

GRÖLLER

HOSPITALITY

2025

Sustainability Report

2025 Sustainability Report

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
01 Vorwort	4
02 Die Geschichte	5
03 Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung	7
04 Soziale Verantwortung	8
05 Umweltschutz	11
06 Verkehr & Mobilität	15
07 Wohnen & Design	16
08 Aussenbereich & Freiflächen	17
09 Schlusswort	18

Verantwortung mit Weitblick

Traunkirchen – ein Ort voller stiller Schönheit und gelebter Gastlichkeit.

Wie ein ungeschliffener Diamant liegt die Halbinsel Traunkirchen im Herzen des Traunsees – ein Ort voller Magie, stiller Schönheit und natürlicher Kraft. Hier, direkt am Seeufer, verbinden sich außergewöhnliche Gastlichkeit, gelebte Regionalität und stilvolle Rückzugsorte zu einem besonderen Miteinander von Mensch und Natur.

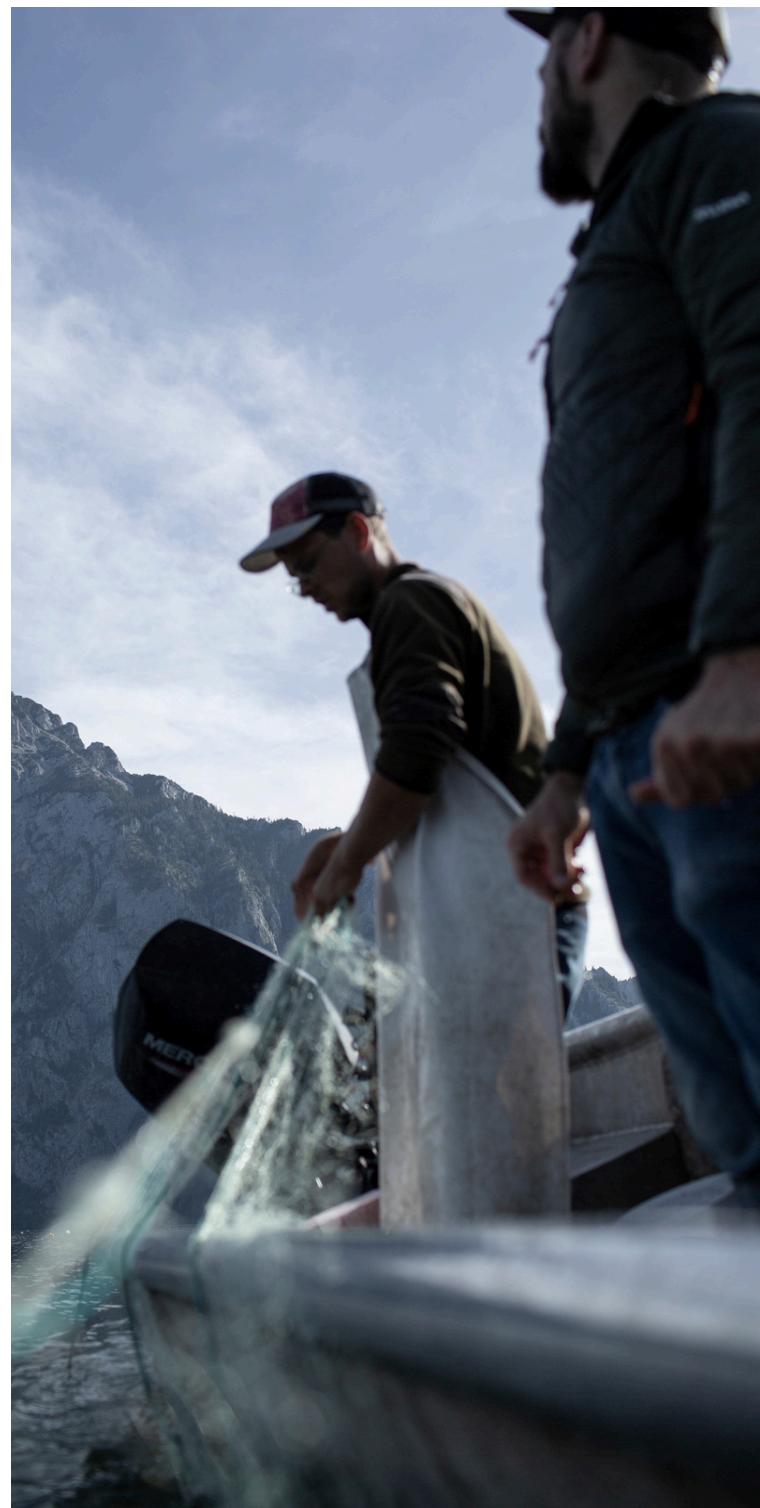
Unter dem Dach von Gröller Hospitality vereinen sich zwei besondere Häuser: das Hotel Das Traunsee – unser Hotel zum See mit dem vielfach ausgezeichneten Restaurant Bootshaus – sowie das Hotel Post am See mit der stilvollen Beléthage und der gemütlichen Poststube.

Doch wir sind mehr als ein Ort zum Träumen und Genießen. Wir sind ein Familienbetrieb mit Haltung – und mit einem klaren Verständnis dafür, dass echte Qualität untrennbar mit Verantwortung verbunden ist.

Verantwortung für unsere Region. Wertschätzung für die Menschen. Bewusstsein für unsere Umwelt

Dieser Nachhaltigkeitsbericht zeigt, wie wir diesen Anspruch mit Leben füllen: durch konkrete Maßnahmen, langfristige Ziele und eine Unternehmenskultur, die auf ehrlicher Herzlichkeit, Transparenz und zukunftsfähigem Denken basiert.

Wir laden Sie ein, unseren Weg mitzuverfolgen – und ein Stück dieser gemeinsamen Reise mit uns zu gehen.



Weil Verantwortung mehr als nur ein Versprechen ist



Als Familienhotel in dritter Generation tragen wir seit über 70 Jahren Verantwortung – für unsere Gäste, unsere Mitarbeiter*innen und die Region, in der wir leben und arbeiten. Diese Verantwortung möchten wir heute bewusster denn je wahrnehmen und unser tägliches Handeln noch stärker an den Prinzipien der Nachhaltigkeit ausrichten. Wie es Wolfgang Gröller treffend formuliert: „Wir tun schon so viel – und keiner weiß es.“ Genau aus diesem Grund haben wir den Entschluss gefasst, sichtbare und glaubwürdige Schritte zu setzen: mit dem Antrag auf das Österreichische Umweltzeichen und das EU Ecolabel.

