



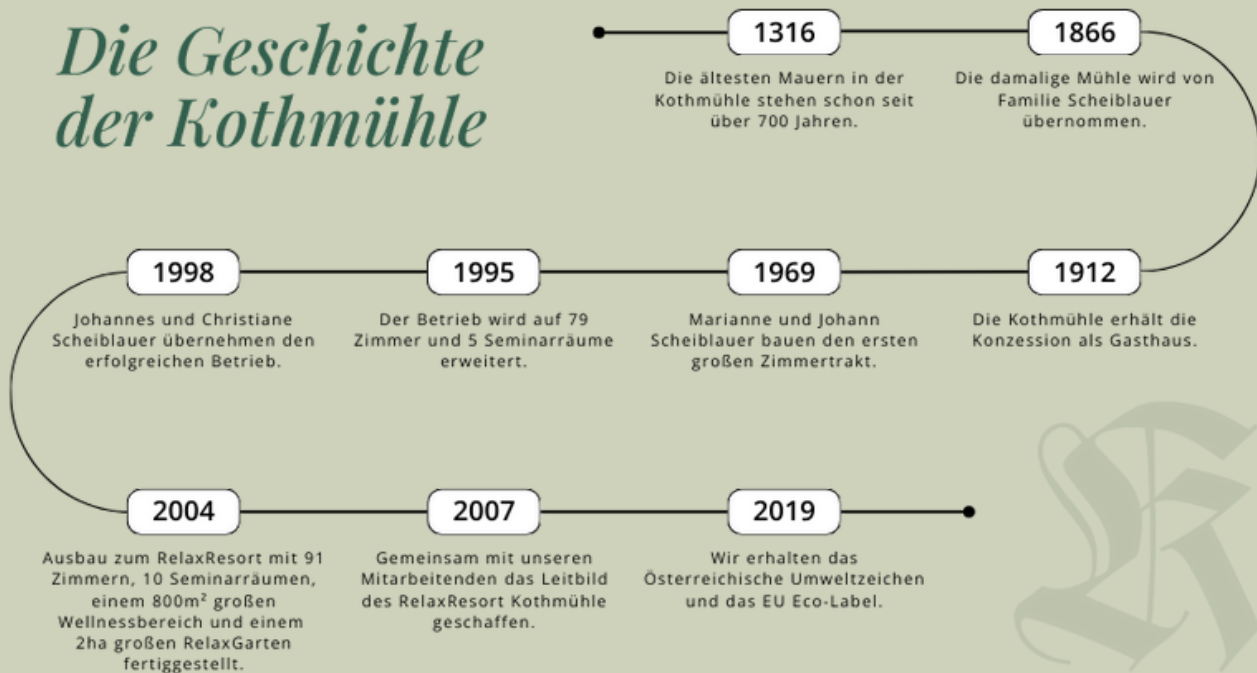
RELAX  RESORT
★★★★
KOTHMÜHLE



gemein-
BERICHT *wohl*

Alles zum Thema Nachhaltigkeit 2022

Die Geschichte der Kothmühle



Infografik Geschichte der Kothmühle

Die ältesten Mauern in der Kothmühle stehen schon seit über 700 Jahren. "Koth" kommt aus dem Keltischen und bedeutet Wald. Die damalige Mühle war über hunderte Jahre in Betrieb und wurde 1866 von Familie Scheiblauber erworben. 1912 erhielt das Haus die Konzession als Gasthaus. 1969 bauten Marianne und Johann Scheiblauber den ersten großen Zimmertrakt. 1995 wurde der Betrieb auf 79 Zimmer und 5 Seminarräume erweitert.

1998 übernahmen Johannes und Christiane Scheiblauber den erfolgreichen Betrieb und erweiterten ihn bis 2004 zu einem RelaxResort mit 91 Zimmern, 10 Seminarräumen, einem 800 m² großen Wellnessbereich und einem 2 ha großen RelaxGarten.

2007 und 2008 haben wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden unser Leitbild erarbeitet.

Bis heute sind 6 ha landwirtschaftliche Nutzfläche erhalten, die für den Bio-Obstbau und die Erzeugung von hauseigenen Destillaten und Fruchtsäften genutzt wird.

Die sechste Generation wächst mit den zwei Enkeltöchtern bereits heran. Mittlerweile arbeitet auch Schwiegertochter Elisabeth im Betrieb mit. Die Boku-Absolventin kümmert sich in den Familienbetrieben um alle Umwelt- und Nachhaltigkeitsziele.

