Gemeinwohl-Kompaktbilanz 2015 / 2016

Nach Matrix 5.0

Mitglied bei BIO HOTELS

DE - Öko – 006

Wir sind ein GEMEINWOHL UNTERNEHMEN und erstellen die Gemeinwohl-Bilanz

Allgemeine Informationen zum Unternehmen

Firmenname: Seiwald-von Thurn GmbH
Rechtsform: GmbH
Eigentums- und Rechtsform: Komplementär-GmbH zweier Betriebsverpachtungen

Beteiligte Kommanditgesellschaften:

Hotel Garmischer Hof GmbH & Co. KG
Website: www.garmischer-hof.bio
Branche: Hotel
Firmensitz: Garmisch-Partenkirchen
Gesamtanzahl der Mitarbeitenden: 35
Vollzeitäquivalente: 19
Aushilfen: 7
Auzubildende: 5
Saison- oder Zeitarbeitende: 0
Umsatz 2015/2016: 1.460 TEuro
Jahresüberschuss 2015/2016: - 20 TEuro
Umsatz 2016/2017: 1.555 TEuro
Jahresüberschuss 2016/2017: ca. - 45 Teuro

Hotel Bavaria GmbH & Co. KG
Website: www.bavaria.bio
Branche: Hotel
Firmensitz: Garmisch-Partenkirchen
Gesamtanzahl der Mitarbeitenden: 14
Vollzeitäquivalente: 8
Aushilfen: 4
Saison- oder Zeitarbeitende: 0
Umsatz 2015/2016: 559 TEuro
Jahresüberschuss 2015/2016: 47 TEuro
Umsatz 2016/2017: 650 TEuro
Jahresüberschuss 2016/2017: ca. 60 TEuro

Verbundene Unternehmen:

Seiwald OHG →Besitzgesellschaft des Hotel Garmischer Hof
Hotel Bavaria Besitz KG →Besitzgesellschaft des Hotel Bavaria

Alle Gesellschaften haben Sitz ihren in Garmisch-Partenkirchen. Der Bericht wird über die Tätigkeiten und Geschäfte der Biohotels Garmischer Hof und Bavaria verfasst.

Berichtszeitraum: 2015/16

Kurzpräsentation des Unternehmens

Das Hotel Garmischer Hof (erbaut 1889, seit 1928 im Besitz der Familie) sollte im Jahre 2011 im Zuge der Unternehmensnachfolge auf den Sohn Florian Seiwald übergehen. Das Hotel Garmischer Hof wird zu diesem Zeitpunkt von seiner Mutter Christiane Seiwald im Modell der Betriebsverpachtung betrieben. Besitzgesellschaft ist die Seiwald OHG mit den Gesellschaftern Christiane Seiwald, Ulrike Pawlak-Seiwald und Florian Seiwald. Als Rechtsform für die Betriebsgesellschaft wurde eine GmbH & Co. KG gewählt und somit gründete Florian Seiwald mit seiner Frau Konstanze Seiwald-von Thurn - die Verfasser dieses Berichtes - , die Seiwald GmbH, um die Geschäfte in der Hotel Garmischer Hof GmbH & Co. KG zu führen.

Im Jahre 2013 übernahm Konstanze Seiwald-von Thurn ebenfalls das elterliche Hotel Bavaria (erbaut 1920, seit 1978 im Besitz der Familie). Auch hier haben sie die das Modell der Betriebsverpachtung gewählt und als Betriebsgesellschaft die Hotel Bavaria GmbH & Co. KG gegründet. Die Besitzgesellschaft ist die Hotel Bavaria Besitz KG mit den Gesellschaftern Georg von Thurn und Konstanze Seiwald-von Thurn.

Dieser Bericht wird von der Seiwald-von Thurn GmbH verfasst, da diese die Geschäfte beider Hotels führt. Wir, Konstanze Seiwald-von Thurn und Florian Seiwald freuen uns sehr, anhand dieses Berichtes unseren Beitrag am Gemeinwohl zu erarbeiten und Sie daran teilhaben lassen zu können :@)

Die Hotels Garmischer Hof und Bavaria liegen im Zentrum von Garmisch-Partenkirchen und gelten als Traditionshäuser im Ort. Beide Betreiberfamilien können auf eine langjährige Tradition zurückblicken. Seit vielen Generationen bieten wir unseren Gästen Herberg und Erholung. Im Jahre 2015 haben wir beide Betriebe zu 100% biozertifiziert und sind dem Verein der Biohotels beigetreten. Somit ist es uns möglich, das Grundbedürfnis Sicherheit zusätzlich auf der Ebene der Nahrungsmittel besser zu bedienen. Außerdem entwickelte sich durch den Beitritt im Verein der Biohotels der Ansatz, unsere Hotels nachhaltig zu betreiben – ganz unter dem Motto: Behandle die Welt so, wie Du möchtest, dass sie Deine Urenkel vorfinden! Eine genauere Beschreibung unserer Produkte und Dienstleistungen entnehmen Sie bitte dem folgenden Absatz.

Produkte / Dienstleistungen

Das Hotel Garmischer Hof bietet 46 Zimmer - von Einzelzimmern bis Familienzimmern - teilweise baubiologisch saniert, Frühstücksbuffet für Gäste und à la carte von 7:00 bis 10:00 Uhr sowie ein à la carte Biorestaurant mit 60 Sitzplätzen von 18:00 bis 22:00 Uhr.

Unser Leitsatz:
BAYRISCH-BUNT-BIO!
BAYRISCH steht für unsere traditionell-regionalen Gerichte
BUNT steht für frische, vegetarische, auch vegane und vollwertige Küche
BIO steht für die hohe Qualität unserer Zutaten, 100% aus biologischem Anbau

Ferner produzieren wir Speisen (hauptsächlich vegane Suppen und vegetarische Gerichte und unsere „Glasspeis“ Eingewecktes im Glas– ebenso in 100 % bio) für „Der Laden – natürlich gut“ einem Lokal direkt neben unserem Hotel, das vor allem bei ortsansässigen Firmen extrem beliebt ist und ebenso biozertifiziert ist.

In unserem Spabereich mit Sauna, Dampfbad, Kneippbecken und fünf Behandlungsräumen können unsere Gäste entspannen. Als Kosmetiklinie verwenden wir Pharmos Natur Green Luxury, Natukosmetik großteils produziert in Bayern. Seit 2016 bieten wir auch basenfasten - die wacker methode an.

Das Hotel Bavaria bietet 32 Zimmer – ebenso von Einzelzimmern bis Familienzimmern. Hier bieten wir Frühstücksbuffet und für Gruppen Abendessen an. Wir produzieren hausgemachte, biozertifizierte Fruchtaufstriche, unseren „Draufstrich“.

Es gibt eine kleine Bio-Imkerei mit momentan acht Bienenstöcken, anhand deren die Gäste auch einen Exkurs in das Leben der Honigbiene machen können. Natürlich sind ebenso die Bienenstöcke biozertifiziert. Ziel ist es, dass einmal unser eigener Honig am Frühstücksbuffet steht – momentan sind wir im Aufbau. Hier arbeiten wir mit Naturwabenbau und natürlicher Schwarmvorwegnahme. Ferner haben wir noch ein Fischwasser, eine renaturierte Strecke der Loisach mit einem der wenigen, sich natürlich reproduzierenden Äschenbestände Deutschlands.

Der Umsatzanteil Beherbergung beträgt im Hotel Garmischer Hof 76%, Restauration 22% und Spa 2%. Im Hotel Bavaria entfallen 87% des Umsatzes auf Beherbergung, 22% auf Restauration und 1% auf Fischen.

Das Unternehmen und Gemeinwohl

Gemeinsam zur Gemeinwohlökonomie

Vor zwei Jahren haben wir, Konstanze & Florian Seiwald vom Biohotel Garmischer Hof und Bavaria, uns einen ganz großen Wunsch erfüllt: Seit 2015 sind wir Mitglied im Verein „die BIO HOTELS“. Uns ist es wichtig, im Beruf genauso zu leben und einzukaufen wie im Privaten. Unseren Gästen wollen wir dabei das bieten, was auch wir gerne essen. Gleichzeitig möchten wir unsere Umwelt durch Bio-Anbau, nachhaltige Reinigungsmittel, Bio-Kosmetik und regenerativen Strom schonen. Nun wollten wir noch einen Schritt weiter gehen und auch den wichtigsten Bestandteil unserer Dienstleistung – den Mensch und unsere Gemeinschaft – noch vertieft betrachten. Deshalb machen wir bei der Gemeinwohlökonomie mit!

Durch viel Austausch in der Gruppe der Bio-Hoteliers, gemeinsame Visionen und neue Perspektiven sehen wir, wo wir schon gut sind und wo noch Potential nach oben ist. Ziel unseres Engagements ist ein gutes Leben für alle Lebewesen und den Planeten, unterstützt durch ein gemeinwohlorientiertes Wirtschaftssystem. Menschenwürde, globale Fairness und Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und demokratische Mitbestimmung sind dabei wesentliche Elemente.

