

Das Traunsee – das Hotel zum See

Wie ein roher Diamant funkelt die Halbinsel Traunkirchen inmitten des Traunsees.
Direkt am Wasser gebaut,
das Traunsee – das Hotel zum See mit seinem Restaurant Bootshaus.

Wahrlich ein Platz zum Träumen und Genießen!
Es gibt sie noch, die kleinen Wunder ...

... Hand in Hand mit unserem Team bekennen wir uns als Familienbetrieb
zu unserer gemeinsamen Verantwortung für unsere Region und die Menschen,
die unser Leben bereichern.

Nachhaltigkeitsbericht 2022 / 2023

**Monika und Wolfgang Gröller
und das Gröller Hospitality Team**



Inhaltsverzeichnis

Nachhaltigkeitskriterien für den Tourismusbetrieb

Das Traunsee – das Hotel zum See

Seite 1:	Titelseite
Seite 2:	Inhaltsverzeichnis
Seite 3:	Vorwort Monika & Wolfgang Gröller
Seite 4:	Geschichte Seehotel Das Traunsee
Seite 5:	Unsere Haltung und Philosophie in der Gastronomie
Seite 7:	Soziale Verantwortung innerhalb des Betriebes
Seite 8:	Soziale Verantwortung nach außen - Gemeinschaftsengagement
Seite 9:	Umweltschutz
Seite 13:	Verkehr / Mobilität
Seite 13:	Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung
Seite 14:	Aussenbereich / Freiflächen / Biodiversität
Seite 14:	Überwachung und Bewertung
Seite 14:	Schlusswort

Vorwort von Monika und Wolfgang Gröller **Eigentümerfamilie und Geschäftsführung**



Warum wir den Antrag auf das österreichische Umweltzeichen und das EU Eco Label gestellt haben? Als Familienhotel in dritter Generation arbeiten wir seit über 70 Jahren daran, unsere führende Rolle als Gastgeber positiv zu nutzen.

Als Hoteliers haben wir nicht nur unseren Mitarbeiter*innen gegenüber Verantwortung, sondern möchten unser tägliches Arbeiten auch im Sinne der Nachhaltigkeit tun. Um es mit den Worten von mir, Wolfgang Gröller, zu sagen: „Wir tun schon so viel und keiner weiß es.“ Mit einer Beraterin haben wir uns als Familie, gemeinsam mit unserem eigens gegründeten 10-köpfigen Nachhaltigkeitsteam, welches sich quer durchs Team von Abteilungsleiter*innen bis hin zu einem Lehrling zusammensetzt, dem Thema Nachhaltigkeit gewidmet.

Ein wahrlich großes Wort, dessen Inhalt wir uns im Rahmen unserer zahlreichen Vorbereitungsarbeiten, Workshops und internen Gespräche erst bewusst geworden sind. Als visionäre Hoteliers Familie sehen wir unseren Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit nicht damit abgetan, dass wir ein Siegel erhalten, sondern darin, dass wir bestehende Prozesse und neue Projekte beleuchten und unsere Umweltleistung transparent machen, sowie unsere Arbeiten dazu stärken.

Wir laden Sie, liebe Gäste, ein, aktiv auf uns zu zugehen und uns Ihre Ideen und Anregungen mitzuteilen. Wir freuen uns auf persönliche Gespräche mit Ihnen.

Ihre Familie Gröller mit dem gesamten Gröller Hospitality Team

Das Traunsee – das Hotel zum See

Die Geschichte – im Wandel der Zeit

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 im Hotel Traunsee 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 unser Hotel 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 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.

Im Rahmen unserer Landhotel und Traunseewirte Kooperationen, sehen wir es als eine Selbstverständlichkeit an, die Zusammenarbeit mit regionalen Partner*innen in allen Bereichen des Hotels zu forcieren.

Im folgenden Bericht dürfen wir Ihnen einen Einblick in unser nachhaltiges Tun vermitteln. Themen, die bereits umgesetzt wurden und Themen, die wir uns vorgenommen haben.

Unsere Haltung und Philosophie in der Gastronomie

Die Küchenphilosophie des Hotel Traunsee kombiniert regionale Produkte mit japanischer Kochtradition. Das Konzept unseres Executive Chefs und Gault & Millau Koch des Jahres 2023, Lukas Nagl, sieht Essen als Ausdruck kultureller Vielfalt und betont, dass die österreichische Küche historisch schon immer eine Integrationsküche war und durch kulturelle Aneignung geprägt ist. So ist beispielsweise der Strudelteig, die Basis für den beliebten Apfelstrudel, mit Techniken der Osmanen nach Österreich gekommen, schmeckt aber mit regionalen Zutaten natürlich am besten.

Klar definiert ist unsere Lebensmittelbeschaffung. Produkte wie Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse werden, so weit möglich, regional bezogen, während bei nicht lokal verfügbaren Produkten wie zB Schokolade oder Bananen auf Fairtrade gesetzt wird. Die direkte Lage am Traunsee ermöglicht es uns, frischen Fisch direkt bei den Fischern zu beziehen, was Frische und Qualität garantiert.

