nous reformulons ici nos buts pour l'avenir :

ZIELSETZUNG FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE

Wir wollen langfristig sichere und vor allem **sinnvolle Arbeitsplätze erhalten**. Unsere Gäste sollen ihren Aufenthalt im Hotel Balance vollauf genießen können, dies mit einem guten Gewissen; was wir anbieten ist gesund und umweltfreundlich.

Wir sind uns durchaus bewusst, dass unser Paradies keine Insel ist. Es ist uns deshalb wichtig, dass das **Wissen um Ernährung, Umwelt und Spiritualität** bei uns weitergegeben wird. Unser Kurs- und Seminarhotel ist ein geeigneter Ort dafür. Das Hotel Balance arbeitet gewinnorientiert. **Wie wir Gewinn erzielen und was wir damit machen, darüber herrscht bei uns volle Transparenz.** Für uns ist klar, **dass wir einen nicht unwesentlichen Beitrag zum Wohlergehen unserer Region leisten, darum wollen wir uns in Zukunft auch direkt an der Gemeindepolitik beteiligen.** Durch aktives Mitgestalten wollen wir ein **Vorbild sein für sanften Tourismus und die Gemeinwohlökonomie.**

BUTS POUR L'AVENIR

*Nous voulons des **places de travail** sûres à long terme et, surtout, **créatrices de sens**.*

Nos hôtes doivent pouvoir profiter de leur séjour en toute bonne conscience. Ainsi, ce que nous proposons est bon pour la santé et respectueux de l'environnement.

*Nous sommes également tout à fait conscients que notre petit paradis n'est pas une île. Voilà pourquoi il nous tient particulièrement à cœur de partager **nos connaissances sur l'alimentation, l'environnement et la spiritualité**. Notre hôtel de cours et de séminaires est le lieu idéal pour cela. L'Hôtel Balance poursuit un but lucratif.*

Mais il existe chez nous une totale transparence sur la manière dont nous faisons du bénéfice et sur ce que nous en faisons.

*Nous pensons contribuer **de manière non négligeable au bien-être de notre région.***

C'est pourquoi nous voulons dans le futur également participer plus directement à la vie politique de notre commune.** Par notre participation active, nous souhaitons devenir **un modèle pour le tourisme doux et l'économie du bien commun.

DAS UNTERNEHMEN UND GEMEINWOHL

Als „Biohotel“ gehören wir einer Gruppe von engagierten Hoteliers an, die Nachhaltigkeit als ganzheitliches Konzept leben. Seit jeher leben wir in Symbiose mit unseren MitarbeiterInnen und Gästen in wechselseitigem Respekt und erfreuen uns an unserem gemeinsamen Wirken. Gutes noch besser und anfassbar/erlebbar zu machen, ist dabei unser innerer Antrieb. Das alles sichtbar zu machen und für weitere Anregungen offen zu sein, hat uns an der Gemeinwohlökonomie insbesondere in Form der GWÖ Matrix angesprochen. Diese Potenziale Schritt für Schritt zu entdecken und im Rahmen unserer Möglichkeiten zügig umzusetzen und mittelfristig auch in die Nachfolgegeneration zu übergeben, hat uns auf die Idee gebracht, unseren Status anhand der GWÖ Bilanz zu dokumentieren. **Vielleicht können wir durch unser Handeln auch einen Impuls geben, wie Wirtschaft außerhalb des reinen Profitstrebens erfolgreich im Sinne von Zufriedenheit und Freude im Miteinander, mit Gästen, MitarbeiterInnen und Dorf (Natur und Kultur) sein kann.**

L'ENTREPRISE ET LE BIEN COMMUN

*En tant que « Bio-Hôtel », nous faisons partie d'un groupe d'hôteliers engagés pour qui le concept de durabilité se vit au quotidien. De tout temps, nous vivons en symbiose et dans un respect mutuel avec nos collaborateurs et nos hôtes, et nous réjouissons de ce que nous pouvons atteindre ensemble. Nous nous efforçons tous les jours de nous améliorer et, surtout, de faire en sorte que ces valeurs soient vécues, expérimentées au quotidien. Afin de rendre cela visible et aussi d'être ouverts à de nouvelles propositions, nous avons utilisé la matrice du bien commun. Pas à pas, nous avons pu découvrir notre potentiel et le développer dans le cadre de nos possibilités, afin de le transmettre à moyen terme à une nouvelle génération. Nous avons eu l'idée de présenter nos statuts sur la base du bilan du bien commun. **Peut-être pourrions-nous ainsi donner une impulsion pour une économie nouvelle, loin du seul profit et qui se soucie du vivre-ensemble des hôtes, des collaborateurs/collaboratrices et du village (nature et culture).***