Unser persönlicher Hauptgewinn dabei ist der regelmäßige Austausch mit den anderen Bio-Hoteliers. Der ist nämlich in dieser angenehm positiven Gruppe mit enorm viel Spaß verbunden! Hier wird offen und ehrlich geredet, egal ob der eine sich fragt, wie nachhaltig ein Stromkabel denn sein kann? Oder, wo wir ”um Himmels Willen” nachhaltige und faire Balkonblumen beziehen können?

Beispielsweise wurden wir kürzlich von Andreas Eggensberger (Biohotel Eggensberger) zur Tesla Fahrt ins wunderschöne Biohotel Gut Sonnenhausen eingeladen und durften so mal „Elektoauto-Luft“ vom Feinsten schnuppern. Ein anderes Mal wurden wir von Hans Reichl vom Biohotel AmVieh-Theater zu schurwollgestopften Fensterstock inspiriert – jetzt haben auch wir die Türstöcke in unseren neuen Zimmern mit Hanf gestopft. Jedes mal inspiriert durch aufschlussreiche Gespräche, geben diese Treffen einfach Kraft, auch zu Hause etwas Neues umzusetzen.

Bei den GWÖ - BIO HOTELS dürfen Spaß und Geselligkeit immer mit im Gepäck sein!

Kontaktdaten:

Seiwald-von Thurn GmbH
Chamonixstr. 10, 82467 Garmisch-Partenkirchen
T/F +49 7000 7349253

Konstanze Seiwald-von Thurn
ksvt[at]hotel-bavaria-garmisch.com
Florian Seiwald
fs[at]garmischer-hof.de

Hotel Garmischer Hof GmbH & Co. KG
Chamonixstr. 10, 82467 Garmisch-Partenkirchen
T +49 8821 9110, F +49 8821 51440
www.garmischer-hof.bio

Hotel Bavaria GmbH & Co. KG
Partnachstr. 51, 82467 Garmisch-Partenkirchen
T +49 8821 3466, F +49 8821 76466
www.bavaria.bio

Testat

GEMEINWOHL ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft

TESTAT: PEER-EVALUIERUNG | **KOMPAKT**

Gemeinwohl-Bilanz 2015-2016 für: Hotel Garmischer Hof, Seiwald-von Thurn GmbH

WERT / BERÜHRUNGSGRUPPE	MENSCHENWÜRDE	SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT	ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT	TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG
A: LIEFERANT*INNEN	**A1** Menschenwürde in der Zulieferkette 60 %	**A2** Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette 60 %	**A3** Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette 80 %	**A4** Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette 60 %
B: EIGENTÜMER*INNEN & FINANZ-PARTNER*INNEN	**B1** Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln 20 %	**B2** Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln 60 %	**B3** Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung 20 %	**B4** Eigentum und Mitentscheidung 0 %
C: MITARBEITENDE	**C1** Menschenwürde am Arbeitsplatz 70 %	**C2** Ausgestaltung der Arbeitsverträge 50 %	**C3** Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden 80 %	**C4** Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz 40 %
D: KUND*INNEN & MITUNTERNEHMEN	**D1** Ethische Kund*innenbeziehungen 40 %	**D2** Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen 80 %	**D3** Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen 70 %	**D4** Kund*innenmitwirkung und Produkttransparenz 60 %
E: GESELLSCHAFT-LICHES UMFELD	**E1** Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen 80 %	**E2** Beitrag zum Gemeinwesen 50 %	**E3** Reduktion ökologischer Auswirkungen 100 %	**E4** Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung 60 %

Testat gültig bis: 30.03.2021 | BILANZSUMME 603

Mit diesem Testat wird die Peer-Evaluierung des Gemeinwohl-Berichtes bestätigt. Das Testat bezieht sich auf die Gemeinwohl-Bilanz 5.0.
Nähere Informationen zur Matrix, den Indikatoren und dem Audit-System finden Sie auf www.ecogood.org

A1 Menschenwürde in der Zulieferkette 60%

Hauptlieferanten:

Lieferant	Bavaria	Euro	Garmischer Hof	Euro
1	Booking	30540	Booking	57000
2	Bioparadies	19000	Bioparadies	67000
3	Ökoring	14000	Juffinger	44000
4	Urzinger	12000	Salzburg AG	39000
5	Salzburg AG	10000	Epos	35000
6	Juffinger	6350	Urzinger	25000
7	Murnauer Kaffeerösterei	5200	Ökoring	14000
8	Resch und Frisch	5000	Murnauer Kaffeerösterei	9800
9	Schwarzmaier	4100	Schwarzmaier	9800

Booking: Buchungsportal
Bioparadies, biozertifizierter Lebensmittelhändler: Milch und Molkereiprodukte, Gemüse, Obst, Säfte
Ökoring und Epos, biozertifizierter Großhändler: Trockensortiment, Getränke
Urzinger, Großwäscherei: Bettwäsche

Salzburg AG: Strom
Juffinger, Biometzger: Fleisch und Wurstwaren
Murnauer Kaffeerösterei: Kaffee
Resch und Frisch, Bäckerei: Aufbackwaren
Schwarzmaier, Biovollwertbäckerei: Brotwaren
Sonnentor: Tee

Kosmetik:
Pharmos Natur Green Luxury
Primavera
Ada
Reinigung:
Kay
C&C Oberallgäu (Toilettenpapier)

Momentaner Bau im Garmischer Hof:
Fensterfirma heimisch – Holz aus dem bayrischen Wald
Möbel – heimischer Schreiner, europäisches Kirschholz (kein Plantagenanbau)
Stoffe – biologisch hergestellt
Fließen – Naturstein aus Deutschland

Uns sind ein enger Kontakt und regionale Lieferanten sehr wichtig. Daher haben wir uns bei der Auswahl unserer Lieferanten, die wir mit der Umstellung 2015 auf Biohotel zu fast 75 % wechselten, viel Wert auf Regionalität und einen Umgang auf Augenhöhe gesetzt. Wir haben aber auch schon vor der Bioumstellung bei der Neuwahl unserer Kosmetik nach einem heimischen Kosmetikanbieter gesucht und gefunden: Pharmos Natur Green Luxury – aus dem benachbarten Uffing. Als wir dann gehört haben, dass die Basis Kosmetik Aloe Vera aus Südafrika und Sesam aus Nepal ist, waren wir sehr skeptisch. Jedoch konnten wir von der Qualität der Arbeitsbedingungen, welche Pharmos in den Anbauländern schafft (Schulen und Bau von Unterkünften, ärztliche Versorgung – sie haben auch einige Preise gewonnen) überzeugt werden und nehmen sogar die weite Lieferung in Kauf. Bei der Verarbeitung hier in Bayern kommen kleine Mühlen zum Zug und auch die Verpackung wird nachhaltig in Behindertenwerkstätten hergestellt. Die Pflanzen werden in Mischkulturen biologisch zertifiziert angebaut.

Unsere Grossisten Epos und Ökoring sind ebenso Gemeinwohl zertifiziert. In beiden Unternehmen wird hoher Wert auf faire Ware wie z.B. bei Bananen gesetzt und ein fairer Umgang mit Lieferanten gelebt (z.B. Preisabsprachen und Abnahmeverträge für bis zu 5 Jahren).

Das Bioparadies hat 20 Mitarbeiter und es wird ein sehr wertschätzenden Umgang untereinander gepflegt. Das Unternehmen beschäftigt eine geistig behinderte Mitarbeiterin ohne gesetzliche Vorgabe, bezieht die meisten Produkte aus Kleinbetrieben und Familienbetrieben (Bäckereien, Getreide aus Erding, Gemüse vom Grasserhof im Allgäu – hier wird auch über Anbausorten und Abnahme offen geredet. Sein Bioparadies schätzt Johannes Nigg, der Betreiber, als multiculti ein und wir können dies nur bestätigen – so spielen hier Hautfarbe, Religion oder Sexuelle Orientierung keine Rolle.

Bei unserem Metzger Juffinger kommt ein großer Teil des angebotenem Fleisches aus einer biozertifizierten Jungbauernschule, somit kann hier die Ausbildung gesichert werden. Es gibt keine Zwischenhändler.