Wir sind davon überzeugt, dass wir nur im Einklang mit der Natur, zum Wohle aller unserer Mitarbeitenden, Gäste und Lieferanten erfolgreich bestehen können. 2019 erhielten wir das Österreichische Umweltzeichen und das EU Eco-Label. Für uns zeigt sich ganz genau: Unser Weg muss uns immer weiter zu einer noch nachhaltigeren Ressourcennutzung führen.



Familie Scheiblauber: Elisabeth, Valerie, Marianne, Johannes, Marlene, Maria und Christiane

LieferantInnen

Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette

Faire Geschäftsbeziehungen zu direkten LieferantInnen

Als Familienbetrieb in 4. Generation sind wir stolz, mit einigen Lieferant*innen schon seit Jahrzehnten zusammenzuarbeiten. Wir sehen unsere Lieferanten als Partner und schätzen ihre Produkte. Wir wissen, dass wir das Erlebnis unserer Gäste durch Produkte, die hier direkt in der Region hergestellt werden, noch spürbarer machen können.

Durchschnittliche Dauer der Geschäftsbeziehung zu LieferantInnen: 9 Jahre



Kostenstruktur unserer Speisen

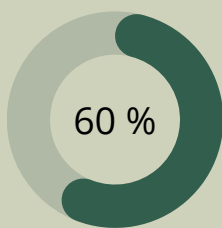
Der Einkaufspreis eines Lebensmittels für ein Gericht macht nur einen Teil des Preises einer Speise aus. Dieser setzt sich in erster Linie aus dem Preis für die Dienstleistung des Service-Teams, dem Preis aller Lebensmittel des Gerichts und einem Anteil für Instandhaltung, Neuanschaffungen der Geräte für die Produktion zusammen.

Umgesetzte Maßnahmen:

Durch die Teuerung durch die Inflation und die gestiegenen Lebensmittelpreise sind unsere Wareneinsatzkosten sehr stark gestiegen. Sehr viele Produzenten mussten ihre Lebensmittelpreise erhöhen und wir können diese nur bedingt an unsere Endkunden weitergeben, weshalb wir diese Mehrkosten aktuell mit noch größerem Augenmerk auf Verschwendung zu reduzieren versuchen. So ist die bewusste Vorgabe der Geschäftsführung, dass bei einem Mittagsbuffet auch mal etwas ausgehen darf, um hier genau die richtige Menge zu produzieren.

Positive Einflussnahme auf Solidarität und Gerechtigkeit in der gesamten Zulieferkette

Wir setzen auf langjährige, heimische Partner. Die Einhaltung der gesetzlichen Regeln des Arbeitnehmerschutzes sind für uns das Mindestkriterium. Da wir selbst unsere Bio-Landwirtschaft und unser Bio-Frühstücksbuffet regelmäßig zertifizieren lassen, wissen wir um den hohen Aufwand für unsere Lieferanten, die dieses Kriterium erfüllen. Das gültige Zertifikat ist für unsere Gäste das einzig verlässliche Kriterium, dass durch genaue Kontrollen Vertrauen geschaffen werden kann.



Anteil der eingekauften Produkte und Rohwaren die ein Bio-Siegel, Fair Trade Siegel, das Österreichische Umweltzeichen, oder das EU Eco-Label tragen.*

Verbesserungspotenziale und Ziele:

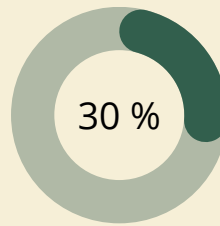
- Faire Mitarbeitenden-Kleidung
- 100% Bio Lebensmittel
- Mehr Produkte von Betrieben mit Gemeinwohlbilanz beziehen.

*Dies umfasst nicht nur Lebensmittel, sondern auch Reinigungsmittel, Mobiliar, Kopierpapier, etc.