Für unsere Gäste weisen wir in der Frühstückskarte oder in der Menükarte unseres Genießermenüs auf unsere Lieferpartner*innen hin. Unserem Nachhaltigkeitskonzept haben wir eine Übersicht der aktuellen Lieferant*innen beigefügt, um deren Auszeichnungen wie Bio Austria, AMA Gütesiegel, Fairtrade uä. für Sie, liebe Gäste, darzustellen zu können.

Besonders hervorheben möchten wir unsere Nähe zu den regionalen Lieferant*innen. Ob deren Betriebsgröße liegt oftmals keine Zertifizierung vor. Uns als Familienbetrieb sind aber besonders die persönlichen Beziehungen zu unseren Produzent*innen von höchster Wichtigkeit. Durch die jahrelange Zusammenarbeit bekommen wir dabei Einblick in deren Haltung der Tiere sowie den saisonalen Anbau von Obst und Gemüse.

Im Restaurant Bootshaus verzichten wir generell auf eine Speisekarte. Das Tagesmenü wird persönlich von Executive Chef, Lukas Nagl, oder seinen jeweiligen Stellvertreter*innen präsentiert. Selbstverständlich gehen wir dabei auf Ihre individuellen Gästewünsche ein und erfragen im direkten Gespräch auch etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

Kommunikation unseres Speisen- und Getränkeangebots sowie unserer Lieferant*innen

- Ausweisung in unserer Frühstückskarte
- Lieferant*innenübersicht in eigener Aufstellung / digitale Gästemappe (für den Speisen- und Getränkebereich)
- Bootshaus: persönliche Präsentation des tagesaktuellen Warenkorbs durch Lukas Nagl, Executive Chef, sowie seinem Team

Gästekundenzufriedenheit und -feedback

- Als Gäste unseres Hauses ersuchen wir Sie, unsere Serviceleistung auf den gängigen digitalen Plattformen zu bewerten oder uns ein E-Mail zu senden.

GRÖLLER

HOSPITALITY

Wir freuen uns von Ihren persönlichen Urlaubseindrücken zu erfahren.

- Selbstverständlich stehen wir als Geschäftsführung und unsere Abteilungsleiter*innen auch persönlich für Gespräche zur Verfügung.

Durch Ihre Rückmeldungen lernen wir täglich dazu. Sie ermöglichen uns dadurch eine stetige Qualitätssteigerung unserer Serviceleistung. Wir freuen uns über Ihre ehrliche Meinung und durch Ihre Anregungen neue Ideen in unsere Philosophie integrieren zu können.

Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung

In unserem Restaurant 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 Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, konzentriert sich Lukas Nagl als Executive Chef, auf die Fermentierung, das Einlegen und Trocknen von Obst und Gemüse.

Gemüse und Obst 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 Lebensmittelverschwendung 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
- Herkunftswanderungen
- Schnapsverkostungen mit regionalen Produzent*innen
- gemeinsam sammeln gehen
- Fische räuchern mit regionalen Berufsfischern
- Brot backen
- Fischverarbeitung

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 nachzulesen.

Soziale Verantwortung innerhalb des Betriebes

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 zB Teilzeitjobs für Eltern, Dienstplanung angepasst an öffentliche Verkehrsanbindungen
- Wieder- und Quereinsteiger herzlich willkommen
- Unterstützung im Hinblick auf Altersteilzeit oder Bildungskarenz
- laufende Zusammenarbeit mit dem ansässigen 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
- Teilnahme an verschiedenen Bewerbungen (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 (Gratis Urlaub für Mitarbeiter*innen)
- Möglichkeit für das Team am Ausbildungsangebot der ÖHV teilzunehmen (AKA, diverse praxisbezogene Seminare, ...)

GRÖLLER

HOSPITALITY

- Workshops / Jahresangebot über die Kooperation mit den Symposionhotels

Umfassende Schulung und Einbindung der Mitarbeiter*innen

- Nachhaltigkeitsteam bestehend aus 10 Teilnehmer*innen gegründet
- Kommunikation innerhalb der Teams wird über das Nachhaltigkeitsteam geführt / es wurde Wert daraufgelegt, aus allen Abteilungen Vertreter*innen im Nachhaltigkeitsteam zu haben und als Eigentümer Familie in den Workshops mit dabei zu sein um gemeinsam das Bewusstsein für alle gleichermaßen zu schaffen und mögliche Entscheidungen zur Weiterentwicklung direkt und auf kurzem Weg treffen zu können.

Diversity Management

- Beschäftigung von Mitarbeiter*innen mit der Notwendigkeit einer Beschäftigungsbewilligung / 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 (Frühstück, 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 – wir achten auf ein wertschätzendes Miteinander.