Die Murnauer Kaffeerösterei ist eine lokale Rösterei – hier ein Auszug zur Plantage Kaffee Nueva Esperanza aus Mexiko, welchen wir ausschließlich in beiden Hotels benutzen:

Diese Plantage wird, wie über 100.000 andere Farmen in Mexiko, als Kleinbetrieb von Einheimischen betrieben und befindet sich inmitten eines Biosphärenreservates, das im Jahr 1950 ausgewiesen wurde. Seither hat man sich hier auf biologischen Kaffeeanbau spezialisiert. Um nicht weiter den Großgrundbesitzern und den Schwankungen der Marktpreise ausgeliefert zu sein, schlossen sich mehrere dieser Kleinbauern zu einer Kaffeekooperative zusammen. Somit haben sie die Möglichkeit, geschlossen aufzutreten, ihre Interessen auf dem Markt zu vertreten und gerechte Preise für Ihre hochwertigen Kaffees zu verhandeln. Etwa 250 Tonnen Rohkaffee vermarkten sie als Kooperative gemeinsam, der zum Großteil exportiert wird. Alle erhalten dafür einen fairen Preis mit Bio-Zuschlag. In der Regel können sie einen Preis erwirtschaften, der doppelt so hoch ist, wie der Marktpreis, der für viele andere Kleinproduzenten in Mexiko weit unter den durchschnittlichen Produktionskosten liegt.
Land: Mexico
Region: Chiapas
Plantage: Nueva Esperanza

Ein anderes Beispiel eines ausgewählten Lieferanten ist Sonnentor – Sonnentor ist ebenfalls Gemeinwohl zertifiziert – baut viel vor Ort an und ist bei seiner Zulieferkette ebenso einzuordnen wie Pharmos Natur.

Wir sind ständig im Prozess des Wandels und unser Ziel ist es, genau die Lieferanten weiter zu stützen, welche unsere Philosophie stützen! Wir beziehen Lebensmittel zu 100% biozertifiziert, Papierwaren ausschließlich FSC bzw. PEFC zertifiziert, zu 100% Ökostrom und ausschließlich Naturkosmetik. Reinigungsmittel müssen soweit gesetzlich zugelassen biologisch abbaubar sein.

A1 Negativaspekt: Verletzung der Menschenwürde in der Zulieferkette

Bestätigung:
Wir bestätigen hiermit, dass, soweit es in unserer Kenntnis liegt, die Menschenwürde in der Zulieferkette bei den wesentlichen Lieferant*innen nicht verletzt wird.

A2 Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette 60 %

Als Biohotel stehen wir natürlich für die Werte des Vereins, leben diese und kommunizieren diese auch an unsere Mitarbeiter (siehe Teamvereinbarung) , Gäste und Lieferanten:
Gemeinschaft, *Liebe, Freude und Vertrauen*
Bewusstsein, *Achtsamkeit, Schönheit, Wertschätzung*
Gesundheit & Kultur, *Entwicklung, Ökologie, Begeisterung*

Für beide Hotels ist der enge Kontakt mit unseren regionalen Lieferanten wichtig und beruht auf einer gegenseitigen Vertrauensbasis. Wir erwarten auch von unseren Partnern, dass diese Werte gelebt werden. Wir bevorzugen regionale Produkte, zum Beispiel bayrischen Honig und Gemüse aus der Region. Durch die zugesicherte Abnahme aller Kartoffeln durch das Bioparadies und unser Restaurant kann unser Kartoffelbauer aus der Leutasch einen Nachfolger für seinen Biokartoffelanbau finden. Bei Erzeugnissen wie beispielsweise Bananen oder Kaffee achten wir zudem auf faire Erzeugung und fairen Handel und unterstützen Zertifizierungen wir Fairtrade und Direkter Bezug von Kaffee durch unsere Kaffeerösterei, wie oben zu lesen.

An sich leben alle befragten Lieferanten diese Werte – z.B. das Bioparadies hat, als ein Partner für kurze Zeit mit Nestlé gearbeitet hat, ganz klar kommuniziert, dass sie ab sofort Mitbewerber aufnehmen. Auch der Lieferant Bodan vom Bioparadies ist gemeinwohlzertifiziert. Gerne nehmen sie das Sortiment Rapunzel „Hand in Hand“ (welches wir dann auch im Haus haben, z.B. bei Nüssen) und bei Bananen ausschließlich Fairtrade. Der Anbauverband Bioland ist ebenso ein Partner der Biohotels und daher tragen wir das Label „Empfohlen von Bioland“.
Folgende Werte, entnommen aus dem Leitbild, werden bei Bioland betrieben gelebt:

Betriebe sind die Grundlage für unser Wirtschaften und die persönliche Entwicklung der Menschen. Sie ermöglichen:
Einen zufriedenstellenden Lebensunterhalt sowie Spielraum für persönliche und betriebliche Entwicklung.
Eine nachhaltige Betriebsentwicklung Reflexion und Auseinandersetzung, was im Leben wichtig ist Vorbild für die nächste Generation zu sein und so für eine nachhaltige Bewirtschaftung zu sorgen. Dass Biolandwirtschaft als ökonomisch und sozial attraktive Wirtschaftsweise gesehen wird und als gesellschaftliches Vorbild dient.
Dies bedeutet: Gute Wirtschaftlichkeit und faire Entlohnung für die Produkte und die gesellschaftlichen Leistungen müssen innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen möglich sein. Balance zwischen Arbeit und Freiraum, die den Menschen gerecht wird Guter

Umgang miteinander innerhalb des Betriebes wie auch mit den Wirtschaftspartnern. Den Hof als attraktives Lebens- und Arbeitsfeld für alle Lebensphasen zu gestalten, insbesondere als Perspektive für die nachfolgende Generation. Der Hof als Begegnungsstätte. Regelmäßige Standortbestimmung für die Entwicklung von Mensch und Betrieb. Gute Arbeitsplatzqualität und faire Entlohnung der Mitarbeiter. Wertschätzender und fairer Umgang mit Partnern und Kunden.

A2 Negativaspekt: Ausnutzung der Marktmacht gegenüber Lieferant*innen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette nicht verletzt sowie eine eventuell bestehende Marktmacht bei den wesentlichen Lieferant*innen nicht ausgenutzt werden.

A3 Ökologische Nachhaltigkeit In der Zulieferkette 80%

Als Mitglied im Verein der Biohotels stammen alle Lebensmittel aus 100% biologischer Erzeugung – wir kaufen nach Saison ein und bevorzugen Anbauverbände wie Bioland und Demeter. Unsere Lieferanten sind ebenso biozertifiziert. Wir nutzen ausschließlich Ökostrom und Papier und Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Im Garmischer Hof haben wir im Jahr 2015 die Ölheizung in Fernwärme verwandelt und im Bavaria ist dies auch geplant. Bei neuen Geräten ist uns besonders die Energieeffizienz und Langlebigkeit wichtig.

Viele unserer Lieferanten fahren mit einem nachhaltigen Fuhrpark und erfassen ihren CO_2 Abdruck. Hervorzuheben ist hier unsere Bäckerei Schwarzmaier, die erste CO_2-neutrale Bäckerei Deutschlands – das Lieferauto fährt mit Pflanzenöl. Unsere Wäscherei Urzinger konnte in den letzten 20 Jahren den Energieverbrauch um 35%, den Wasserverbrauch um 45% und die CO_2 Belastung um 40% senken. Das Bioparadies unterstützt die gemeinsame Anlieferung vieler Lieferanten, z.B. werden die Bruderhahneier mit dem Gemüse zusammen angeliefert. 3 Bäcker liefern mit einem Fahrzeug an. Bodan liefert mit Kühlfahrzeugen mit Cryo Kühlmittel. Herr Nigg denkt über den Wechsel vom regionalen Strom hin zu Ökostrom. Beim Bioparadies werden nur Biolieferanten gelistet, die ausschließlich bio erzeugen (keine Wagner oder Bionade)
Wir sind – soweit wir wissen – neben den Biohotels Quartier und Mohr & Mehr die einzigen Biohotels im Landkreis. Wir haben im Landkreis das einzige öffentlich zertifizierte Biorestaurant.

A3 Negativaspekt: unverhältnismäßig hohe Umweltauswirkungen in der Zulieferkette

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass keine Produkte und Dienstleistungen zugekauft werden, die in der Lieferkette mit besonders hohen schädlichen Umweltauswirkungen einhergehen.

A4 Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette 60%

Wir fördern einen offenen und gleichberechtigten Umgang mit unseren Lieferanten und erwarten dies auch von unseren Lieferanten. Mit geschätzten 60 % unserer Lieferanten, die aktiv am Thema Transparenz und Mitbestimmung in ihren Unternehmen arbeiten (Bioparadies, Epos, Ökoring, Urzinger, Booking.com, Pharmos Natur), haben wir einige Interviews geführt.

So hat zum Beispiel das Bioparadies eine monatliche Vollmitarbeiterversammlung (oft bei uns im Haus), hierbei darf jeder Mitarbeiter Punkte für Entscheidungen abgeben. Ebenso gibt es Partnerforen (z.B.bei Bodan), wo über Wünsche und Anforderungen (z.B. Kartoffeln aus Deutschland) offen gesprochen wird.