Menschenwürde in der Lieferkette

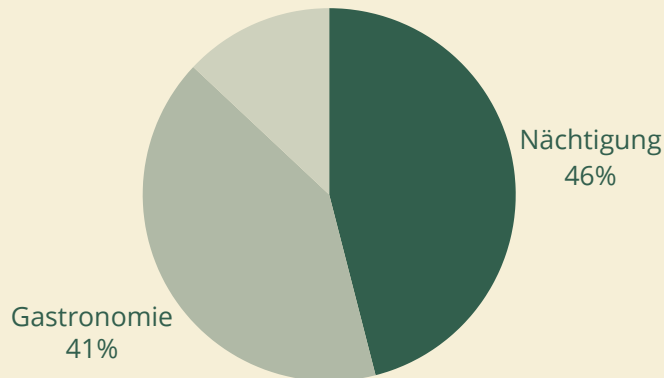
Verbesserungspotenziale und Ziele:

- Anteil der Reinigung mit Dampf ausbauen
- 90% der Reinigungsmittel von Diversey sollen das Österreichische Umweltzeichen oder EU Eco-Label tragen (bei Desinfektion nicht möglich)



Anteil der Lebensmittel und Getränke mit Fair Trade Label, bzw. Bio-Siegel

Dienstleistungen (Seminar, Wellness, Wäsche)
13%



Unsere Produkte und Dienstleistungen in % vom Umsatz

Ökologische Nachhaltigkeit in der Lieferkette

Umweltauswirkungen in der Lieferkette

Unsere Hauptrohstoffe im täglichen Gebrauch sind in erster Linie Lebensmittel und Getränke und die Dienstleistung unseres Teams.

Pro Jahr werden etwa € 150.000,- in die Instandhaltung des Gebäudes und der Software investiert. Alle 5-10 Jahre finden größere Renovierungsarbeiten statt. Die Hauptrohstoffe sind hier Baustoffe und Professionistenarbeiten. Wir legen großen Wert darauf, mit Professionistenbetrieben aus der Region zusammenzuarbeiten. Reparaturen

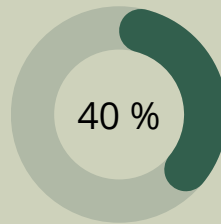
sollen, wann immer möglich stattfinden. Wir freuen uns über unsere 4 sehr engagierten Haustechniker Wolfgang, Hannes, Krisztof und Paul, die schon sehr, sehr viel im Hotel reparieren konnten. Es wird auch großer Augenmerk auf das Warten der Geräte gelegt, da die Geräte dadurch länger funktionstüchtig bleiben.

Verbesserungspotential bei Lebensmitteln und Getränken

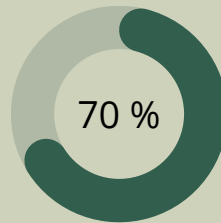
Bei unseren jährlichen Lieferantengesprächen ist der Fokus sehr stark auf deren Bio-Angebot und die Lieferant*innen wissen so, dass hier eine hohe Nachfrage von unserer Seite besteht. 2023 konnten wir den Anteil von Bio-Produkten an allen Lebensmitteln und Getränken auf 40% erhöhen. Mit diesem Anteil an Bio-Lebensmitteln sind wir schon deutlich besser als der Wettbewerb, wollen diesen aber noch weiter ausbauen.

Zu den Elektro- und Elektronikgeräten:

Höchste Energieeffizienz ist ein Kriterium, mit dem wir uns zumindest für die besten Produkte hinsichtlich CO₂-Bilanz entscheiden. Zusätzlich liegt allen Mitarbeitenden eine lange Nutzungsdauer elektronischer Geräte am Herzen und Reparaturen sollen, wo immer möglich, erfolgen.



Anteil der eingekauften Produkte / Dienstleistungen, die ökologisch höherwertige Alternativen sind



Anteil der LieferantInnen, die zur Reduktion ökologischer Auswirkungen beitragen

Umgesetzte Maßnahmen:

Im September 2022 fand die Bio-Zertifizierung des Frühstücksbuffets mit der Firma Lacon statt. Wir haben uns im Vorfeld dazu entschieden, keine Mengenrechnung zu machen. Das heißt, alle Produkte, die es beim Frühstück in Bio-Qualität gibt es ausschließlich in Bio-Qualität, da wir sonst eine parallele Mengenrechnung machen müssten, wieviel zB. Butter für welches Gericht verbraucht wird. Produkte, die es somit seit Herbst 2022 ausschließlich noch in Bio-Qualität gibt: Butter, Joghurt Natur und Fruchtjoghurt, Haferflocken, Müslis, Getreidekörner, Pressorangen (außer, wenn im Sommer nicht lieferbar), Paprika, Gurken, Tomaten, Schnittkäse, Weichkäse, Wurst, Schinken, Gebäck, Tee, Eier, Honig, Marmelade.

Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette

Transparenz und Mitentscheidungsrechte für LieferantInnen

Wir kommunizieren offen unsere Zielsetzung Richtung Einkauf überwiegend biologischer Produkte. Einige bestehende, langjährige regionale Lieferanten wurden zu Gunsten anderer regionaler Bio-Lieferanten getauscht (Bio-Eier, Bio-Säfte und Bio-Most).