MATRIX GEMEINWOHLOEKONOMIE / *MATRICE DE L'ÉCONOMIE DU BIEN-ÊTRE PUBLIC*

Auszugsweise haben wir nachstehend zu jedem der **Werte** einige Beispiele beschrieben.
Das vollständige Audit zu unserer Gwö-Matrix steht im Hotel zur Ansicht bereit.

*Ci-dessous nous vous donnons à voir quelques-unes de nos **valeurs** que nous avons cherché à illustrer par des exemples. L'audit complet ainsi que la matrice du bien commun se trouvent à votre disposition à l'hôtel.*

Werte/ Valeurs Berührungsgruppe / Population cible	Menschenwürde / <i>Dignité</i>	Solidarität & Gerechtigkeit / <i>Solidarité et justice</i>	Ökologische Nachhaltigkeit / <i>Durabilité écologique</i>	Transparenz & Mitentscheidung / <i>Transparence et participation</i>
A: Lieferant*innen <i>A: Fournisseurs</i>	A1: Menschenwürde in der Zulieferkette / <i>A1: Dignité dans la chaîne d'approvisionnement</i>	A2: Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette / <i>A2: Solidarité et justice dans la chaîne d'approvisionnement</i>	A3: Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette / <i>A3: Solidarité écologique dans la chaîne</i>	A4: Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette / <i>A4: Transparence et participation dans la chaîne</i>
	46 von 51 90%	46 von 51 90%	51 von 51 100%	46 von 51 90%
B: Eigentümer*innen und Finanzpartner*innen <i>B: Propriétaires et partenaires financiers</i>	B1: Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln / <i>B1: Comportement éthique dans le maniement des capitaux</i>	B2: Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln / <i>B2: Comportement socialement responsable dans le maniement des capitaux</i>	B3: Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung / <i>B3: Investissements et maniement des moyens financiers socialement et écologiquement responsable</i>	B4: Eigentum und Mitentscheidung / <i>B4: Propriété et participation</i>
	51 von 51 100%	69 von 77 90%	51 von 51 100%	21 von 26 80%
C: Mitarbeitende / <i>C: Collaborateurs</i>	C1: Menschenwürde am Arbeitsplatz / <i>C1: Dignité sur la place de travail</i>	C2: Ausgestaltung der Arbeitsverträge / <i>C2: Elaboration des contrats de travail</i>	C3: Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden / <i>C3: Promotion de comportements écologiques</i>	C4: Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz / <i>C4: Socio-conception des produits et prestations</i>
	51 von 51 100%	36 von 51 70%	41 von 51 80%	18 von 26 70%
D: Kund*innen und Mitunternehmen <i>D: Clients et partenaires</i>	D1: Ethische Kund*innenbeziehungen / <i>D1: Ethique dans la relation aux clients</i>	D2: Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen / <i>D2: Collaboration et solidarité avec les partenaires</i>	D3: Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen / <i>D3: Ecoconception des produits et prestations</i>	D4: Kund*innen-Mitwirkung und Produkttransparenz / <i>D4: Socio-conception des produits et prestations</i>
	41 von 51 80%	41 von 51 80%	41 von 51 80%	31 von 51 60%
E: Gesellschaftliches Umfeld <i>E: Environnement social</i>	E1: Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen / <i>E1: sSens et effet sur la société de nos produits et services</i>	E2: Beitrag zum Gemeinwesen / <i>E2: Contribution au bien-être général</i>	E3: Reduktion ökologischer Auswirkungen / <i>E3: Réduction de l'impact environnemental</i>	E4: Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung / <i>E4: Transparence et collaboration publique</i>
	46 von 51 90%	77 von 77 100%	41 von 51 80%	21 von 26 80%

Selbstdeklaration / *auto-déclaration*

A MENSCHENWÜRDE

Als Bio-Hotel beziehen wir seit über 36 Jahren ausschliesslich Bio-Produkte. Wir gehen davon aus, dass für Biobauern menschenwürdige Arbeitsbedingungen normal sein sollten. Wir sind Mitglied im Verband der Biohotels, die Mindeststandards an Speisen, Getränke, Kosmetik und Nachhaltigkeit stellen ► <http://www.biohotels.info/de/ueber-uns/verein/richtlinien>. Als erste Hotel-Angebotsgruppe haben sich die BIO HOTELS einer Nachhaltigkeits-Zertifizierung unterzogen. Damit ist die ständige Verbesserung der CO2-Bilanz das erklärte gemeinsame Ziel.