Gemeinsam mit einer externen Beraterin und unserem eigens gegründeten, zehnköpfigen Nachhaltigkeitsteam – bestehend aus Abteilungsleiter*innen bis hin zu einem Lehrling – haben wir uns intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandergesetzt. In Workshops, Gesprächen und zahlreichen Stunden der Vorbereitung haben wir nicht nur bestehende Prozesse hinterfragt, sondern auch neue Wege entwickelt, um unsere Umweltleistung zu verbessern und transparent zu machen.

Für uns bedeutet Nachhaltigkeit nicht nur, ein Siegel zu tragen. Es bedeutet, Verantwortung zu leben – langfristig, ehrlich und im Dialog mit Ihnen. Wir laden Sie, liebe Gäste, herzlich ein, Teil dieses Weges zu sein: Kommen Sie auf uns zu, teilen Sie Ihre Ideen und Gedanken mit uns. Wir freuen uns auf den Austausch.

Monika und Wolfgang Gröller
und das gesamte Gröller Hospitality Team

Im Wandel der Zeit

Unsere Wurzeln: Vom historischen Kloster bis zum Gourmethotel

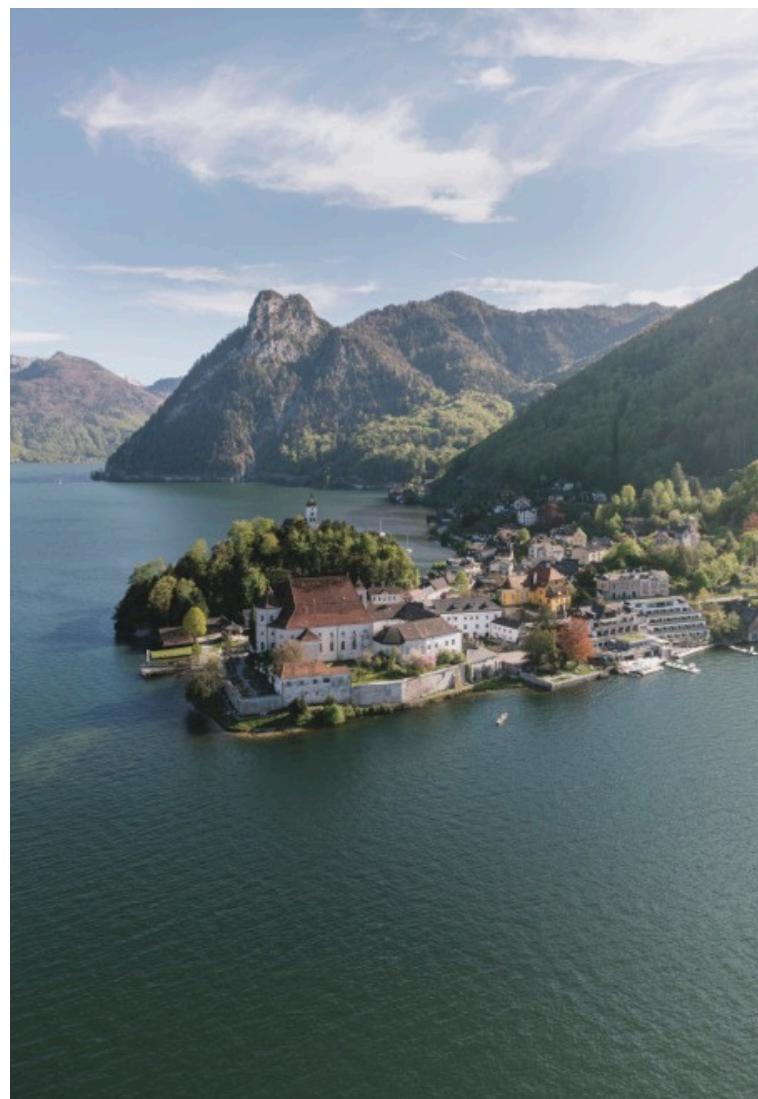
Das Traunsee – Das Hotel zum See

Schon zu Zeiten des alten Klosters Traunkirchen wurden Teile des Gebäudes zur Erzeugung von Gaumenfreuden genutzt. So hatten die Jesuiten rund um 1622 im Bereich der heutigen Hotelrezeption und des Parkplatzes eine Brauerei errichtet. 1867 wurde dann das Areal vom Industriellen Georg Riedl gekauft und zur Riedlvilla ausgebaut. Die Grundmauern der einstigen Salzkammergutvilla sind heute noch in unseren Baukomplex eingebunden. Kurz als Gemeinde genutzt, wurde das Haus dann 1939 von Familie Weiermeyer als Gasthaus adaptiert und die Entwicklung zum Hotel begann. 1975 wurde das damals 28 Betten Hotel von Heinrich Gröller, meinem Vater, erworben und in die Traunseehotels der Firma Gröller KG eingegliedert. Unsere Familiengeschichte fand damit ihren Anfang.

Seither hat sich viel getan. Das Traunsee – das Hotel zum See wurde zu einem großzügigen 4* superior Hotel ausgebaut. Mit dem Abriss und Neubau des Hotels im Jahre 1998/99 haben die Umbaumaßnahmen ihren Höhepunkt gefunden. Heute verfügt unsere Hotels über 39 Doppelzimmer und Suiten, alle mit sämtlichem Komfort und Seesicht. Die Verbundenheit zur Region ist im Ambiente und vor allem in der Kulinarik spürbar.

Mit dem Bootshaus wurde zudem ein Gourmetrestaurant direkt auf unserem Bootshaus gebaut. Anstelle einer regulären Speisekarte erwartet Sie, liebe Gäste, jeden Tag ein frischer Warenkorb mit erstklassigen Produkten von Bauern, Fischern, Jägern und Sammlern aus unserer Region.