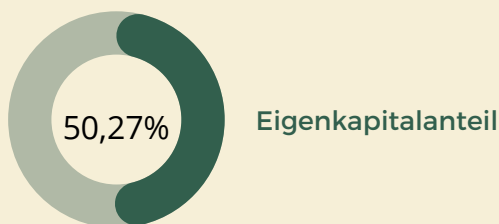
Unsere jährlichen Lieferantengespräche dienen der Evaluation der Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und gemeinsame Chancen für die Zukunft zu erkennen. Hier können LieferantInnen auch selbst Vorschläge zu Entscheidungen einbringen. Wir kommunizieren in diesen Gesprächen auch, welche Mengen wir über das Jahr gesehen brauchen, ob es Zeiten mit mehr Bedarf / niedrigerem Bedarf gibt.

Unsere LieferantInnen wissen, dass sie bei Fragen und Unklarheiten immer auf uns zukommen können. Unser Kürbiskernöl-Lieferant produziert zum Beispiel konventionell. Da wir für den Bio-Anteil auf ein Bio-Kürbiskernöl ebenfalls aus der Region wechseln wollen, kommunizieren wir ihm schon ein halbes Jahr im Voraus und geben ihm die Garantie, wenn er selbst biozertifiziert ist, wieder bei ihm einzukaufen.

EigentümerInnen und FinanzpartnerInnen

Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln

Finanzielle Unabhängigkeit durch Eigenfinanzierung



Umgesetzte Maßnahmen:

€ 300.000,- wurden der Rücklage hinzugefügt.

Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln

So schön das Mostviertel ist, so unbekannt ist es doch als Tourismusdestination in Österreich. Deshalb können wir nur durch ständige Innovationen und Investitionen in unseren Betrieb erfolgreich weiter bestehen. Der Vorteil aus dieser Vorgehensweise ist, dass so keine über die Jahre angehäuften Investitionsstaus entstehen, die dann nur mit größtmöglicher Mittelaufbringung wieder saniert werden könnten.

Der erwirtschaftete Gewinn wird jedes Jahr wieder zur Rücklage hinzugefügt, um Zukunftsausgaben möglichst aus dem Eigenkapital decken zu können. Es erfolgt keine Gewinn-Entnahme durch die Gesellschafter.

Für die aktuelle Neukonzeption der Kothmühle wird 2-wöchentlich mit einer Innenarchitektin und einem Architekten zusammengearbeitet, wie der Hotelbetrieb möglichst ökologisch nachhaltig und zukunftssicher weiterentwickelt werden kann.

*Die Zahlen aus 2022 liegen noch nicht vor.

Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung

2022 wurde an folgenden ökologischen Investitionen für 2026 geplant:

Geplante Investition	Betrag (in €)
Blockheizkraftwerk	1.761.000
Photovoltaik	144.000
Kompostieranlage	30.000
Wellnessbereich Renovierung	1.300.000
Regenwasserspeicher	150.000
Renovierung Restaurant	724.000
Renovierung Rezeption	375.000
Notstromversorgung	200.000
Stromspeicherung	250.000
1-2 weitere Dampfreinigungsgeräte	8.000

Der Start der Umbaumaßnahmen soll im Frühjahr 2026 erfolgen, finale Umsetzung dann bis zum Sommer 2027.

Die letzten ökologischen Sanierungen fanden 2019 statt. Hier wurden im Zwetschkenhaus alle Fenster getauscht.

Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln

Als Familienbetrieb ist die Kothmühle eigentümergeführt und unabhängig. Das Unternehmen wird als GmbH geführt.

Mitarbeitende

Als 4*Superior Hotel steht Dienstleistungsqualität für uns an erster Stelle. Eines der schönsten Komplimente ist, wenn unsere Gäste die Freundlichkeit unserer Mitarbeitenden loben. Denn nur echte, authentische Freundlichkeit kommt beim Gast wirklich als solche an.