Unseren Hauptlieferanten haben wir diverse Male besucht und immer den Eindruck gehabt, dass ihre Mitarbeiter*innen glücklich sind. Auch die Tatsache, dass wir seit Jahren mit den immer gleichen Mitarbeiter*innen zu tun haben, ist uns ein „Beweis“ für die menschenwürdigen Arbeitsplätze.

MENSCHENWÜRDE AM ARBEITSPLATZ

Seit jeher haben wir eine mitarbeitenden-orientierte Unternehmenskultur. Respekt, Wertschätzung, Fehlertoleranz und eine gute Gesprächskultur sind bei uns Alltag. Die sinnstiftenden Arbeiten, der grosse Freiraum und die hohe Selbstverantwortlichkeit führen zu einer positiven Einstellung zur Arbeit.

Bei einer durchschnittlichen Betriebszugehörigkeit von über 13 Jahren und einer Krankenquote, welche fast bei null ist, muss es den Mitarbeitenden einfach gut gehen. Neben sicherlich viel Glück trägt mit hoher Wahrscheinlichkeit auch die gesunde Ernährung und der damit verbundene Geist wesentlich zu diesen aussergewöhnlichen Werten bei.

Die hohe Präsenz der Mitarbeiter am Arbeitsplatz dürfte dafür verantwortlich sein, dass wir während weit über 30 Jahren noch keinen (!) Arbeitsunfall hatten, welcher mehr

A DIGNITÉ HUMAINE

En tant qu'hôtel-bio, nous nous fournissons depuis plus de 36 ans exclusivement en produits bio. Nous partons du principe que pour les paysans et producteurs bio, des conditions de travail dignes et respectueuses doivent être une évidence. Nous sommes membres de l'association des Hôtels Bio qui fixe des standards minimaux pour les mets et boissons, les cosmétiques et la durabilité. ► <http://www.biohotels.info/de/ueber-uns/verein/richtlinien>.

Les Hôtels Bio, premiers dans ce domaine, en ont fait une certification. L'amélioration permanente du bilan CO2 en est la ligne directrice explicite.

Nous avons régulièrement rendu visite à nos principaux fournisseurs et avons toujours eu le sentiment que leurs collaborateurs étaient heureux à leur travail. Le fait que nous travaillions depuis des années toujours avec les mêmes collaborateurs est pour nous également le signe que nous offrons des places de travail éthiques et valorisantes.

LA DIGNITÉ HUMAINE AU TRAVAIL

Depuis toujours, nous encourageons une culture d'entreprise orientée sur le bien-être de nos collaborateurs et collaboratrices. Le respect, la reconnaissance, la tolérance pour les erreurs tout comme une culture de la discussion et de l'échange sont présents au quotidien chez nous. Des tâches qui font du sens, une large liberté d'action et une forte responsabilité personnelle contribuent au fait que nos collaborateurs et collaboratrices ont une vision positive de leur travail et y viennent avec plaisir.

Nos collaborateurs et collaboratrices travaillent en moyenne depuis 13 ans chez nous et notre taux d'absentéisme est quasi nul. C'est donc qu'ils doivent se sentir bien chez nous ! A côté du facteur chance, nous pensons que l'alimentation saine et l'esprit qui l'accompagne contribuent très certaine-

als 3 Tage Abwesenheit zur Folge hatte.

Im vergangenen Jahr hatten mehrere Mitarbeiter*innen die Möglichkeit, Kurse und Weiterbildungen in Richtung alternativer Heilmethoden, Kochen, Kommunikation zu folgen. Wir werden dieses Angebot in Zukunft noch ausbauen.

Besonders „erfolgreich“ war das Teambildungsseminar auf Sizilien.

Alain – die unverzichtbare Kraft in unserer Küche!