Das Interview mit Herrn Ponant von Booking.com war besonders interessant: Mitarbeiter beurteilen auch Ihre Manager, der Durchschnitt der Beurteilung wird auch veröffentlicht, um besser zu werden. Unfaire Bevorzugung hat Konsequenzen. Alle 3 Monate müssen alle Mitarbeiter von Booking.com das Ethik-Video ansehen.

B1 Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln 20%

Beide Hotels sind Pachtbetriebe. Die maßgebliche Kapitalstruktur liegt in den Besitzgesellschaften. Als reine Betriebsgesellschaften werden wesentliche Investitionen über die Pacht zurückgeführt und sind damit in den Betriebsausgaben berücksichtigt und müssen über den CashFlow aus der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit geleistet werden. In beiden KG´s liegt das Haftungskapital durch den Kommanditisten bei 5 Tsd. Euro. Im Hotel Garmischer Hof wird ein freiwilliges Kapitalkonto in Höhe von 70 Tsd. Euro gehalten, was zu einer Gesamtkapitalquote von fast 40% führt. Im Hotel Bavaria wird das freiwillige Kapitalkonto mit 30 Tsd. Euro gehalten und eine Gesamtkapitalquote von knapp 20 % erreicht. Sämtliche Anlagen werden in Form von Tagegeldkonten bei der Triodos Bank geführt. Unsere Hausbanken sind die Sparkasse im Garmischer Hof und die Unicredit im Bavaria, da die Betriebe auch vor unserer Übernahme schon dort gewesen sind.

Für die Umsetzung der Brauerei planen wir eine Finanzierung mit Genussscheinen. Bei allen Banken liegen uns keine Verbindungen zur Waffenindustrie vor. Auch bei den bald geplanten Investitionen im Bavaria ist der Plan, wieder bei Nachhaltigkeitsbanken vorstellig zu werden.

Das Stammkapital der Seiwald-von Thurn GmbH wurde gemäß den gesetzlichen Bestimmungen nur zur Hälfte eingezahlt.

B2 Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln 60%

Aufgrund anstehender Renovierungs- und Umbaumaßnahmen wurde eine detaillierte Planrechnung auf 5 Jahre für die Seiwald Ohg als Verpächter erstellt. Es wurde ein Best Case – Worst Case-Betrachtung gemacht und der Kapitalbedarf so bemittelt, dass sämtliche Zukunftsinvestitionen auch im ungünstigen Verlauf gedeckt sind. Als Personengesellschaft orientiert sich der angestrebte Gewinn an den Lebenshaltungskosten und Vorsorgeaufwendungen der Unternehmerfamilie. Höchstes monetäres Ziel ist eine schnellstmögliche Entschuldung.

Unser Ziel ist ein Mittelüberschuss für jeden Betrieb von 40 bis 60 Tsd. Euro. Hiermit kann der Unternehmerlohn gezahlt werden, der sich am tatsächlichen Lebensunterhalt orientiert. Der Restbetrag wird dem freiwilligen Kapitalkonto zugeführt. Sämtliche aktivierungspflichtigen Investitionen über 5 Tsd. Euro werden über die Besitzgesellschaften abgewickelt und die entsprechenden Mittel fließen ihnen in Form einer Pachtzahlung aus dem erwirtschaftetet CashFlow zu. Die Höhe der Pacht orientiert sich am

Branchendurchschnitt und beträgt derzeit im Hotel Bavaria 15% des Beherbergungs- und 5 % des Restaurationsumsatzes, im Hotel Garmischer Hof 25% des Beherbergungs- und 8% des Restaurationsumsatzes. Im laufenden Betrieb werden sämtliche Instandhaltungen und die strategischen Aufwendungen wie die Kooperation mit dem Verein der Biohotels getätigt. Die strategische Ausrichtung und die Mitarbeiter sind für uns ein wesentlicher Teil der Zukunftssicherung und erhalten die entsprechende Aufmerksamkeit. Durch das festgelegte Gewinnziel stellen wir sicher, dass alle sonst zur Verfügung stehenden Mittel in die strategischer Investitionen fließen.

B2 Negativaspekt: unfaire Verteilung von Geldmitteln

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass die Verteilung von Geldmitteln trotz stabiler Gewinnlage fair erfolgt.

B3 Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung 20%

Grundsätzlich steht die Ökologie bei sämtlichen Investitionen an oberster Stelle. So wurde 2015 die Heizölheizung auf Fernwärme mit einem Primärfaktor von 0,7 umgestellt, im Hotel Bavaria ist diese Umstellung für 2018 geplant. Geplant werden im Hotel Garmischer Hof gesamt 32 Zimmer baubiologisch zu sanieren. Hierbei verwenden wir Vollholzmöbel und -parkett, Kalkputz an den Wänden, Naturstein in den Bädern, Elektrofreischaltung und Vieles mehr. In beiden Hotels wollen wir diesen Weg so weiter gehen. Als weitere Maßnahme ist im Garmischer Hof geplant, die stillgelegten Heizöltanks mit insgesamt 41 Tsd. Litern als Regenwassersammelbehälter zu nutzen, um alle sanierten Zimmer mit Grauwasser zu versorgen. Des Weiteren wird ein Seminarbereich, eine neue Küche und eine Bio-Brauerei realisiert werden bei kontinuierlicher Renovierung der Zimmer. Alles in Allem ergibt dies ein Investitionsvolumen für die kommenden 3 Jahre von 2 Mio. Euro.
Im Bavaria werden wir ebenso die Zimmer und der Aufenthaltsbereich nachhaltig renoviert. Geplant sind hier ebenso eine Umstellung auf Fernwärme und eine weitere nachhaltige Renovierung (Zimmer, Speisesaal, Wintergarten und Rezeption, Sauna). Hierbei schätzen wir das Investitionsvolumen auf circa 1 Millionen.

B3 Negativaspekt: Abhängigkeit von ökologisch bedenklichen Ressourcen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass unser Geschäftsmodell nicht auf ökologisch bedenklichen Ressourcen aufbaut wird.

B4 Eigentum und Mitentscheidung 0%

Da die Unternehmer die einzigen Kommanditisten sind halten sie 100% des Eigenkapitals in Höhe von je 5 Tsd. Euro. Für die persönlich haftende Seiwald-von Thurn GmbH wird ein variables Kapitalkonto geführt. Die Rechtsform der Kommanditgesellschaft lässt prinzipiell eine leichte Beteiligung von Mitarbeitenden zu.

Unser Anlagevermögen verwenden wir vor Allem, um unsere Hotels in Stand zu halten und diese so nachhaltig und ästhetisch wie möglich zu gestalten. Wir sind ständig bemüht, die Arbeitsplätze und Abläufe für unsere Mitarbeiter zu optimieren. Z.B.Planen wir gerade ein Backoffice, einen neuen Aufenthaltsraum mit geomantischen Konzept und eine moderne Küche mit Panoramafenster.

Bezüglich der Alltagsentscheidungen stehen wir mit unseren Mitarbeitern in engem Kontakt. Am Punkt strategische Mitentscheidung haben wir begonnen, unsere Mitarbeiter mit einzubeziehen. 2015/2016 haben wir eine Umfrage für alle Mitarbeiter zu Zielgruppen, Bioumstellung und Verbesserungen gemacht – daraufhin haben wir beispielsweise jetzt über den Sommer E-Bikes für unsere Gäste angeschafft.

B4 Negativaspekt: feindliche Übernahme

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass keine feindlichen Übernahmen erfolgt sind.

C1 Menschenwürde am Arbeitsplatz 70%

Grundsätzlich sind in unseren Hotels alle Menschen willkommen, sonst könnten wir kein Hotel mit einer offenen Buchungsmöglichkeit betreiben. Als einzige Ausnahme hiervon nehmen wir Abstand von Individuen mit radikalem, antisemitischen und/oder sexistischen Gedankengut. Die selbe Einstellung pflegen wir natürlich auch bei unseren Mitarbeitenden.

Im Duschschnitt arbeiteten unsere Mitarbeiter im Bavaria 8,6 Jahre bei und im Garmischer Hof 4,04 Jahre mit folgenden Krankheitstagen.

Garmischer Hof :
Vollzeitkräfte: 23
Teilzeitkräfte: 104
Azubis : 92
Gesamt: 219 Krankentage

Bavaria:
Vollzeitkräfte: 42
Teilzeitkräfte: 21
Gesamt: 63 Krankentage

Im Berichtszeitraum sind glücklicherweise keine meldepflichtigen Arbeitsunfälle geschehen :)

In unserer Teamvereinbarung verpflichten sich unsere Mitarbeitenden zu einer persönlichen und einer fachlichen Schulung im Jahr. So planen unsere Köche beide die Ausbildereignungsprüfung zu absolvieren. Auch wurden alle Köche bei unserer Qualifizierung zum basenfasten -die wackermethode Hotel zu Diätköchen ausgebildet und sowohl die Unternehmerfamilie wie auch 2 weitere Mitarbeiter haben sich zum basenfasten -Guest Manager qualifiziert. Außerbetriebliche Weiterbildung ermöglichen auch gemeinsame Veranstaltungen mit anderen Hotels oder auch ein Azubitag, organisiert durch den Verein der Biohotels.