Im Jahr 2023, zum 10-jährigen Bootshaus-Geburtstag, wurde Lukas Nagl, unser langjähriger Küchenchef vom Hotel Das Traunsee mit dem Restaurant Bootshaus, zum Koch des Jahres 2023 ausgezeichnet. Diese besondere Ehrung, die einem Küchenchef nur einmal in seinem Leben zuteilwerden kann, erfolgte durch Gault Millau und hat uns als Familie Gröller sehr stolz gemacht. >>



Post am See

Auf einer kleinen verträumten Halbinsel inmitten des Traunsees gelegen, ist das Kloster Traunkirchen seit seinem 1000-jährigen Bestehen ein bedeutender spiritueller, kultureller und wirtschaftlicher Punkt des Salzkammergutes. Die Post am See, das damalige „Hotel Post“ war mit dem Kloster stets eng verbunden.

Die Grundsteine des heutigen Hotels wurden 1327 von den Benediktinerinnen beim Wiederaufbau des Klosters, nach einem Brand gelegt. Man errichtete ein Gästehaus zur Unterbringung und Verköstigung der Arbeiter unweit des Klosters. Die Geschichte des „Hotel Post“ als gastliches Haus ist also bald 700 Jahre alt. 1773 wurde das Kloster aufgehoben, doch die Gastlichkeit im späteren Hotel Post blieb weiterhin bestehen. Über neue private Besitzer wurde das Haus zu einer wichtigen Poststation am Weg in das innere Salzkammergut. Diese war namensgebend für das spätere Hotel Post am See.



Beléteage

Soul Kitchen zum Teilen in entspannter Atmosphäre zu jeder Tageszeit. Drinks mit Lokalkolorit und internationalem Flair in der Beléteage. Living room für Hotelgäste. Experience für Locals.



Poststube 1327

Wirtshausmenü reloaded in gemütlicher Geselligkeit. Ein Schmelziegel von Jung und Alt, Geschmäckern aus der Kindheit und fast vergessenen Raritäten. Trotzdem niemals altbacken.



Im Culinary Cosmos der Gröller Hospitality haben Sie jeden Tag die Wahl zwischen allen unseren gastronomischen Angeboten. Die Klammer unserer Küchenlinien und Köch:innen? Kompromisslose Regionalität. Qualität, die nicht erst am Teller beginnt. Wertschöpfung und Wertschätzung der Saisonen. Von Produzent:innen und Lieferant:innen. Immer mit dem übergeordneten Ziel der Nachhaltigkeit.

In diesem Bericht geben wir Ihnen einen kompakten Einblick in unsere bisherigen und geplanten Nachhaltigkeitsmaßnahmen.

Unsere Haltung und Philosophie in der Gastronomie

In unseren Restaurants leben wir nach dem Prinzip der vollständigen Verwertung. So hat Lukas Nagl durch seine Aufenthalte in Japan dort erfahrene Techniken an die regionalen Gegebenheiten des Traunsees angepasst. Am Beispiel Garum, der Fischsoße, die in der römischen Antike unentbehrlich war und heute besonders in der Küche Südostasiens Anwendung findet, zeigt sich, dass sich weltoffenes Denken auch auf unsere Region herunterbrechen lässt. Nach dem Motto: „from nose to fin“ wird bei uns gearbeitet. So produziert Lukas Nagl mit den Fischresten in seinem Unternehmen LUVI Sojasauce, die im Geschmack das echte Terroir von Süßwasserfischen widerspiegelt.

In unserer Küchenphilosophie verzichten wir auf Meeresfische und bedrohte Tierarten. Wir achten durch die direkte Zusammenarbeit mit unseren regionalen Lieferant*innen auf den Artenschutz und die ethische Tierhaltung.

Um der Lebensmittelverschwendungen entgegenzuwirken, konzentriert sich Lukas Nagl als Executive Chef, auf die Fermentierung, das Einlegen und Trocknen von Obst und Gemüse. Beides wird in der Erntezeit haltbar gemacht. Daraus entstehen immer wieder neue Kreationen wie z.B. unsere Dirndl-Oliven.

Auch die Portionsgrößen stehen bei uns im Mittelpunkt. So wird eine Menüfolge vor ihrem abendlichen Auftritt genauestens geplant. Die einzelnen Komponenten werden gewogen, um zum einen natürlich die Wirtschaftlichkeit des Wareneinsatzes im Blick zu haben und zum anderen gezielte Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden.

Besonders am Herzen liegen uns als Familienbetrieb die „Küchenblicke“, die unsere Philosophie durch regelmäßige Aktivitäten direkt erlebbar machen. Genießen Sie spezielle Erlebnisse wie:

- Fish Guiding am Traunsee: Fischen mit dem regionalen Berufsfischer Benni Mayr
- Inside Traunkirchen
- Schnapsverkostung mit regionalen Produzent*innen
- Kräuterwanderung mit Lukas Nagl
- Gemüsegeflüster: Anlieferung BIO Gemüse
- Fische räuchern mit regionalen Berufsfischern
- Brot backen
- Fischverarbeitung (Der Fischer und der Koch)

Mit unserem 'Nature Explorer Room' möchten wir unseren Gästen den Zugang zur Natur erleichtern. Dort finden Sie Regenponchos, Wanderstöcke, Schneeschuhe, Schuhtrockner und weiteres Equipment für Ihre Erkundungen rund um den Traunsee.

Ein vielfältiges Aktivprogramm mit Yoga, Pilates, Breathwork und wechselnden saisonalen Erlebnissen rund um Körper & Geist steht unseren Gästen wöchentlich zur Verfügung – kostenlos und mit Blick auf die innere Balance.

Mit diesen Programmpunkten möchten wir Ihnen, liebe Gäste, unsere Region vorstellen und Ihnen direkte Gespräche mit unseren Lieferant*innen ermöglichen. Diese Highlights werden auf die Saison abgestimmt und sind in unserer Morgenpost und in der digitalen Gästemappe sowie auf der Homepage im „Wochenprogramm“ nachzulesen.

Innerhalb des Betriebes

Unser Engagement für ein starkes, zufriedenes Team

Als Familienbetrieb über Generationen wissen wir um das hohe Gut von Mitarbeiterbeziehungen. Vieles hat sich über die letzten Jahre verändert. Für uns machen die nachfolgenden Rahmenbedingungen schon seit jeher den Ruf eines guten Arbeitgebers in der Region aus. Dadurch schaffen wir langjährige Mitarbeiterbindungen.