- ✦ 18.11.2014, Tag der offenen Tür im Hotel Balance.
- ✦ Alain kommt mit seiner Familie und geniesst die Kürbissuppe
- ✦ Aus seiner schüchternen Anfrage nach Arbeit sind inzwischen 5 Jahre guter Zusammenarbeit geworden.
- ✦ Klar war es für ihn nicht einfach, nach seiner Rückkehr aus Angola, wo er in der Schreinerei seines Vaters gearbeitet und später einige Erfahrung als Küchenhilfe gemacht hat, sich an unseren Rhythmus zu gewöhnen, alles war neu und ungewohnt.
- ✦ Alain hat sich schnell und gut angepasst und ist dank seiner Persönlichkeit, seinem Einsatz und seinem Willen heute aus dem Team nicht mehr wegzudenken.
- ✦ Selbst während der äusserst schwierigen Phase der Frühgeburt seiner Zwillinge kam er immer gut gelaunt und pünktlich zur Arbeit.
- ✦ Heute sind sein beiden kräftigen Buben 3 Jahre und es wird nicht mehr lange dauern, bis sie alleine in Hotel kommen werden, um ihrem Vater beim Arbeiten zuzuschauen.
- ✦ In 5 Gehminuten von zu Hause zur Arbeit – ein Privileg für alle!
- ✦ Wir freuen uns auf die nächsten mindestens 5 Jahre mit Alain!

ment à ces résultats exceptionnels.

La forte présence de nos collaborateurs et collaboratrices sur leur place de travail est probablement responsable du fait qu'en 30 ans, nous n'avons pas (encore !) vécu d'accident professionnel, avec pour conséquence une absence de plus de 3 jours.

L'année dernière, nous avons offert à nos collaborateurs et collaboratrices la possibilité de suivre des cours et formations continues dans les domaines des médecines alternatives, de la cuisine et de la communication. A l'avenir, nous souhaitons encore élargir cette offre.

Notre séminaire de team-building en Sicile a été particulièrement un succès !

Alain – notre force indispensable à la cuisine !

- ✦ 18 novembre 2014, jour des portes ouvertes à l'Hôtel Balance.
- ✦ Alain vient avec sa famille et déguste la soupe à la courge offerte par l'hôtel.
- ✦ Depuis sa timide demande de travail, 5 années d'une excellente collaboration se sont aujourd'hui écoulées.
- ✦ Il est certain que ce pas n'a pas été simple pour lui, après son retour d'Angola où il a travaillé en menuiserie avec son papa et ses quelques années d'expériences comme aide en cuisine. Alain s'est bien et rapidement adapté, ce qui le rend aujourd'hui indispensable à notre équipe !
- ✦ Ainsi, même lors de la naissance compliquée de ses jumeaux, Alain est arrivé toujours à l'heure et de bonne humeur au travail.
- ✦ Aujourd'hui, ce sont deux petits garçons de trois ans, pleins de vie, qui viendront sans doute bientôt tout seuls à l'hôtel pour voir leur papa travailler.
- ✦ Un trajet de 5 minutes à pied jusqu'au travail est un privilège pour tous ! Nous nous réjouissons déjà des 5 prochaines années au moins avec Alain !

Herzlichen Dank!

NB Alle unsere Mitarbeiter*innen wohnen in der Gemeinde Salvan und die meisten kommen zu Fuss zur Arbeit! Was für ein Privileg, einmal mehr eine glückliche win-win-Situation!

B SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT

Durch den Saalneubau (Bruttoinvestition Fr. 1'800'000.–) konnten wir unser Produkt «Seminarhotel» wesentlich verbessern und ausbauen. Langjährige Kursleiter können nun flexibler bedient werden und auch immer grössere Gruppen können weiterhin Ausbildungen bei uns anbieten. Finanziert haben wir dieses für uns riesige Projekt dank über 100 neuen Aktionär*innen und Mitbesitzer*innen, der Schweizerischen Berghilfe und der vorbildlichen Zusammenarbeit mit der Gemeinde durch die sinnvolle Nutzung der Toilettenanlagen als öffentliche Toiletten.

Nachdem wir jahrelang auf Werbung verzichtet haben, haben wir vor kurzem eine neue web-site aufgeschaltet und neue Unterlagen für Kursanbieter versandt.

Vor allem aber wollen wir unsere Kommunikation nach aussen verbessern. Unser Potential bei den elektronischen Medien ist riesengross.

Mittelfristig ist unser Ziel unseren Nachfolgern einen finanziell gesicherten Betrieb mit möglichst wenig Fremdkapital zu überlassen.