Nicht nur die physische Gesundheit ist für uns relevant. So hat sich Florian Seiwald im Jahr 2013 zum IHK Business Coach ausbilden lassen und ist Mitglied im Deutschen Fachverband Coaching mit einer jährlichen Fortbildungsverpflichtung von 40 h, welche er meist im Bereich Kommunikation absolviert. Ebenfalls ist er lizenzierter Experte für „the science of happyness at work“. Hierdurch sorgen wir dafür, dass alle Mitarbeitenden zu jeder Zeit eine

fundierte Beurteilung erhalten und präventiv entsprechende Maßnahmen ergriffen werden können.

Das Hotel Garmischer Hof hat im Jahre 2016 eine Auszeichnung vom Bayerischen Staatsministerium erhalten als einer der 20 familienfreundlichsten Arbeitgeber Bayerns. Grundlage hierfür war unter anderem, dass wir in einer so unberechenbaren Branche wie die Hotellerie die erste Teilzeitausbildung in unserem Arbeitsagenturbezirk mit einer alleinerziehenden Mutter von 2 Kindern erfolgreich absolvierten.

Ebenso bilden wir im Garmischer Hof Geflüchtete aus. Wir sind sehr stolz, dass diese Tätigkeit jungen Menschen hilft, hier in Deutschland ihr eigenes Leben aufzubauen. So ist einer unserer Auszubildender, der erste in seinem Heimatort, der lesen und schreiben kann.

Wir leben unsere Teamvereinbarung und erwarten dies auch von unseren Mitarbeitern untereinander, mit Gästen und Lieferanten. Wird dies nicht eingehalten, sprechen wir es an und ziehen Konsequenzen soweit nötig und möglich. Elternzeit gewähren wir natürlich beiden Eltern für die gewünschte Zeit. So hatten wir unter all den Müttern auch einen werdenden Vater im Berichtszeitraum, der drei Monate Elternzeit genommen hat.

C1 Negativaspekt: menschenunwürdige Arbeitsbedingungen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass keine Strukturen, Verhaltensweisen oder Teilaspekte erfüllt werden, die menschenunwürdige Arbeitsbedingungen unterstützen.
Wir führen die gesetzlich vorgeschriebene Gefährdungsbeurteilung durch.

C2 Ausgestaltung der Arbeitsverträge 50%

Wir arbeiten mit dem Standardvertrag des BHG ohne Tarifbindung – die Löhne orientieren sich am Tariflohn. In unseren Betrieben wird teilweise mit steuerfreien Zuschlägen gearbeitet.

Höchstverdienst:
Bavaria 11,90 Euro pro Stunde, Garmischer Hof 15,59 Euro pro Stunde
Mindestverdienst:
Bavaria 9,30 Euro pro Stunde, Garmischer Hof 8,84 Euro pro Stunde

Teilzeit und Wunscharbeitszeiten ist bei uns eher die Mehrheit. Bei uns arbeiten viele Mütter und wir garantieren Ihnen Arbeitszeiten, die für die Familie akzeptabel sind (Vormittags und

nicht am Wochenende). Wir führen ein Arbeitszeitkonto, dadurch werden alle eventuell anfallenden Überstunden in Freizeit abgegolten. Überstunden fallen lediglich durch Vertretung im Krankheitsfall an Ferner gaben wir einer jungen Mutter die Möglichkeit zur Wiedereingliederung als Teilzeitauszubi ldende.
Geplant: Krankenkasse optimieren, Lebensarbeitszeitkonto, weitere Selbstbestimmung

C2 Negativaspekt: ungerechte Ausgestaltung der Arbeitsverträge

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass die Mitarbeitenden nicht durch ungerechte Arbeitsverträge einseitig belastet oder ausgebeutet werden.

C3 Ökologisches Verhalten der Mitarbeitenden 80%

Durch die Zertifizierung als Biohotel, erhalten unsere Mitarbeiter natürlich nur zu 100% biozertifizierte Lebensmittel – hier ist auch Fleisch und Fisch dabei, aber natürlich nur Bio- oder MSC-Ware. Wir halten viele Schulungen über z.B. unsere Naturkosmetik, Biobier usw. ab und merken schon an vielen Kommentaren der Mitarbeitenden, dass dies auch ihr privates Leben beeinflusst. Viele kaufen auch bei unserem Lieferanten Bioparadies ein (hier bekommen sie 10 % Rabatt) Ebenso dürfen unsere Mitarbeiter in den anderen Biohotels mit 50% Nachlass urlauben. Im Bavaria haben wir von 11 Personen circa 3 die mit Auto anreisen – außer einer Ausnahme (Innsbruck, 50km) wohnen alle Mitarbeiter im Ort. Wir zahlen im Garmischer Hof (hier circa 15% der Mitarbeiter, die per Auto anreisen) auch Bus und Bahnmonatskarten. Da wir hier natürlich auch eine Vorbildfunktion innehalten, benutzen wir als Familie auch sehr gerne das Radl. Gerne machen wir auch für unsere Mitarbeiter Führungen an unser Fischwasser und zu den Bienen! Nachhaltigkeit im gelebten Alltag färbt automatisch auf das Privatleben ab.

Geplant: jedes Quartal Schulungen zu Bio, Biohotels, EHC,
Vermehrt Fahrten zu Lieferanten

C3 Negativaspekt: Anleitung zur Verschwendung/Duldung unökologischen Verhaltens

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass im Unternehmen weder Verschwendung von Ressourcen gefördert noch unökologisches Verhalten geduldet wird.

C4 Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz 40%

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen. Wir leben keine hierarchischen Strukturen. Durch unsere flachen Hierarchien: Manager – Fachkraft – Auszubildender, ist sichergestellt, dass unser Mitarbeiter die Freiheit der höchstmöglichen Selbstbestimmung im Alltag haben. Verantwortung zu übernehmen und selbstständiges Handeln sind bei uns eine Voraussetzung. Strategische Entscheidungen werden auf der Ebene der Geschäftsführer oder des Managers getroffen. Jedoch legen wir großen Wert auf die Erfahrungen unserer Mitarbeiter und deren Ratschläge. Diese fließen immer in unsere Entscheidungen mit hinein. Bei unserer letzten großen Strategiefindung für den Garmischer Hof haben wir hierzu auch alle Mitarbeiter schriftlich befragt.

C4 Negativaspekt: Verhinderung des Betriebsrates

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass keine Verhinderung des Betriebsrates vorliegt.

D1 Ethische Kundenbeziehung 40%

In erster Linie verkaufen wir Urlaub, Erholung und Erlebnis in nachhaltiger Art und Weise. Uns ist es wichtig, dass hier die hohe Qualität beim Gast Eindruck hinterlässt. Z.B. durch die höhere Qualität unserer Speisen -saisonales Biogemüse schmeckt uns intensiver als konventionelles. Unser Streben ist, dass Bio bei uns nicht als Enthaltsamkeit sondern als Mehrwert wahrgenommen wird. Letztendlich kann Urlaub, Erholung und Erlebnis nur auf den Gast individuell zugeschnitten sein, wenn wir Erfolg haben wollen. Dies bedeutet, dass der Nutzen des Individuum für uns an oberster Stelle stehen muss.

Natürlich sehen wir uns als Biohotel auch in der Aufklärung und Vorbildfunktion, sowohl gegenüber Gästen die zum Teil noch wenig Erfahrung mit Nachhaltigkeit gemacht haben als auch mit Mitunternehmen (Hotels und Handwerker, GAPA Tourismus). Dies soll aber immer ohne erhobenen Zeigefinger stattfinden.

Insgesamt haben wir mit beiden Hotels im Berichtszeitraum 85 Tsd. Euro für Marketing ausgegeben. Wesentlicher Bestandteil ist hier die Mitgliedschaft im Verein der Biohotels. Dem Wandel der Zeit geschuldet können wir im Moment nicht auf Vermittlungen der GOP verzichten. Für Booking.com, HRS/Hotel.de, Expedia und GaPa-Tourismus sind im Berichtszeitraum für beide Hotels zusammen 216 Tsd. Euro an Provision angefallen.

Da die Buchungsportale aktiv nach Bewertungen streben, wird unsere Leistung permanent überwacht und somit sichergestellt, dass unser angebotenes Produkt auch der Wirklichkeit entspricht. Gleiches gilt über Tripadvisor, Holidaycheck und Co. auch für den Verkauf auf allen anderen Vertriebswegen.