Mitarbeiter*innen Politik und Sozialleistungen

- Gerechte Gehaltsstruktur, Trinkgeldbeteiligung im gesamten Betrieb
- Mitarbeiter*innen-Benefits, regelmäßige Teamveranstaltungen
- Weihnachtsfeier, Geburtstagsgeschenk
- Arbeitskleidung wird kostenlos zur Verfügung gestellt
- Wohnmöglichkeit zu geringem Unkostenbeitrag je nach Wohnungsgröße
- Kostenloses zur Verfügung stellen von Bettwäsche und Hand-, Badetüchern
- Parkmöglichkeit bei Wohnung bzw. Arbeitsplatz
- kostenlos Verpflegung ganztags auch an freien Tagen



- betriebliche Veränderung von Saison- auf Ganzjahresbetrieb / damit Schaffung von attraktiven Ganzjahresstellen in der Region
- Berücksichtigung der privaten Situation in der Dienstplangestaltung z.B. Teilzeitjobs für Eltern, Dienstplanung angepasst an öffentliche Verkehrsanbindungen
- Wieder- und Quereinsteiger willkommen
- Möglichkeit für das Team am Ausbildungsangebot der ÖHV teilzunehmen (AKA, diverse praxisbezogene Seminare, ...)
- Unterstützung im Hinblick auf Altersteilzeit oder Bildungskarenz
- laufende Zusammenarbeit mit dem AMS
- Zusammenarbeit mit Jugend am Werk in der Lehrlingsausbildung
- Coachingangebot über Jugend am Werk für ein Plus an Lehrlings-Unterstützung
- Jobausschreibungen auf der Regionsseite des Tourismusverbandes Traunsee- Almtal / eine gemeinsame Initiative der Region unter der Dachmarke Salzkammergut
- Hotelkit als interne Kommunikationsplattform auch für das Thema der Nachhaltigkeit
- Digitale Lohnzettelbox und damit Vermeidung von Papiermüll

>>



Von links: Stefan Griessler (Küchenchef Poststube 1327), Darina Pastrnáková (Küchenchefin Das Traunsee), Lukas Nagl (Executive Küchenchef Gröller Hospitality)

- Teilnahme an verschiedenen Bewerben (Junior Skills, JRE Bewerbe, ...)
- Eigener Praktikant*innen Tag mit Betriebsführung, Vorstellung der Unternehmensphilosophie, gemeinsamen Mittagessen, Quiz mit Preis, gemeinsame Einführung in formelle Details
- Onboard als interner Kanal für die rasche Schaltung von offenen Stellen
- Diverse Kooperationen für Mitarbeiter*innen-Benefits über JRE, Genießerhotels, Symposionhotels (Gratisurlaub für Mitarbeiter*innen)
- Workshops / Jahresangebot über die Kooperation mit den Symposionhotels



Julia Seidl (Restaurantleitung Belétage)

Umfassende Schulung und Einbindung der Mitarbeiter*innen

Ein Nachhaltigkeitsteam mit zehn Teilnehmerinnen wurde gegründet. Die Kommunikation läuft über dieses Gremium, in dem Vertreterinnen aller Abteilungen eingebunden sind. Auch die Eigentümerfamilie nimmt aktiv an den Workshops teil, um ein gemeinsames Bewusstsein zu schaffen und Entscheidungen zur Weiterentwicklung direkt treffen zu können.



Von links: Katharina Gningler (Head of Wine and Service, Sommelière Bootshaus), Lukas Nagl (Executive Küchenchef Gröller Hospitality)

Diversity Management

- Beschäftigung von Mitarbeiter*innen mit der Notwendigkeit einer Beschäftigungs-bewilligung / aktuell 3 Mitarbeiter*innen aus dem Kosovo.
- geschlechtssensible Sprache in unserer Unternehmenskommunikation
- Mitarbeiter*innen Verpflegung im Haus, auch an freien Tagen
- Drei Mahlzeiten am Tag werden von uns angeboten (FRÜ, ME, AE)
- spezielle Ernährungsformen, Allergien, Unverträglichkeiten werden berücksichtigt
- ein bunter Mix an Nationalitäten arbeitet bei uns zusammen / extra Speisen
- verschiedene Religionszugehörigkeiten – wir leben in gegenseitigem Respekt
- Karrieremöglichkeiten im eigenen Unternehmen werden von uns aktiv geboten
- Frauen besetzen Führungspositionen, ebenso wie Männer – ein ausgewogenes Verhältnis.

Die soziale Verantwortung nach Außen

Gemeinsam stark: Unser Beitrag für Vereine, Kultur und Nachhaltigkeit

Gemeinschaftsengagement

Wir als Familienbetrieb legen großen Wert darauf, lokale Initiativen und Organisationen durch freiwilliges Engagement, Spenden oder Zusammenarbeit bei sozialen Projekten zu unterstützen. Beispiele, die in diese Verantwortung fallen, um regionale Vereine zu unterstützen und Freiwilligkeitsarbeit zu fördern, sind unter anderem:

- Die OÖ Tafel
- Österreichische Wasserrettung / Landesverband OÖ
- Lions Club Gmunden
- Freiwillige Feuerwehr Traunkirchen
- TC Traunkirchen
- Sozialmarkt Gmunden
- Ortsmusik Traunkirchen
- Der kleine Krampus / caritativer Verein
- RDL Fasching
- Rotary Aktionen
- BWT Climate Bottle – Edition Salzburger Festspiele
- Patrick Grösweiner / Pony-Weltmeisterschaft

Durch mein Amt (Wolfgang Gröller) im Aufsichtsrat der Ferienregion bringe ich mich aktiv in touristische Themen ein.