Wir arbeiten daran, «Verantwortungseigentum» zu fördern, noch weitere aktive Aktionär*innen zu finden und so den Betrieb langfristig abzusichern.

Merci mille fois !

N.B. *Tous nos collaborateurs habitent la commune de Salvan et la plupart viennent à pied au travail. Quel privilège, une vraie situation win-win !*

B SOLIDARITÉ ET JUSTICE

Grâce à la construction de notre nouvelle salle de cours (investissement brut de Frs. 1'800'000), nous avons pu considérablement améliorer et développer notre offre de cours et séminaires. Ainsi, nous pouvons aujourd'hui répondre de manière plus flexible à nos enseignants présents de longue date et aussi accueillir des groupes toujours plus grands pour des formations. C'est grâce au soutien de nos plus de 100 actionnaires et copropriétaires, ainsi que celui de l'Aide Suisse aux Montagnards, que nous sommes parvenus à financer ce projet immense pour nous. C'est aussi l'excellente collaboration avec la commune qui a permis de réaliser cela, en utilisant de manière optimale nos installations sanitaires en tant que WC publics. De plus, après avoir renoncé durant des années à faire de la publicité, nous avons récemment élaboré un nouveau site internet et envoyé de la documentation à nos partenaires. C'est surtout vers l'extérieur que nous souhaitons encore améliorer notre communication. Grâce aux médias électroniques, notre potentiel est encore immense.

A moyen terme, notre but est de pouvoir transmettre à nos successeurs une entreprise sûre, dépendante le moins possible d'un capital extérieur. Nous travaillons à développer une « propriété de responsabilité », en augmentant le nombre de nos actionnaires de manière à rendre notre entreprise sûre à long terme.

C ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Vor einem Jahr haben wir unsere Ölheizung auf Pellets umgestellt. Diese grosse Investition hat unseren ökologischen Fussabdruck massiv reduziert.

Durch unsere klare Menu-Gestaltung und –Planung vermeiden wir Abfälle auf ein striktes Minimum. Diese kompostieren wir selber.

Unsere Gäste haben jederzeit Zugriff zum „weissen Ordner“ und können so die Herkunft und die Qualität unserer Produkte kennenlernen. Auch geben wir zu jedem Menu unsere Informationen, sei es ein Koch-Tip oder eben der Zusatznutzen eines Produktes (z.B. „frischer Meerrettich aus unserem Garten, Antibiotikum Nr. 1 in der Pflanzenwelt, einfach auf wenig Fläche anbaubar – wer will, erhält gleich eine Wurzel geschenkt...)

Die Informationen für die Gäste zur Gestaltung Ihres Aufenthaltes zielen darauf ab, möglichst den ÖV zu benutzen und möglichst selbst aktiv zu werden.

C DURABILITÉ ET ÉCOLOGIE

Il y a une année, nous avons remplacé notre ancien chauffage à mazout par un système à pellets. Cet investissement conséquent nous a permis de réduire de manière importante notre empreinte écologique.

Grâce à une bonne planification de nos menus et une offre claire, nous parvenons à réduire nos déchets alimentaires au minimum. Nous avons d'ailleurs notre propre compost.

Nos hôtes peuvent en tout temps consulter notre « classeur blanc », dans lequel ils trouveront les bordereaux de livraison qui les renseigneront sur la provenance et qualité de nos produits. De notre côté, nous transmettons aussi à nos clients des connaissances en lien avec nos menus et produits (ex.: le raifort frais issu de notre jardin est l'antibiotique n°1 du monde végétal. Il se cultive de manière très simple, même sur une petite surface et il est très facile de faire pousser sa première racine !).

Nous encourageons enfin nos clients à utiliser les transports publics pour rejoindre l'hôtel et à planifier leur séjour en étant eux-mêmes actifs.



D TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG

Alle unsere Geschäftszahlen sind für unsere Mitarbeiter*innen vollumgänglich zugänglich. Wir sind bestrebt, Kontrolle durch Vertrauen zu ersetzen.

Dieses Vertrauen fördern wir, indem wir z.B. unseren Gästen den Zugang zur Küche erlauben und sämtliche Lieferscheine offen auflegen.

Ziel unserer Podiumsreihe „Neue Werte neue Wirtschaft“ ist es, der Gemeinwohlökonomie „zum Durchbruch“ zu verhelfen.