Nach den Umbauarbeiten haben wir vor, das Hotel Garmischer Hof barrierefrei einstufen zu lassen.

D1 Negativaspekt: unethische Werbemaßnahmen

<u>Bestätigung:</u>
Hiermit bestätigen wir, dass wir keine unethischen Werbemaßnahmen durchführen.

D2 Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen 80%

Mit unserer Mitgliedschaft bei der Hogast Deutschland und dem Eintritt in die Regionalgruppe haben wir schon früher unter Beweis gestellt, dass wir solidarisch gegenüber unseren Kollegen und Lieferanten sind. Die Bemühung der Hogast sind die regionalen Einkaufsgruppen, die sich der Treue zu den regionalen Lieferanten verpflichten. Florian Seiwald (Geschäftsführer der beiden Häuser) ist Gruppensprecher der Regionalgruppe und somit auch Beirat der Hogast. Seit der Bioumstellung hat diese Gruppe für unsere Häuser jedoch an Bedeutung verloren, da der Einkauf sich nun nicht nur regional konzentrieren kann, sondern aufgrund der Verpflichtung zu biologischen Lebensmittels und den oben genanten Anforderungen an die Zulieferkette andere Auswahlkriterien getroffen werden. Wünschenswert ist daher eine Umstrukturierung von der regionalen verpflichtung hin zu einer Werteverpflichtung – nennen wir es mal „Spezial-Einkaufsgruppe Bio und Nachhaltigkeit“.

Durch die Bündelung der Nachfrage und die zugehörige Solidarität der Hoteliers können die Partner von einer gesicherten Abnahme ausgehen. So ist es oftmals möglich, die Touren und Liefertage den Bedürfnissen der Hoteliers anzupassen. Somit wird auf Seiten der Hotels eine Erleichterung, was die Lieferung betrifft, und eine Qualitätssteigerung in der Dienstleistung erreicht und auf Seiten der Lieferanten die Abnahme gesichert.

Wir sind in unserem regionalen Marketingverein Hotels in Ihrem Sinne als Vorstandsmitglied tätig. Auch überregional sind wir mit gemeinsamer Zielgruppe im Verein der Biohotels tätig. Hier stehen wir natürlich auch für die Werte des Vereins:
Gemeinschaft, *Liebe, Freude und Vertrauen*
Bewusstsein, *Achtsamkeit, Schönheit, Wertschätzung*
Gesundheit & Kultur, *Entwicklung, Ökologie, Begeisterung*
Zielgruppengleichheit bedeutet für uns Menschen mit gleichen Bedürfnissen.

Grundsätzlich ist für uns wichtig, dass alle Vereinigungen, denen wir uns anschließen, einen selbstlosen Zweck dienen. So ist die Hogast-Mutter in Österreich eine Genossenschaft und unsere Werbepartner als Vereine organisiert. Genauso machen wir gerne bei jeder ERFA-Gruppe mit und tauschen uns offen mit Kollegen und Lieferanten aus.

D2 Negativaspekt: Missbrauch der Marktmacht gegenüber Mitunternehmen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass auf schädigendes, diskreditierendes Verhalten gegenüber Mitunternehmen komplett verzichtet wird.

D3 Ökologische Auswirkungen durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen 70%

Biohotels: Pioniere in Sachen Nachhaltigkeit „Was viele konventionelle Tagungshotels sich wegen der gesteigerten Nachfrage in Sachen Nachhaltigkeit erst erarbeiten müssen, haben die BIO HOTELS schon vor zehn 3 Jahren umgesetzt“, so Ludwig Gruber – Mitbegründer des Vereins. Als Beispiel nennt er die CO2-Bilanz. Konventionelle Häuser stoßen laut einer Studie des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA je nach Ausstattung zwischen 16,9 und 47,6 kg CO2 pro Übernachtung aus, der Schnitt liegt bei 27,5 kg. Dagegen schaffen alle BIO HOTELS zusammen einen Schnitt von 14,5 kg CO2 pro Übernachtung, die besten sind sogar unter 10 kg.
Nach Ludwig Gruber, ist es ebenso, dass die BIO-HOTELS zu einem signifikanten Faktor in der Bio-Landwirtschaft geworden sind. Viereinhalb Tausend Betten habe man derzeit im Verein. »Daran hängen 8000 bis 9000 Hektar Bio-Landwirtschaft, die wir unmittelbar verursachen.« Ein ganzer Wirtschaftszweig lebe mithin von der BIO-Hotel-Idee. Und wir freuen uns sehr, dazu zu gehören.

2017 werden wir uns ehc zertifizieren lassen, was genau bedeutet:
Nachhaltigkeitsmanagement mit ehc (eco hotels certified)
Das ehc-Gütesiegel ist als Gruppenzertifizierung des Vereins der Biohotels angelegt. Ziel ist es, den Verein als Einheit zu zertifizieren und damit eine klare Aussage auch im Bereich Non Food für die Kommunikation nach außen treffen zu können und den Prozess des nachhaltigen Wachsens intern zu fördern. Alle Mitglieder geben im Zwei-Jahres-Rhythmus (ein Aktiv- und ein Passivjahr) im dafür vorgesehenen Zeitraum ihre Werte zur CO2 - und STDI (Sustainable Tourism Development
Index) Ermittlung in den Rechner ein. Die Verifizierung der Daten geschieht nach Auflage von ehc und ist unabhängig von der Biokontrolle. Der ermittelte Benchmark-Wert, Vereins-STDI sowie die jeweiligen CO2-Werte fließen anschließend

in die Gruppenzertifizierung des Vereins ein. Die mit den ehc-Anforderungen verknüpften Mindeststandards sowie die Teilnahme sind folglich von allen BIO HOTELS als Teil der Richtlinien zu erfüllen. Aktuell sind dies:

a) Der ausschließliche Einsatz von Recycling-Papier oder Primärfaserpapier aus nachhaltiger Waldwirtschaft. Nachhaltige Waldwirtschaft ist gekennzeichnet mit den geschützten und zertifizierten Zeichen FSC und PEFC. Diese Regelung betrifft sowohl die direkten Beschaffungen der Mitglieder (z.B. Papiere für das Büro, die Toilette, Küche, etc.) als auch die indirekte Beschaffung durch Aufträge an Druckereien, etc.

b) Die ausschließliche Verwendung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen (darunter versteht man Energiequellen, die unerschöpflich sind oder sich verhältnismäßig schnell erneuern – wie Wasserkraft, Biomasse, Sonnenenergie, Windenergie, Gezeiten und Geothermie).

c) Der berechnete CO_2-Wert des jeweiligen Betriebes darf nicht über 40 kg CO_2 pro Gast pro Nacht liegen.

Der errechnete Wert liegt im
Garmischer Hof: 9,63 kg CO_2
Bavaria: 23,37

Darüber hinaus ist das CO_2-Benchmark-Tool wie die Gemeinwohlbilanz ein wichtiges Werkzeug zur Bestimmung des eigenen Standortes. Ferner ist es uns schon immer ein Anliegen, unseren Müll so gering wie möglich zu halten. Daher ist in der neuen Küche ein Müllwiegesystem eingeplant – wir haben einen Kompost und bevorzugen möglichst Großverbraucherpackungen, was im Bio Bereich nicht so einfach wie im konventionellen. Dies bedeutet oft Vorbestellung und ist meist mit höheren Kosten verbunden. Wir halten regelmäßig Rücksprache mit unseren Lieferanten und nehmen gerne auch Ware ab, die ansonsten vielleicht im Müll landen würde. Z.B. Rinderhackfleisch bestimmt für Supermarkt, das nur noch ein kurzes MHD hat, wird von uns im Garmischer Hof kurzfristig abgenommen, gebraten und verarbeitet, eingeweckt und somit haltbar gemacht. Gleiches gilt auch für die Marmeladenproduktion im Bavaria. Hier verarbeiten wir ebenfalls oft überreife Früchte, die keine Chance mehr im Supermarktregal hätten.

Für die Putzmittel und Waschmittel haben wir soweit möglich Dosieranlagen installiert. Dies schont die Umwelt und den Geldbeutel. Auf den Zimmern verzichten wir absichtlich auf Einzelflacons.

Unsere Gäste können kostenfrei den Ortsbus mit ihrer GaPa Card nutzen und sind somit vor Ort nicht auf einen eigenen PKW angewiesen.

D3 Negativaspekt: bewusste Inkaufnahme unverhältnismäßiger ökologischer Auswirkungen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass es keine bewusste Inkaufnahme unverhältnismäßiger ökologische Auswirkungen gibt.