Von links: Wolfgang Gröller, Katharina Gnígl (Head of Wine and Service, Sommelière Bootshaus, Andreas Murray (Tourismusverband Traunsee Almtal))

Als Mitbegründer und langjähriges Mitglied sind wir als Gröller GmbH Teil folgender Vereine und Kooperationen:

- Traunseewirte / Verein zur Erhaltung der Wirtshauskultur
- Weg des Salzes / vom Ausseerland bis Budweis / ein grenzüberschreitender Verein soll die alte Salzhandelsroute erlebbar machen
- Unterstützung der Gemeinde Traunkirchen beim Projekt gesunde Gemeinde
- Mitglied im Ortsverein – Zukunft Traunkirchen
- Arche Kult – Initiative für Archäologie und Kultur Traunkirchen
- Landhotels Ost, Symposionhotels, JRE, Genießerhotels, ÖHV, Hogast

Zudem biete ich selbst (Wolfgang Gröller) regelmäßig Ortsrundgänge für unsere Gäste an, um die Geschichte rund um Kirche und Kloster erlebbar zu machen. Immer wieder finden auch Kulturführungen / im Rahmen der Initiative ARCHIkult statt. Der Nachhaltigkeitsgedanke und die direkte Zusammenarbeit mit unseren Lieferant*innen spiegeln sich auch bei unseren Gast- und Werbegeschenken wieder:

- LUFI / Zotter Miso Schokolade – Zotter Fairtrade & Bio, LUFI Bio
- LUFI Helle Sojasauce – LUFI – Bio zertifiziert
- Eigene Salzmischung abgefüllt in Glas-Reagenzgläser – Salz aus der Saline Ebensee – die Saline AG ist biozertifiziert und hat das AMA Gütesiegel
- Kochbücher von Lukas Nagl: Der Fischer und der Koch | Salzkammergut Kochbuch | Fisch gegrillt

Nachhaltig leben – bewusst genießen

Unsere Maßnahmen für Umwelt, Energie und Ressourcen

Wenn man als Familie mit einem Hotelbetrieb in einer der schönsten Regionen in Österreich lebt und aufgewachsen ist, stellt sich die Frage „Umweltschutz, ja oder nein?“ erst gar nicht. Man lebt im Einklang mit der Natur. Man plant und arbeitet so, dass dabei immer an die nächsten Generationen gedacht wird und man seiner eigenen Verantwortung für eine gesunde Umwelt nachkommt. Dafür sind wir auch für viele neue technische Entwicklungen dankbar und möchten Ihnen einen Einblick in unseren Alltag geben.



Seewasserwärmepumpe in der Post am See © Stern-Gruppe 2025

Energie- und Klimaschutz

Ein aktueller Energieausweis liegt für beide Hotels vor. Durch den Einsatz energieeffizienter Beleuchtungssysteme sind bereits 98 % der Hotels auf LED umgestellt. Unsere Photovoltaikanlage deckt rund 8 % des Energiebedarfs des Hotel Post am See und ist Teil unserer klimafreundlichen Infrastruktur. Die Seewasserwärmepumpe nutzt die konstante Temperatur des Traunsees zur umweltfreundlichen Beheizung und Kühlung, spart fossile Energie und reduziert CO₂-Emissionen nachhaltig.

Weitere Maßnahmen

- zentral steuerbare Heizung / Klimaanlage
- Nachabsenkung zwischen 22:00 – 06:00 Uhr, je nach Auslastung kann stockwerkweise gesteuert werden
- Wärmerückgewinnung aus Kühlung
- 50 % der Zimmer Raumgeregelt / 100 % Witterungsgeführt
- TV-System der A-Klasse neu
- Regelmäßige Wartungen der Zimmer / Fenster / Filter / Kühlungen / Lüftungen ...
- digitale zielgeführte Szenensteuerung
- Zentralschalter im Zimmer / Zimmerkarte aus Holz
- Außenlicht zeit- und dämmerungsgesteuert
- Saunen gesteuert nach Saison und Witterung
- Belüftung im Zimmer zentral- und zeitgesteuert
- Kleiderbügel und Schuhlöffel aus Holz
- Kaffeekapseln am Zimmer sind aus Biomaterial und kompostierbar
- Wassermanagement: WC-Spülungen mit 2-Tasten-System
- Für das Gießen der Bepflanzung sowie die Reinigung der Außenbereiche nutzen wir Brunnenwasser.
- Wassersparende Armaturen
- Abfallreduktion: Getrennt wird nach Glas, Metall, Papier, Karton, Kunststoff, Kompost, Öl
- keine Verwendung von Getränkedosen

Abfalltrennung beginnt bereits im Gästezimmer, das bedeutet, dass der Kosmetikkübel im Badezimmer für Restmüll und Kosmetikartikel vorgesehen ist. Der Papierkorb im Zimmer ist für Papier gedacht. Glas- und Plastikflaschen sollen am Tisch abgestellt werden. >>

Für unser Team finden laufende Unterweisungen zur Abfalltrennung statt. Wir verzichten auf kleine Portionspackungen, Einwegverpackungen sowie auf Einweg-Toilettenartikel wie Handtücher, Zahnpflegebecher oder Slipper – ausgenommen dort, wo sie aufgrund von Sternerichtlinien verpflichtend sind. Unsere Strohhalme bestehen aus echtem Stroh.

Lebensmittelabfälle reduzieren wir durch eine gezielte Menüauswahl bzw. Tagesempfehlungen im Bootshaus, die der Küchenchef persönlich zusammenstellt, sowie durch unser „from nose to tail“-Verwertungskonzept. Ergänzend arbeiten wir mit LUVI zusammen (Fermentierung, intelligente Resteverwertung).

In der internen Lohnverrechnung nutzen wir eine digitale Lohnzettelbox. In der Buchhaltung wird – sofern eine E-Mail-Adresse vorliegt – jegliche Korrespondenz per Mail geführt.

An der Rezeption bieten wir unseren Gästen Online-Check-in, digitales Meldewesen und digitalen Rechnungsversand an.



Luft / Lärm

Wir führen unsere Hotels als Nichtraucherbetrieb; rauchen im Freien ist gestattet; mit Ausnahme der Terrasse/Gastgarten zu Restaurantbetriebszeiten. Hier ist ein eigener Bereich für Raucher vorgesehen.

Gröller Hospitality gilt als Ort der Ruhe. Darauf ist auch das Gesamtkonzept unseres Hotelmarketings abgestimmt.

Der Liegeplatz am Steg beim Das Traunsee sowie die Badewiese vom Hotel Post am See ist ausschließlich unseren Hotelgästen vorbehalten, um Stille und einen Rückzugsort gewährleisten zu können.