Unsere Mitarbeiter beim Betriebsausflug

Menschenwürde am Arbeitsplatz

Mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur

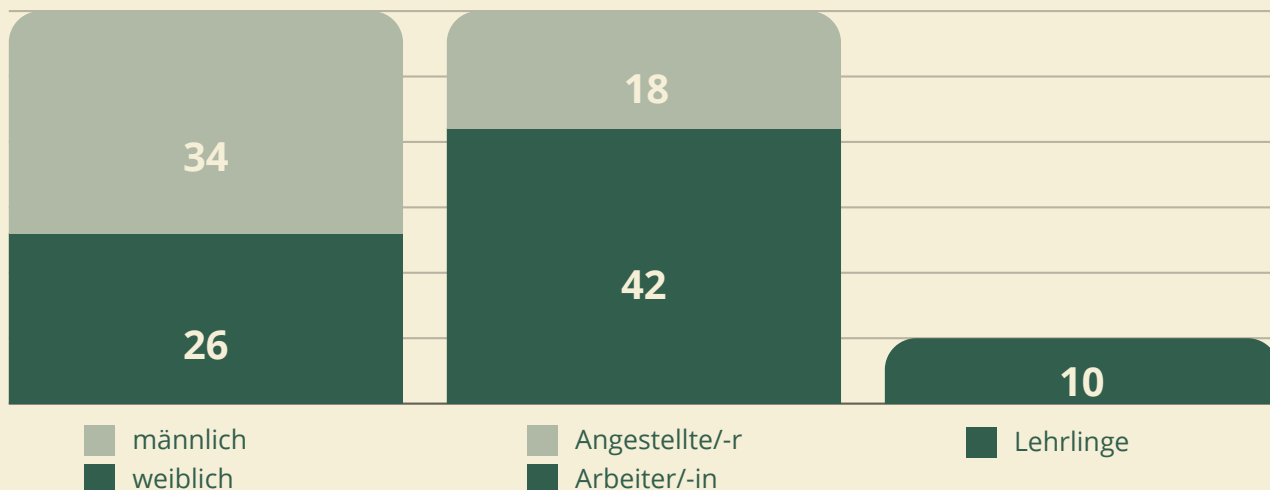
- Es ist uns wichtig, dass jede ihre Ideen einbringt. Jeder soll von jedem lernen.
- Mitarbeitern soll es möglich sein, im Betrieb bis zur Pension zu arbeiten.
- Familienverträgliche Arbeitszeiten und Dienstpläne, bei denen Wünsche berücksichtigt werden tragen zu einer guten Work-Life-Balance bei.
- Zwei mal pro Jahr wird eine Mitarbeitendenbefragung durchgeführt.

Gesundheitsförderung und Arbeitsschutz

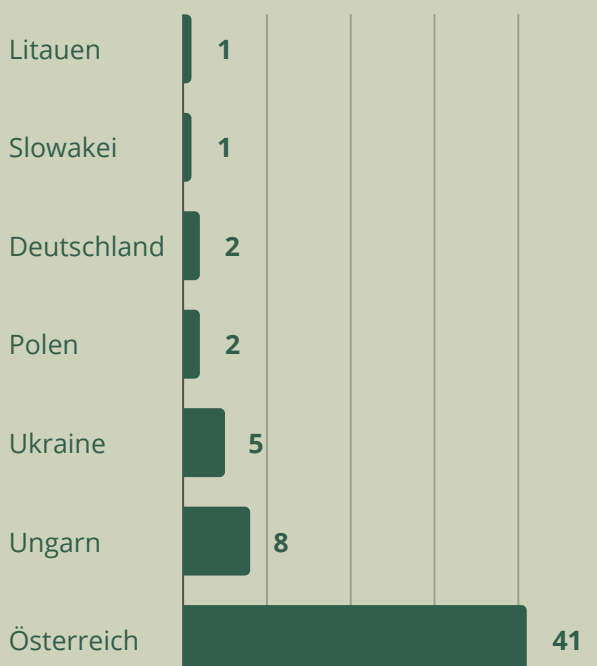
Wenn sehr viele Gäste gleichzeitig ankommen/ zum Essen kommen, kann es für die Teams oft für einen Moment sehr stressig sein. Beschwerden von Gästen fallen leider manchmal persönlich beleidigend aus. Mitarbeitende in Rezeption und Service werden regelmäßig zu diesem Thema geschult.

Diversität und Chancengleichheit

Als Hotel ist Diversität für uns eine Selbstverständlichkeit: So vielfältig unsere Gäste sind, so vielfältig sind auch unsere Mitarbeiter*innen – auch in Hinblick auf ihre Herkunft. Der Verdienst in unserem Haus richtet sich nach Position, Dauer der Betriebszugehörigkeit, Leistung und Qualifikation. Es wird kein Unterschied nach Geschlechtern gemacht. Für die Aufnahme zählt in erster Linie Kompetenz.