D4 Kund*innen-Mitwirkung und Produkttransparenz 60%

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist unser höchstes Ziel. Daher ist uns natürlich Ihre Meinung wichtig. Dazu haben wir einen Fragebogen auf jedem Zimmer und werten diese auch aus. Ferner beobachten wir auch die Beurteilungen, die auf externen Portalen wie Booking.com, Tripadvisor, Google und Holidaycheck abgegeben werden. Festzustellen ist, dass wir hier seit der Bioumstellung gerade im Punkt Frühstück enorm gute Beurteilungen in beiden Häusern bekommen. Das freut uns sehr, ist es doch ein Indiz dafür, dass wir hiermit auf dem richtigen Weg sind. Der sehr oft bemängelte Punkt, dass es einen Investitionsstau in beiden Häusern gibt, wird gerade durch Umbau und Planung „angepackt“. Für die Erläuterung der Zutaten unserer Speisen haben wir, neben der Allergen und Zusatzstoffe Karte, immer einen ausgelernten Koch im Haus. Ebenso haben wir beim Frühstück alle Zutaten in der Küche ausgehängt (z.B. beim Brot, wegen Weizenallergie). Wir führen immer Alternativen (Dinkelnudeln, vegane Speisen wie Suppen und Tomatensaucen, Curry) für Gäste mit besonderen Bedürfnissen.

D4 Negativaspekt: kein Ausweis von Gefahrenstoffen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte keine Schadstoffe enthalten, die Kund*innen und Umwelt belasten und auch keine schädlichen Nebenwirkungen bei der zweckgemäßen Verwendung der Produkte entstehen.

E1 Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen 80%

Ein Hotel bietet ja in erster Linie eine Herberge und Verpflegung für Menschen, die auf der Reise sind, aus Freizeitgründen oder beruflich. Prinzipiell deckt ein Hotel somit gemäß der Maslowschen Bedürfnispyramiede die drei Basisthemen „Physiologische Bedürfnisse“, „Bedürfnis nach Sicherheit“ und „Soziale Bedürfnisse“. Durch die Diversifikation des Hotelmarktes wird den restlichen zwei Bedürnissen der „sozialen Anerkennung“ und der Selbstverwirklichung“ Rechnung getragen.

Im Hotel Bavaria (grün gelegen und viel Bezug zur Natur durch Garten, Bienen und Fischen) sollen unsere Gäste vor allem Ruhe und Erdung finden – und ebenso der bayrischen Kultur näher kommen, z.B. durch Wandern und Bewegung anderer Art in der Natur, aber auch Veranstaltungen wie Palmbuschenbinden, Bienenwanderung und Ähnliches.

Im Garmischer Hof sehen die Bausteine für unser Leitbild folgendermaßen aus:
Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.
Der Gast hat das Recht, sich wohlzufühlen.
”Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein.” (JW Goethe)
Qualität aus Berufung. Bei uns ist der Gast zuhause.
100 % Qualität 100% Bio - 100% Genuß
wahrer Luxus bedeutet Müßiggang & Zeit
wahrer Luxus Selbstbesinnung
Das Hotel als Gegenpol zum Alltag: Entspannung und Genuss
Raum für neue Ideen und Kreatives: ”Authors Lounge”
Der Garmischer Hof hat Geschichte und geht dennoch mit der Zeit.

Somit bieten wir im Vergleich zu anderen Hotels ganz klar in sozialer und ökologischer Hinsicht sehr hochwertige und damit nachhaltige und im Sinne der Gemeinwohlökonomie eine sehr zukunftsfähige Hoteldienstleistung an.
Wir stecken noch in unseren nachhaltigen Anfängen, wir freuen uns jedoch schon sehr in all diesen Bereichen besser zu werden.

E1 Negativaspekt: menschenunwürdige Produkte und Dienstleistungen

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass keine der aufgelisteten menschenunwürdigen Produkte oder Dienstleistungen produziert oder verkauft werden.

E2 Beitrag zum Gemeinwesen 50%

Das Beherbergungs- und Gastgewerbe ist als Dienstleistungsbetrieb seit jeher als personalintensiv anzusehen. Prozentual entsprechend hoch sind die anfallenden Personalkosten, obwohl in unserer Branchen tatsächlich noch mit dem Mindestlohn gekämpft wird. Wir geben vielen Familien die finanzielle Grundlage zum Leben, allerdings ist die Sozialabgabenquote nicht zuletzt wegen dem hohen Anteil an Teilzeitbeschäftigten, vor Allem Müttern, relativ niedrig.

Im Hotel Bavaria erreichten wir im Jahre 2015 dennoch eine Nettoabgabenquote von 132%, d.h. es wurden 1/3 mehr Abgaben für das Gemeinwohl erbracht wie Gewinn vor Steuern erreicht. Im Hotel Garmischer Hof beläuft sich diese Quote rechnerisch, bedingt durch ein negatives Betriebsergebnis, auf -700%.

Jährlich zu Gast bei uns im Garmischer Hof sind die Praxisklassen aus der Grund-und Mittelschule Oberau. Die Praxisklasse in Oberau ist ein Modell zur Förderung von Schülern mit großen Lern- und Leistungsrückständen. Diese Schüler werden durch eine individuelle Förderung zu einer positiven Lern- und Arbeitshaltung geführt und durch die Kooperation mit Betrieben und Berufsschulen in das Berufsleben begleitet. Hier konnten wir sogar schon mehrere Auszubildende gewinnen, einer von ihnen absolvierte sogar eine Koch- und daraufhin noch eine Hotelfachgehilfenausbildung.

Im Bavaria waren wir schon mit verschiedenen Kindergartengruppen bei unseren Bienen und haben die Kinder ein bisschen Imkerluft schnuppern lassen.Dies bieten wir natürlich unentgeltlich auch allen Schulen, zu denen wir bezug haben, an.

E2 Negativaspekt: illegitime Steuervermeidung

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass wir keinerlei Praktiken betreiben, die der illegitimen Steuervermeidung dienen.

E2 Negativaspekt: mangelnde Korruptionsprävention

Bestätigung:
Hiermit bestätigen wir, dass wir selbst keine korruptionsfördernden Praktiken betreiben und dass sämtliche Lobbying-Aktivitäten offengelegt wurden.

E3 Reduktion ökologischer Auswirkungen 100%

Durch unsere ehc Zertifizierung haben wir uns verpflichtet, unseren schon recht guten CO2 Abdruck weiterhin zu verringern.

2016 EHC Auswertung,	Bavaria	Garmischer Hof
Gramm pro Gast	23,37 CO2	9,63 CO2
STDI	68,3	83,8
Ausstoß Klimawirksamer Gase	250170 kg	486710 kg
Benzinverbrauch	2800 Ltr.	3000 Ltr.
Stromverbrauch	83000 kwh	442000 kwh
Heizenergie	48000 Ltr. Heizöl	3200 kJ
Verbrauch Trinkwasser	3160 m³	9000 m³

Der STDI kann einen Wert zwischen 1 (wenig nachhaltig) und 100 (vollständig nachhaltig) annehmen. Berechnet wird er anhand der Definition von Nachhaltigkeit nach den Vereinten Nationen und der Welttourismusorganisation. Die Optimierung ist schon in vielen Bereichen geplant und ebenso in Umsetzung:

in Planung:
Fernwärme auch im Bavaria
neue Herde ohne Gas – damit wurden sämtliche fossilen Energieträger verbannt.
Ausbau der Imkerei
Anbringung von Solarzellen an den Balkonen, soweit nach Ortsgestaltungssatzung möglich.
E- Fahrzeuge
Naturgarten im Bavaria
Müllwiegeanlage
evtl. Bonus für Gäste, die mit dem Zug anreisen

in Umsetzung:
Grauwasseranlage
begrünter Parkplatz
baubiologische Zimmer

Beim Umbau nutzen wir soweit möglich natürliche, nachhaltig erzeugte Materialien aus der Nähe wie Fenster aus Holz vom bayrischen Wald und Möbel und Boden aus europäischem Kirschholz. Unsere Handwerke kommen alle aus dem Ort und haben keine langen Anfahrten

Unser Investitionsgüter sind auf Dauer und nicht auf momentane Mode ausgelegt und sollen somit nicht wie üblich für 8 Jahre sondern ein paar Jahrzehnte im Haus bleiben. Daher haben wir uns für Vollholzmöbel entschieden. Auch die Grauwasseranlage wird sich vielleicht niemals rechnen – wir wollen jedoch die Ressourcen schützen – uns ist es das Wert.

E3 Negativaspekt: Verstöße gegen Umweltauflagen sowie unangemessene Umweltbelastungen

<u>Bestätigung:</u>
Hiermit bestätigen wir, dass wir nicht gegen Umweltauflagen verstoßen bzw. die Umwelt nicht unangemessen belasten.

E4 Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung 60%

Da wir zwei Hotels in Innenstadtlage unterhalten sind unsere Türen täglich auch für den Publikumsverkehr geöffnet. Erster Ansprechpartner in einem jeden Hotel ist die Rezeption. Hier wird jedem Gehör geschenkt und sein Anliegen entsprechend weitergeleitet. Diese gilt für unsere Hausgäste genauso wie unsere Nachbarn und Mitbürger. Wir stellen somit sicher, dass jeder Interessenvertreter einen Zugang und persönlichen Kontakt zu unseren Betrieben erhält.