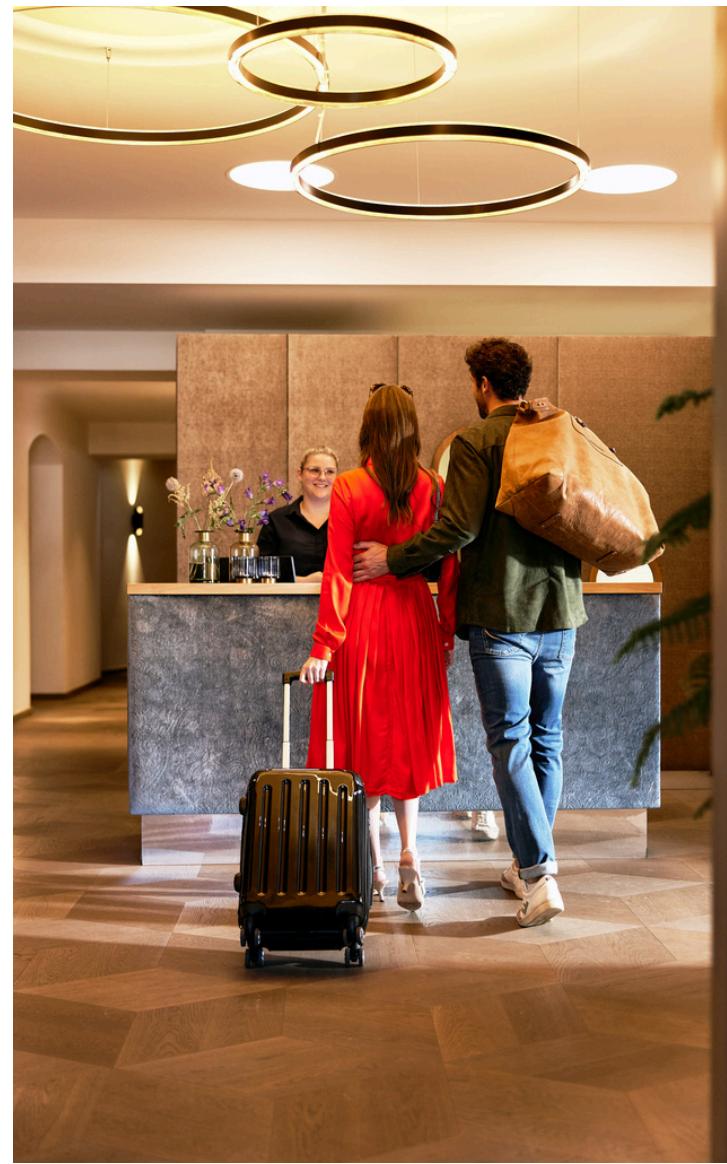
Reinigung

- Eine Flächendesinfektion findet ausschließlich noch dort statt, wo es vorgeschrieben ist wie z.B.: Küchen – und Saunabereiche.
- Wir verzichten auf die Verwendung von Pestiziden.
- Auf WC Duft- und Beckensteine wird zur Schonung des Wassers verzichtet.
- Green Option in der digitalen Gästekarte: unsere Gäste haben die Möglichkeit auf Zimmerreinigung zu verzichten.
- Bodenreinigungsmittel verfügen bei uns über ein Eco Label
- Verwendung von Öko zertifizierten Waschmitteln ohne Duftstoffe; in der seit April 2024 neuen hauseigenen Wäscherei. Zertifikate liegen zur Einsicht auf.
- WC Papier und Handtuchpapier mit Eco Label / das Zertifikat liegt zur Einsicht vor.
- Wir danken für Ihre Mithilfe, uns Ihren Wunsch nach frischen Handtüchern durch einen Handtuchabwurf aufzuzeigen.
- Seife, Shampoo und Lotion finden Sie in Nachfüll-Pumpflaschen vor. So vermeiden wir die Vielzahl an kleinen Fläschchen, die nach jeder Abreise getauscht werden müssen und dadurch unnötigen Plastikmüll verursachen.

Büro und Druck

Im Bereich der Druckmittel liegt das Öko Zertifikat der gewählten Druckerei auf. Im Druckbereich wurde auf die Zusammenarbeit mit einer regional ansässigen Druckerei geachtet. In unserem Fall mit der Salzkammergut Druck Mittermüller mit Sitz in Gmunden. Dies bedeutet einen kurzen Lieferweg, Erhalt von regionalen Arbeitsplätzen und einen Partnerbetrieb, dem die Nachhaltigkeit ebenso am Herzen liegt. So ist die Salzkammergut Media GmbH Träger des Österreichischen Umweltzeichens, verfügt über das FSC und PEFC Label sowie das Printed in Austria und EU Ecolabel. Ebenso wird ein Klima neutraler Druck angeboten.

Bei Gästen- wie auch Mitarbeiter-Geschenken wird das Thema der Nachhaltigkeit aktiv in den Entscheidungsprozess miteinbezogen. Es wird darauf geachtet, dass im Bereich der externen Partner*innen für Werbeauftritte (Graphik, Programmierung, Druckerei ...) mit regionalen Firmen zusammengearbeitet wird.



Unsere Druckwerke wurden in den letzten Jahren reduziert. Digitale Systeme werden als Kommunikationskanäle an Sie, liebe Gäste, und intern an unser Team genutzt. Wir nutzen dafür die Systeme STRAIV und Hotelkit.

In der internen Lohnverrechnung bedienen wir uns einer digitalen Lohnzettelbox. Bei der Buchhaltung: sofern eine Email-Adresse bekannt ist, wird jegliche Korrespondenz via Mail geführt.

Rezeption: wir bieten die Möglichkeit des online Check-ins, des digitalen Meldewesens und des digitalen Rechnungsversands aktiv für unsere Gäste an.

Effizientes Ressourcenmanagement inklusive Zukunftsplanung

Wir optimieren unsere Betriebsprozesse neben der Reduzierung von Kosten vor allem im Hinblick auf den Ressourcenverbrauch.

Wir stellen hier Langzeitplanungen an und setzen auf Investitionen in nachhaltige Infrastruktur und Technologien wie z.B. in eine neue Photovoltaikanlage sowie in eine Seewasserpumpe beim Hotel Post am See.