Nach dem Kriegsausbruch in der Ukraine konnten wir 5 Ukrainische Flüchtlinge als Mitarbeiter*innen für uns gewinnen. Unser langjähriger Abwäscher Mykola, der schon seit einigen Jahren die Österreichische Staatsbürgerschaft hat, unterstützte uns maßgeblich beim Übersetzen und war für uns eine große Stütze in einer Zeit, in der wir sehr froh über die zusätzliche Unterstützung für unser Team waren.



Herkunft unserer Mitarbeiter (Stand: 2022)

Interessante Fakten

- In der Führungsebene liegt ein Geschlechterverhältnis von 60% Frauen zu 40% Männern vor.
- In der Küche beschäftigen wir schon seit bald 25 Jahren eine Mitarbeiterin mit Handicap.
- Wir haben Mitarbeiter*Innen mit unterschiedlicher sexuellen Orientierung und Religionszugehörigkeit, diese wird nicht erhoben.
- Wir freuen uns, einige sehr langjährige Mitarbeitende zu haben (vor allem in der Führungsebene), die schon seit 30 Jahren bei uns arbeiten.

Ausgestaltung der Arbeitsverträge

Ausgestaltung des Verdienstes

Jeder Mitarbeitende erhält ein fixes Gehalt/ einen fixen Lohn auf Basis des Kollektivvertrages, der sich an Betriebszugehörigkeit, Leistung, Qualifikation und Position orientiert. 80% unser Mitarbeitenden erhalten eine Überzahlung auf ihren kollektivvertraglichen Mindestlohn.

Zusätzliche Benefits

- Kostenfreies Bio Frühstück
- Mittagessen und Abendessen
- wenn nötig Mitarbeiter*innenzimmer
- 13 Symposionhotelaufenthalte
- Vergünstigte Nächtigungen für Freunde und Verwandte
- kostenfreie Nutzung des Fitnessbereichs
- Sommerfest und Weihnachtsfeier
- Geburtstags- und Weihnachtsgeschenk
- mehrtägige Betriebsausflüge
- monatlich Trinkgeld

Verbesserungspotenziale und Ziele:

Unterstützung beim Kauf/Leasing eines E-Bikes für eine umweltfreundliche Anreise. Ziel ist es, zumindest für vier Mitarbeitende bis 2024, die mit dem Rad anreisen würden, dies zu ermöglichen.

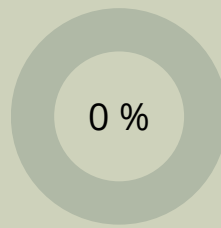
Ausgestaltung des Arbeitsverhältnisses und Work-Life-Balance

Jeder Mitarbeitende erhält ein fixes Gehalt/ einen fixen Lohn auf Basis des Kollektivvertrages, der sich an Betriebszugehörigkeit, Leistung, Qualifikation und Position orientiert. 80% unser Mitarbeitenden erhalten eine Überzahlung auf ihren kollektivvertraglichen Mindestlohn.

Arbeitsmodelle	
Vollzeit	Teilzeit 16 Stunden
Teilzeit 30 Stunden	Geringfügig 8 Stunden
Teilzeit 20 Stunden	Geringfügig 8 Stunden mit ausschließlich Home-Office

Die unterschiedlichen Arbeitsmodelle im Überblick

2022 sind wir mit dem gesamten Team auf Betriebsausflug nach Kopenhagen und Stockholm geflogen. Für einige Lehrlinge war dies der erste Flug ihres Lebens, gerade für jene aus Familien, in denen eine Flugreise normal nicht im Budget ist. Die Finanzierung des Betriebsausfluges erfolgt zur Hälfte durch das Unternehmen und zur Hälfte durch die Mitarbeiter*Innen. Hierfür werden 30% des Trinkgeldes herangezogen, die verbleibenden 70% werden am Monatsende sofort an die Mitarbeiter*Innen ausgeschüttet.



Anteil von befristeten Arbeitsverträgen

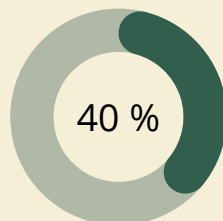


Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden

Ernährung während der Arbeitszeit

Unser Küchenteam kocht für alle unsere Mitarbeitenden. Wenn beim Seminarbuffet Gerichte übrig bleiben, werden diese schmackhaft für unsere Mitarbeitenden aufbereitet um Lebensmittelverschwendung vorzubeugen. Auf einen entsprechenden Anteil vegetarischer Gerichte wird Acht gegeben. Viele der verwendeten Lebensmittel kommen aus der Region bzw. auch aus biologischer Landwirtschaft.