Wir sind der vollen Ueberzeugung, dass das was BIO vor 35 Jahren war, die Gemeinwohlökonomie heute ist.

Es muss und wird sich Vieles verändern – wir werden - in kleinem Rahmen – wesentlich dazu beitragen!

Am Beispiel der Beteiligung der Gemeinde an unserem Saalneubau konnten wir einen wichtigen Meilenstein setzen. Grössere (und auch kleinere) Aufgaben können gemeinsam wesentlich einfacher gelöst werden. Wie mit unserem Beispiel „bewiesen“, können alle Seiten davon profitieren. Wir sind sicher, damit „Nachahmer“ inspiriert zu haben...

SCHLUSS- BETRACHTUNGEN UND ZUKUNFT

Die Entwicklung des Hotel Balance seit 1984 darf zu Recht als Erfolgsgeschichte betrachtet werden. Um dies auch in Zukunft sagen zu können, brauchen wir in erster Linie jüngere Führungskräfte, um das bestehende Team zu führen. An dieser Thematik arbeiten wir und wir sind zuversichtlich, schon bald konkreter werden zu können.

D TRANSPARENCE ET PARTICIPATION

Nos chiffres et résultats sont en tout temps accessibles à nos collaborateurs et collaboratrices. Nous nous efforçons de favoriser la confiance plutôt que le contrôle. Nous encourageons cette confiance par le fait que nos hôtes sont toujours les bienvenus dans la cuisine et qu'ils peuvent consulter sans restriction les bulletins de livraison.

Le thème de notre série de Tables Rondes s'intitule « Nouvelles valeurs, nouvelle économie ». Nous souhaitons permettre à l'économie du bien commun de se développer avec succès.

Nous sommes absolument convaincus que le BIO d'il y a 35 ans est l'économie du bien commun d'aujourd'hui.

Ce changement est indispensable et beaucoup de choses changeront alors. Nous allons y contribuer, à notre mesure, mais de manière essentielle.

L'implication de la commune dans notre projet de construction de la nouvelle salle a été pour nous un jalon important. Elle démontre que les grandes (mais aussi les petites) tâches peuvent être résolues de manière considérablement plus simple lorsque l'on travaille ensemble et unit les forces. Nous avons pu, grâce à cet exemple, prouver que tout le monde y gagne et en profite. Nous sommes certains de pouvoir inspirer à l'avenir d'autres collaborations de ce type.

CONCLUSION ET AVENIR

Le développement de l'Hôtel Balance, depuis 1984, peut être véritablement être considérée comme un succès. Afin de pouvoir continuer à le développer à l'avenir, il nous faut prioritairement de jeunes forces

Die Ausrichtung des Betriebes – vegetarische und 100% biologische Ernährung in einem Gemeinwohlkonzept – ist zukunftsweisend.

Die Trends im sanften Tourismus sind klar und wir können, dank unserer Erfahrung und unserer Reputation getrost in die Zukunft blicken.

Unser künftiger Erfolg wird im wesentlichen davon abhängen, wie es uns gelingen wird, unser hohes Qualitätsniveau mindestens zu halten und vor allem die Kommunikation gegen aussen zu verbessern.

pour reprendre la conduite de notre team. Nous y travaillons et pourrions très prochainement vous donner des informations plus concrètes à ce sujet.

L'orientation de notre hôtel, avec un concept d'entreprise 100% végétarien et biologique, est un signe d'avenir.

Le tourisme doux est à la mode et nous pouvons, grâce à notre expérience et réputation, regarder avec sérénité dans le futur.

Notre succès à l'avenir dépendra essentiellement de la manière dont nous parviendrons à maintenir notre niveau de qualité au moins aussi bien que jusqu'ici et de comment nous pourrions améliorer notre communication vers l'extérieur.





CH-1922 Les Granges

Tel. ++41 (0)27 761 15 22

Fax ++41 (0)27 761 15 88

www.vegetarisches-hotel.ch

info@vegetarisches-hotel.ch



*Es ist nicht genug zu wissen, man muß auch anwenden;
es ist nicht genug zu wollen, man muß auch tun.*

Quelle: Goethe, Maximen und Reflexionen.
Aphorismen und Aufzeichnungen.

*Il ne suffit pas de savoir, il faut aussi appliquer.
Il ne suffit pas de vouloir, il faut aussi agir.*

Source : Goethe, Maximes et réflexions.
Aphorismen und Aufzeichnungen.