Für die langfristige Planung ist eine langfristige Unternehmensstrategie notwendig, die sowohl ökonomische, ökologische und soziale Aspekte berücksichtigt, um ein nachhaltiges Wachstum gewährleisten zu können: in unserem Fall bedeutet dies auch mein persönliches Mitwirken (Wolfgang Gröller) in der Gemeinde, um bei Projekten im Ort maßgeblich mitgestalten zu können.



Von links: Katharina Gnigler (Head of Wine and Service, Sommelière Bootshaus), Fabian Frank, Lukas Nagl (Executive Küchenchef Gröller Hospitality), Johann Eder.

Unsere Entwicklung vom Saisonbetrieb zum Ganzjahresbetrieb gibt uns die Möglichkeit den Energieverbrauch aktiv gestalten zu können. Die Zimmerbelegung kann langfristig optimal geplant werden. Betrieblich gesehen entfallen Zeiten, in denen der Betrieb im gesamten Haus heruntergefahren werden muss, das Haus ausköhlt und dann wieder hochgefahren werden muss.

Unserem Team können wir einen Ganzjahresjob bieten, somit sind auch Erholungsphasen für das Team gut planbar.

Innovation und Differenzierung

Wir sind in der laufenden Entwicklung neuer Erlebnisse für unsere Gäste; immer unter dem Aspekt die Region, Tradition und die Schönheit des Salzkammerguts bewusst und nachhaltig miteinzubeziehen. Darunter fallen auch unsere wöchentlichen Küchenblicke, die Ihnen, liebe Gäste, ein Stück unserer Heimat vermitteln sollen.

Das Salzkammergut wird oft als 10. Bundesland Österreichs bezeichnet. Der Hintergrund basiert auf der reichen kulturellen und historischen Vergangenheit. Das Salzkammergut war aufgrund der Salzgewinnung lange Zeit wirtschaftlich von großer Bedeutung.

Zudem wird den Salzkammergutlern nachgesagt, dass sie sich sehr stark mit ihrer eigenen Kultur identifizieren und sehr selbstbestimmt leben. Für uns macht dies die Besonderheit der Region aus. Dieses Gefühl versuchen wir unseren Gästen zu vermitteln.

Zudem nehmen wir bei all unseren Zukunftsplänen oder inhouse Strategien Rücksicht auf unsere Wurzeln, die uns über Generationen geprägt haben



Solaranlage auf dem Dach Hotel Post am See

Nachhaltige Mobilität und kurze Wege

Umweltfreundlich anreisen, mobil sein und lokal genießen

Wir setzen auf die öffentliche An- und Abreise und weisen darauf in der digitalen Gästemappe schon bei der Reservierung hin. Um Ihnen, liebe Gäste, eine sorgenfreie letzte Meile gewähren zu können, bieten wir Ihnen eine kostenlose Abholung und Bringung zum Bahnhof an.

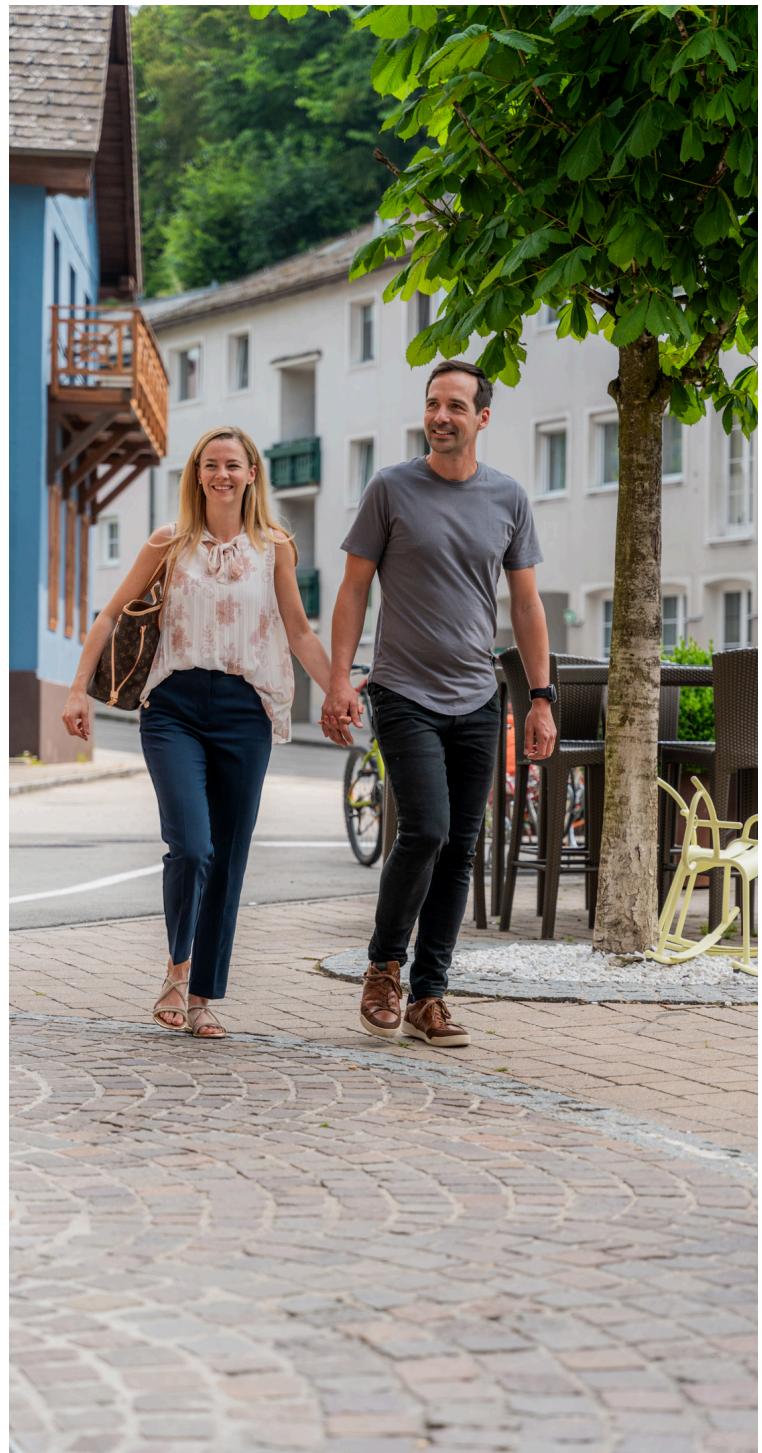
Wir verfügen aktuell über zwei E-Fahrzeuge und 1 Hybrid-Fahrzeug. Unser Hotel Taxi Partner fährt mit einem E-Fahrzeug. E-Tankstellen – 4 Stück stehen unseren Hotel Das Traunsee Gästen zur Verfügung. 8 Stk. Beim Hotel Post am See. E-Bikes verleihen wir kostenlos an unsere Gäste.

