

REFERENZEN

Biohotel Mohren

BIO DURCH
UND DURCH



Aufgabenstellung

Das Biohotel Mohren hat sich auf allen Ebenen der Nachhaltigkeit verschrieben. Auch die Unternehmensvorsorge und der Versicherungsschutz sollen nachhaltig sein



Region:

Bodensee



Kategorie:

Biohotel, Restaurant und Spa



Klassifizierung:

2 Gabeln im Fallstaff, 1 Haube im Gault Millau,
Bioland Gold, Gusto 5 Pfannen



Größe:

42 Zimmer, 3 Seminarräume bis 200m², 500m²,
NaturSPA



Ausstattung / Besonderheiten:

Biohotel mit angeschlossenem Bioland Gutshof,
wo Black-Angus Weiderind, Gemüse, Kräuter und
Obst erzeugt werden



Fritz und Fritz Kunde seit:

2000



Mitglied bei:

Biohotels, Slowfood, Südländköche



Kontakt:

Biohotel Mohren

Kirchgasse 1

88693 Deggenhausertal-Limpach

www.mohren.bio

Bio steht im Vordergrund

Viele Generationen ein Landgasthof, heute ein modernes Biohotel. So lässt sich die lange Tradition des Hotels Mohren in der Gemeinde Deggenhausertal im Bodensee-Hinterland zusammenfassen.

Riesige Kastanien im Garten und das alte Gutshofgebäude sind Wahrzeichen jahrhundertealter Geschichte. Familie Waizenegger und ihre Vorfahren sind Pioniere des Bodenseetourismus und stehen für Nachhaltigkeit und ökologisches Wirtschaften. Die Zeiten änderten sich, die Vision blieb. „Die Gäste sollen gern kommen und sich im Einklang mit der Natur im Mohren wohlfühlen“, sagt Jürgen Waizenegger, Hotelier, Biokoch und Landwirt. Das Haus selbst bietet neben 42 Gästezimmern täglich ein langschläfer Bio-Frühstück bis 11:30 Uhr an, im Sommer genießen Gäste auf der Panorama-Terrasse einen atemberaubenden Ausblick auf Bodensee und Alpen.

Wellness & Tagen im Mohren

Der Mohren ist eines der wenigen Restaurants in der Bodensee Region mit 100% Bio Zertifizierung. Das Haus bietet professionellen Tagungsser-

vice in drei großzügigen, hellen Kreativ-Räumen. Traumhaft entspannen lässt es sich im NaturSPA mit drei Saunen, Ruhegarten mit Sonnen-Deck, Felsendusche und großem Kneipp-Becken, sowie Verwöhnangebote wie Massagen, Bäder & Natur-Kosmetik.

Von der Wiese auf den Teller

Der ans Hotel angeschlossene Bioland Gutshof ist seit 1988 zertifiziert. Die eigene Landwirtschaft liefert Obst, Gemüse und Kräuter direkt nach der Ernte in die Küche. Zudem pflegt Familie Waizenegger ein Netzwerk aus heimischen Bio-Betrieben, die Brot, Blattsalate, Eier, Kräuter und Käse liefern. Aus eigenem Wald kommt das Holz für die Heizung. Seit 2009 nutzt der Betrieb 100 % Ökostrom. Der CO₂-Ausstoß liegt 80 % unter dem üblichen Wert. Seit 2020 ist das Biohotel mit angeschlossenem Bioland Gutshof 100% klimaneutral. „Der Mehrwert und die Nachhaltigkeit eines durchdachten Biokonzepts sind für Mensch und Natur rundum das Beste. Ich bin davon überzeugt, dass hervorragende Bioqualität in allen Bereichen die wertvollste Lebensgrundlage ist“, sagt Hotelier Waizenegger.

Nachhaltigkeit in Versicherungsfragen

Auch in Sachen Risikomanagement und Unternehmensabsicherung geht das Unternehmen nicht den einfachen Weg: Im Jahr 2000 wechselte die Betreuung und Beratung zu Fritz & Fritz, dem spezialisierten Makler für gehobene Hotelbetriebe. Ziel war es nicht nur, das Versicherungskonzept auf die Bedürfnisse des mittlerweile umfangreichen Unternehmens abzustimmen, sondern die Absicherung an einen Experten „outzusourcen“.

Risiken zu vermeiden oder auf ein Mindestmaß zu reduzieren, das hat sich Fritz & Fritz durch ein aktives Management der Verträge zur Aufgabe gemacht. Das Vertrags- und Schadenmanagement wird dabei komplett von den Experten in Margetshöchheim übernommen. Neue gesetzliche Regelungen werden an die Geschäftsleitung kommuniziert und Änderungen im Sicherungskonzept besprochen. „Es ist beruhigend zu wissen, dass wir uns um das Thema Versicherung nicht ständig Gedanken machen müssen“, sagt Jürgen Waizenegger. In der Schadenbilanz des Mohren hat sich dieses „Risiko-Vermeidungs-Konzept“ als wirkungsvoll erwiesen: Außer kleineren Bagatellschäden im KFZ-Bereich gab es keine Großschäden, die reguliert werden mussten. Der erste Lockdown in Coronazeiten wurde ebenfalls gut überstanden, zahlte die Versicherung einen substantiellen Ausgleich zu den Betriebsschließungen.



„Wir lieben es, Mensch und Natur miteinander zu verbinden. In einem regionalen, nachhaltigen Biokonzept bieten wir Natur, Genuss und Entspannung.“

Jürgen Waizenegger,
Hotelier

Umbauten mit Augenmaß

Jedes Jahr wird im Betrieb im Deggenhaustal renoviert und modernisiert. Sanitäreanlagen wurden neugestaltet, effektive Technik eingebaut und ganze Gebäudeteile neu ans Haupthaus angeschlossen. Während der Coronaunterbrechung wurde die 300 Jahre alte Fachwerkscheune renoviert und eine Fahrrad-Garage in der Scheune mit Ladeplätzen, Service- und Reinigungsstation gebaut. All diese Arbeiten erhöhen den Wert des Betriebes und finden dank der aktiven Betreuung des Maklers auch Eingang in die Versicherungsverträge. In einem Zyklus von einigen Jahren werden Gebäude und Inventar aller Betriebsteile gutachterlich bewertet, um einen perfekten Versicherungsschutz zu gewährleisten. Jährliche Revisionen und Besprechungen vor Ort sichern den Status des Betriebes.