Bei sämtlichen Vorhaben werden die Betroffenen mit ins Boot geholt. Bei Bauplänen sprechen wir mit unseren Nachbarn und bei der Planung einer neuen Küche im Garmischer Hof haben wir selbstverständlich die Köche mitplanen lassen – diese sollen ja mit den neuen Abläufen eine Erleichterung bekommen. An sich wird die Kommunikation mit und unter den Mitarbeitenden durch unsere flachen Hierarchien erleichtert.

Als Dienstleister sind wir grundsätzlich bestrebt, einem jedem Menschen, ob Mitarbeitender oder sonstig Betroffener zu seinem Glück zu verhelfen :)
So haben wir zum Beispiel bei unserer Bioumstellung alle Nachbarn, ehemalige Lieferanten (von denen wir uns auf Grund der Umstellung trennen mussten), neue Bio-Lieferanten, Biohoteliers und ortsansässige Hotelier zu einer großen Bioparty geladen, um ihnen unsere Philosophie und unseren neuen Weg näher zu brindgen

E4 Negativaspekt: Förderung von Intransparenz und bewusste Fehlinformation

<u>Bestätigung:</u>
Hiermit bestätigen wir, dass wir keine falschen Informationen über das Unternehmen oder gesellschaftliche Phänomene verbreiten.

Ausblick

Kurzfristige Ziele

Intensiverer Zusammenarbeit mit Anbauverbänden vor Ort, Bienenwanderungen für Hausgäste und Interessierte um den Menschen das Wunder der Biene näher zu bringen.

Langfristige Ziele

Beide Häuser solide baubiologisch sanieren, ausschließlich Honig aus eigener biozertifizierter Imkerei, selbstproduziertes Biobier, Elektroautos zum Verleihen.

EU Konformität: Offenlegung von nicht-finanziellen Informationen (Eu COM 2013/207)

Im Mai 2014 stimmte der Ministerrat der EU einer Richtlinie zu, die noch in nationales Recht umzusetzen ist. Die offenzulegenden Informationen (obligatorisch ab 500 Mitarbeitenden) sind

- Beschreibung des Geschäftsmodells. Was ist der Zweck des Unternehmens, womit wird Nutzen gestiftet für Kunden, wodurch werden Gewinne erwirtschaftet.
- Welche Politiken verfolgt das Unternehmen, um die Einhaltung der gebotenen Sorgfalt in **Umwelt-, Sozial- und Arbeitnehmerbelangen, zur Achtung der Menschenrechte und zur Bekämpfung von Korruption** zu gewährleisten?
- Was sind die primären Risiken der Geschäftsprozesse in diesen Bereichen?
- Was sind die primären Risiken der Geschäftsbeziehungen, Produkte und Dienstleistungen in diesen Bereichen?
- Wie werden diese Risiken gehandhabt? Mit welchen Ergebnissen?
- Offenlegung relevanter nicht-finanzieller Leistungsindikatoren

Wir verwenden den GWÖ-Berichtsstandard für die Erfüllung der non-financial-reporting-Vorgaben, weil der GWÖ-Berichtsstandard universell, messbar, vergleichbar, allgemeinverständlich, öffentlich und extern auditiert ist.

Willkommen im Garmischer Hof!
Schön, dass Du ein Teil unserer Hotelfamilie sein wirst :)

Freue Dich täglich über jeden Gast! Wir sind der Meinung, dass jeder Gast das Recht hat, den individuell auf ihn zugeschnittenen Aufenthalt im Garmischer Hof genießen zu dürfen! Dies kann uns nur gelingen, wenn sich jeder Mitarbeiter, also auch Du, als Gastgeber fühlt und sich entsprechend verhält. Wir sind herzliche Gastgeber! Der persönliche Kontakt eines jeden Hotelfamilienmitglied zu den Gästen ist für uns selbstverständlich - der Gast freut sich drauf!

"Der Gast ist König" - diese uralte Weisheit stellt noch heute unser Credo dar. Dies hat auch einen ganz pragmatischen Hintergrund: Der Gast zahlt unseren Lebensunterhalt. Je größer der Nutzen für den Gast ist, desto mehr ist er bereit, für einen Aufenthalt im Garmischer Hof, d.h. für sein Zimmer, für sein Essen und seinen Parkplatz, und vor Allem auch für unseren Service zu bezahlen. Jeder im Team trägt dazu bei - genauso Du! Wichtigstes Gut hierbei ist die Aufmerksamkeit, die wir dem Gast schenken. Unsere Gäste wollen umsorgt werden, wir erkennen ihre individuellen Bedürfnisse und haben ein Gespür für das richtige Verhältnis von Distanz und Nähe.

Unsere Hotelfamilie ist uns wichtig! Für uns bedeutet dies, dass wir einen respektvollen Umgang pflegen. Wir sind tolerant und helfen einander - immer! Offene Kommunikation ist für uns wichtig. "Urteile nie über jemanden, bevor Du nicht einen Mond lang in seinen Mokkassin gelaufen bist". Wir sind jederzeit bereit, eventuelle Konfliktsituationen aufzulösen um die gewohnte Harmonie im Garmischer Hof zu bewahren. Wir wollen Spaß bei der Arbeit :)

Alles, was wir im Garmischer Hof machen, machen wir zum Wohl unserer Gäste – und dies machen wir professionell. Talent und Können ist für uns ausschließlich, was dem Gast und der Hotelfamilie nützt. Wir halten sämtliche Vorschriften bzgl. des Arbeitsschutzes, Brandschutzes und der Hygiene sorgfältig ein. Der Garmischer Hof ist eine Organisation, welche selbständig lernt und sich selbständig weiter entwickelt. Dies bedarf der Bereitschaft eines jeden Organisationsmitglieds, ständig sich selbst und Andere zu entwickeln. Neben den Belehrungen durch den Arbeitgeber verpflichtet sich Jeder zu regelmäßigen, selbständigen Fortbildungen, um die übertragenen Aufgaben mit der nötigen Sorgfalt erledigen zu können.

Für uns ist es selbstverständlich, dass die volle Arbeitskraft dem Gast im Garmischer Hof, aber auch im Hotel Bavaria zugute kommt.
Der wirtschaftliche Erfolg beider Häuser ist von einander abhängig. Daher definiert sich unsere Hotelfamilie über beide Häuser.

Ferner sind wir im Verein der Biohotels. Wir leben 100% Bio! Deswegen gibt es bei uns mehr als nur biozertifizierte Nahrungsmittel. Gemäß den Statuten des Vereins erstreckt sich unsere Nachhaltigkeit auch auf sämtliche Papierprodukte, den ausschließlichen Einsatz regenerativer Energie, soweit möglich biologisch abbaubare Reinigungsmittel und reine Naturkosmetik ohne Tierversuche. Weil wir das Beste für unsere Gäste und für die Umwelt wollen, sind uns regionale, saisonale Bio-Küche und ein besonders schlanker CO_2-Fußabdruck wichtig. Die Werte der Biohotels gelten auch für uns als Mitglied:

Gemeinschaft, *Liebe, Freude und Vertrauen*
Bewusstsein, *Achtsamkeit, Schönheit, Wertschätzung*
Gesundheit & Kultur, *Entwicklung, Ökologie, Begeisterung*

Bei uns kannst Du mit "Du" oder mit "Sie" angesprochen werden - ganz wie Du es wünscht.

Mit der Entscheidung für unsere Hotelfamilie gelten für Dich folgende Identitäten:

Hotelfamilie: freundlich, offen, hilfsbereit, verlässlich & ehrlich
Gastgeber: herzlich, persönlich, individuell & flexibel
Profi: höflich, korrekt, effizient, lernwillig & profitabel

Dies war nun viel Inhalt. Wir empfehlen Dir, diese Vereinbarung mehrmals und immer wieder zu lesen. Du wirst bei jedem Lesen neue Inhalt für wichtig erachten und bald wirst Du beginnen, ein Teil unserer Hotelfamilie zu sein – wir freuen uns darauf!

Beschreibung des Prozesses der Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz

Durch die Erstellung des Berichts möchten wir uns selber überprüfen in wieweit wir nach unserem besten Gewissen wirtschaften. Durch die Veröffentlichung werden Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten / Partner sensibilisiert und zum Nachdenken angeregt.
Das Ziel des Berichts ist das Unternehmen bewusst ökologisch und sozialverträglich weiter zu entwickeln.
Der Bericht wurde verfasst von Konstanze Seiwald-von Thurn und Florian Seiwald, Geschäftsführer, Dauer ca. 60 Stunden.

Datum: Lichtmess, 02. Februar 2018