Unsere Ferienregion bietet ein Shuttle Angebot für den Transfer zur Gondel am Feuerkogel. Gerne beraten wir Sie dazu direkt an unserer Rezeption bzw. finden Sie die Details dazu in der digitalen Gästemappe.

Aufgrund der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferant*innen versichern wir durchgehend kurze Lieferstrecken.



© Stern-Gruppe 2025



© Stern-Gruppe 2025

Nachhaltig wohnen und bewusst gestalten

Kleine Details, die den Unterschied machen

Im Zimmer verzichten wir auf Einweg-Badeslipper. Wir ersuchen Sie, liebe Gäste, über die digitale Gästemappe und schon bei Zusendung unserer Reservierungsbestätigung, Ihre eigenen Badeschlappen mitzubringen.

Unser Geschirr wird mit der Technik kintsugi wieder instandgesetzt und nicht sofort aussortiert. Darauf sind wir besonders stolz. Es handelt sich dabei um die Goldreparatur – eine alte Keramikreparatur nach japanischer Tradition.

Tischwäsche verwenden wir sehr reduziert. Wichtig sind uns Vollholztische. Mittels Platzsets und einem reduzierten Blumenschmuck schaffen wir die Wohlfühlstimmung in unseren Restaurants. Unsere Serviertablets aus Holz wurden von einer regionalen Tischlerei angefertigt.

Bewusst haben wir uns dafür entschieden, keine Badetücher im Spa Bereich aufzulegen.



Für Ihren Urlaub finden Sie 2 Badetücher auf Ihrem Zimmer. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch frische Badetücher an der Rezeption erhalten. Unsere Tee Filter sind ein Bio-Produkt. Im gesamten Haus verzichten wir auf Raumbeduftung jeglicher Art. Unsere Bettwäsche besteht aus Lyocell auf Basis von Holzfaser, unsere Frotteewäsche ist aus zertifizierter Baumwolle.

Zeitgenössische Kunst befinden wir als ein sehr wichtiges Element in unseren Hotels; vielfach sind unsere Künstler*innen seit Jahren Freude des Hauses. Durch diese persönlichen Beziehungen können sich die Künstler*innen in der Gestaltung ihres Werkes ganz auf unser Haus und die Region einlassen. Lassen Sie die Vielzahl der Werke in unseren Hotels auf sich wirken.

Garten, Obst & Kräuter erleben

Naturräume, die wir pflegen – für heute und morgen

Die Bepflanzung unseres Außenbereichs erfolgt durch die Gärtnerei Nussbaumer – wir nehmen Rücksicht darauf, ausschließlich einheimische Pflanzen zu verwenden. Besonders stolz sind wir auf unsere Marillen Spalierbäume an der Hotel Außenfassade. Das sonnige Plätzchen und die warme Außenwand sorgen alljährlich für eine reiche Ernte von Früchten, die wir natürlich selbst verwerten. Eine weitere Köstlichkeit unseres Hauses sind Äpfel, Birnen, Dirndl, die zum Teil aus eigenem Anbau kommen. Hervorzuheben ist unser Kräutergarten direkt bei den Hotels. Nutzen Sie, liebe Gäste, die Möglichkeit, diesen zu besuchen und die intensiven Geschmacksrichtungen unserer Kräuter zu erfahren.

Unsere eigene Landwirtschaft in Eben bei Altmünster bewirtschaften wir extensiv. Zum Schutz der Umwelt und der Tiere verzichten wir ganzjährig auf den Einsatz von Pyrotechnik. Um dieses nachhaltige Arbeiten auf der eigenen Landwirtschaft auch in der Realität leben zu können, habe ich (Wolfgang Gröller) eine Ausbildung zum Garten- und Grünflächen-gestalter absolviert.



Lukas Nagl (Executive Küchenchef Gröller Hospitality)



Überwachung und Bewertung

Eine regelmäßige Kontrolle der Zertifizierung „Österreichisches Umweltzeichen“ erfolgt alle 4 Jahre durch eine offizielle Prüfstelle. Für uns intern ist es wichtig, den kontinuierlichen Fortschritt innerhalb des laufenden Betriebs regelmäßig zu überwachen.

Das Nachhaltigkeitsteam hat sich selbst das Ziel gesetzt, gemeinsam mit uns als Familie Gröller, uns die Ausgangsbasis anhand eines jährlichen Workshops in Erinnerung zu rufen und die Fort- und Verbesserungsschritte in Richtung Nachhaltigkeit zu verschriftlichen.

Unser Dank

Feiern, wertschätzen und Danke sagen – für Team und Gäste

Nachdem wir gemeinsam mit unserer Beraterin und Wegbegleiterin dieses Konzept erarbeitet und die Seiten vor uns liegen hatten, wurde für uns und unser Team sichtbar, welche Anforderungen wir bereits erfüllen. Anstatt nun ein großes Abschlusswort zu formulieren, haben wir beschlossen, uns selbst Anerkennung zu schenken. Geplant ist, das Konzept unserem gesamten Team zu präsentieren.

Wenn es uns gestattet ist, das Österreichische Umweltzeichen und EU Eco Label in Empfang zu nehmen, ist eines sicher: wir werden eine besondere Veranstaltung organisieren, um unser Team für deren nachhaltiges Arbeiten hoch leben zu lassen. Wir möchten für das Einbringen von Ideen und die vielen Bemühungen, die zu diesem Erfolg beigetragen haben, danke sagen und ordentlich feiern.

Auch Ihnen, liebe Gäste, ein großes Dankeschön, dass Sie uns in unserer Arbeit unterstützen und sich die Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.

Monika & Wolfgang Gröller
Eigentümerfamilie & Geschäftsführung