Soziale Verantwortung nach Außen

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 Freiwilligenarbeit 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

GRÖLLER

HOSPITALITY

- BWT Climate Bottle – Edition Salzburger Festspiele
- Patrick Grösweiner / Pony-Weltmeisterschaft

Durch mein Amt (Wolfgang Gröllner) im Aufsichtsrat der Ferienregion bringe ich mich aktiv in touristische Themen ein. Als Mitbegründer und langjähriges Mitglied sind wir als Gröllner 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 Salzhandesroute 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 Gröllner) 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:

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

Umweltschutz

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.

Energie- und Klimaschutz:

- Ein aktueller Energieausweis, der den IST Zustand des Hotel Traunsee – das Hotel zum See abbildet, liegt vor.

GRÖLLER

HOSPITALITY

- Energieeinsparungen durch den Einsatz von energieeffizienten Beleuchtungssystemen / 98 % des Hotels wurden bereits auf LED Beleuchtung umgestellt.
- zentral steuerbare Heizung / Klimaanlage
- Nachtabsenkung 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
- Zum Gießen der Bepflanzung verwenden wir Brunnenwasser.
- Brunnenwasser wird für die Reinigung der Außenbereiche verwendet.
- Wassersparende Armaturen

Abfallreduktion:

- Getrennt wird nach Glas, Metall, Papier, Karton, Kunststoff, Kompost, Öl
- es werden keine Getränkedosen verwendet
- 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. Wir informieren dazu in der digitalen Gästemappe. Vielen Dank, werte Gäste, dass Sie unser Housekeeping Team aktiv bei der Mülltrennung unterstützen.
- Für die öffentlichen Toiletten bitten wir unsere Gäste Hygieneartikel in den Abfallkübel in der Kabine zu entsorgen.
- Für die Abfalltrennung gibt es für unser Team laufende Unterweisungen.
- Unsere Strohhalme sind aus Stroh.
- Wir verzichten auf kleine Portionspackungen und Einwegverpackungen.
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch Menüauswahl bzw.

GRÖLLER

HOSPITALITY

Tagesempfehlung im Bootshaus durch Küchenchef persönlich /
Verwertungskonzept „from nose to tail“

- Zusammenarbeit mit LUVI / Fermentierung, intelligente Resteverwertung

Luft / Lärm:

- Wir führen das Hotel Traunsee als Nichtraucherbetrieb; rauchen im Freien ist gestattet; mit Ausnahme der Terrasse zu Restaurantbetriebszeiten – hier ist ein eigener Bereich für Raucher vorgesehen.
- Das Traunsee – das Hotel zum See gilt als Ort der Ruhe. Darauf ist auch das Gesamtkonzept unseres Hotelmarketings abgestimmt.
- Der Liegeplatz am Steg ist ausschließlich unserem Hotelgast 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 Gästemappe: unsere Gäste haben die Möglichkeit auf Zimmerreinigung zu verzichten und können uns dies bereits bei Reservierung online wissen lassen bzw. vor Ort mit uns vereinbaren.
- 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.

GRÖLLER

HOSPITALITY

- 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 Werbeaufträge (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.
- 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, 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.
- 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.
- 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 auskühlt 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

GRÖLLER

HOSPITALITY

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.

Verkehr und Mobilität

- 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-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.
- E-Tankstellen – 4 Stück stehen unseren Hotel Traunsee Gästen zur Verfügung.
- Aufgrund der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferant*innen versichern wir durchgehend kurze Lieferstrecken.

Gebäude / Bauen und Wohnen / Ausstattung

- Im Zimmer verzichten wir auf Einweg-Badeslipper. Wir ersuchen Sie, liebe Gäste, über die digitale Gästemappe / schon bei Zusendung unserer Reservierungsbestätigung, Ihre eigenen Badeschlapfen 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 unserem Hotel; vielfach sind unsere Künstler*innen seit Jahren Freude des Hauses. Durch diese

GRÖLLER

HOSPITALITY

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 unserem Hotel auf sich wirken.

Außenbereich / Freifläche

- 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 beim Hotel. 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.

Um dieses nachhaltige Arbeiten auf der eigenen Landwirtschaft auch in der Realität leben zu können, habe ich (Wolfgang Gröller) eine Ausbildung zum Garten- und Grünflächengestalter absolviert.

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.

Schlusswort

Nachdem wir, die mit unserer Beraterin und Wegbegleiterin, gemeinsam ausgearbeiteten 14 Seiten dieses Konzepts vor uns liegen hatten und damit für unser Team und uns sichtbar wurde, welche Anforderungen wir bereits erfüllen konnten, haben wir kurzerhand beschlossen, keine großen Abschlussworte für dieses Konzept zu finden, sondern uns selbst Anerkennung zu schenken. Wir planen eine Präsentation dieses Konzepts vor dem gesamten Team. 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

GRÖLLER

HOSPITALITY

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

Eigentümer Familie & Geschäftsführung