Anteil der Verpflegung aus ökologischer Herkunft



Verbesserungspotenziale und Ziele:

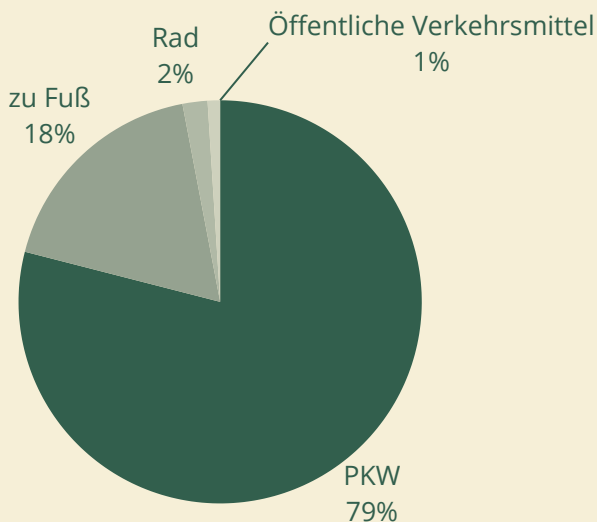
Mehr vegetarische Gerichte bei der Mitarbeiterverpflegung.

Mobilität zum Arbeitsplatz

Die Mitarbeitenden, die ein Mitarbeiterzimmer bei uns haben, haben eine Anreise von nur wenigen Metern zu Fuß. Das betrifft 14 Personen. Allerdings fahren diese dann meistens alle 2 Wochen nach Hause nach z.B. Ungarn oder Wien, wodurch schon auch PKW-Kilometer anfallen. Sicher die Hälfte dieser Mitarbeitenden bewältigt diese Strecke aber mit dem Zug und nutzt den E-Shuttle Emil, der sie vom 9km entfernten Bahnhof in Amstetten in die Kothmühle bringt.

Das Gros der Mitarbeitenden reist mit dem PKW an, da auch keine direkte öffentliche Verbindung zum Hotel besteht.





Verbesserungspotenziale und Ziele:

Umweltfreundliche Anreise mit dem Fahrrad fördern. E-Bike Leasing. VORFlex System zur Erschließung mit dem Bus zu uns anschließen.

Organisationskultur, Sensibilisierung und unternehmensinterne Prozesse

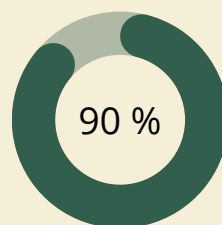
Für die Vorbereitung zur Erarbeitung des Österreichischen Umweltzeichens haben wir 2019 ein Umweltteam gegründet. Hier wurde 2019 in einigen Workshops von unseren Mitarbeitenden tolle Potentiale zur Verringerung von Umweltauswirkungen durch diverse Prozesse in unserem Haus aufgezeigt und einige davon konnten sofort umgesetzt werden. Im Umweltteam hat sich auch gezeigt, dass einige Maßnahmen, die wir als Betrieb umsetzen, gar nicht bei allen Mitarbeitenden bekannt sind.

In der Kommunikation zur Rekrutierung erzählen wir stolz, dass wir das Österreichische Umweltzeichen und das EU Eco Label tragen.

Unsere Mitarbeiter*innen können spüren, dass der ganzen Familie Scheiblauer Nachhaltigkeit ein großes Anliegen ist: Seniorchefin Marianne veredelt das Obst und erntet unermüdlich Beeren im Garten. Christiane Scheiblauer unterstützt die Küche im Warenmanagement, damit möglichst wenig Lebensmittelreste anfallen. Johannes Scheiblauer hat zwar ein prestigeträchtiges Fahrzeug, es ist zumindest ein Tesla. Elisabeth Scheiblauer schult als Umwelt- und Bioressourcenabsolventin der BOKU gerne zu Abfalltrennung und Vermeidung. In vielen Gesprächen im Arbeitsalltag tüfteln wir gemeinsam mit den Mitarbeitenden, wie wir hier noch besser werden können.



Bekanntheitsgrad der Unternehmenspolitik zu ökologischem Verhalten



Akzeptanzgrad des ökologischen Betriebsangebots bei Mitarbeitenden

Verbesserungspotenziale und Ziele:

Mülltrennung klappt bei ganz wenigen noch nicht ganz.

Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz

Bei der Weihnachtsfeier und Summerparty werden alle aktuellen Umsätze kommuniziert. Auch die Ergebnisse der Mitarbeiterbefragung werden an alle kommuniziert.

KundInnen und Mitunternehmen

Ethische KundInnenbeziehungen

Menschenwürdige Kommunikation mit KundInnen

KundInnennutzen vor eigenem Umsatzstreben:

Die Preise werden jährlich nur um die tatsächlich steigenden Kosten angehoben: Inflation und Kosten im Wareneinsatz werden hier für die Kalkulation herangezogen.

Wünsche und Reklamationen:

Am Abreisetag wird jeder Gast gebeten, einen Fragebogen auszufüllen und seinen Aufenthalt zu bewerten. Auch Kommentare können abgegeben werden.

Dieses Feedback der Gäste wird in den wöchentlichen Teamleitermeetings immer diskutiert und es wird an ständiger Verbesserung gearbeitet. Sehr viele Ideen und Anregungen aus den Fragebögen wurden bereits umgesetzt (Gelsengitter, Brillenablage Sauna, Wunsch nach mehr Bio-Produkten,...)

Umgesetzte Maßnahmen:

Frühlingsmagazin mit den Themen: Birnbaumblüte, Gesundheitsaspekte des Saunierens, Kraftplätze in der Kothmühle, Mitarbeiterinnenvorstellung Szabina, unsere Hausdame

Herbstmagazin mit den Themen: Österreichisches Umweltzeichen, Regionales Bio-Frühstücksbuffet, Rezept Kürbiscremesuppe, Yoga in der Kothmühle, Mitarbeitervorstellung Wolfgang Draxler, Küchenchef

Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen

Kooperation mit Mitunternehmen

Im Verbund der Symposionhotels, der 12 familienbetriebenen Seminarhotels, arbeiten wir schon seit 22 Jahren im engen Wissensaustausch.

Durch die starke Mitarbeit in der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV) können globale Projekte, wie "Tourism Goes Green" verstärkt verfolgt werden.



Natürlich kooperieren wir sehr, sehr eng mit unserem Schwesternhotel, dem Schloss an der Eisenstrasse und helfen und aus, wenn wir Zimmer brauchen oder Kolleginnen und Kollegen zwischen den Häusern helfen einander. Wir helfen einander sogar mit finanzieller Unterstützung aus, wenn für Investitionen mehr Eigenkapital gebraucht wird.

Seit 2012 sind wir Mitglied der Vereinigung der Mostbarone, die sich für den Erhalt der alten Birnbaumriesen bei uns im Mostviertel einsetzt. Gemeinsam werden neue Getränke aus der Veredelung eben dieser Birnen kreiert, wir können so unsere Region in der ganzen Welt als Team vorstellen und

Produzenten vor den Vorhang bringen.

Mit dem Schwesternhotel entwickeln wir gemeinsam Zimmerangebote und Menükarten für das Restaurant, erarbeiten unsere Zielgruppen, haben eine gemeinsame Marketing- und Verkaufsabteilung. Über die Symposionhotels finden gemeinsame Schulungen für unsere Mitarbeitenden statt. So können wir den Vorteil einer gemeinsamen Trainerin nutzen, die unser Haus, aber auch andere Hotels gut kennt.

Mit den Mostbaronen werden Produkte wie Cider und Gourmetmoste gemeinsam entwickelt und unsere Gäste können diese konsumieren.

Unternehmenskategorie	Aufgewendete Zeit (in h)	Erzielter Umsatz (in €)
Unternehmen, die die gleiche Zielgruppe ansprechen (auch regional)	1.040	52.000

Zeit und Umsatz die mit Kooperationen aufgewendet/erzielt werden

- Kooperation mit zivilgesellschaftlichen Initiativen zur Erhöhung der ökologischen / sozialen / qualitativen Branchenstandards
- Aktiver Beitrag zur Erhöhung gesetzlicher Standards innerhalb der Branche (Responsible Lobbying)
- Mitarbeit bei Initiativen zur Erhöhung der ökologischen / sozialen / qualitativen Branchenstandards



Solidarität mit Mitunternehmen

Unternehmenskategorie	Anzahl der Arbeitskräfte	Mitarbeitenden stunden
Weitergegeben an Unternehmen anderer Branchen	1	800
Weitergegeben an Unternehmen der gleichen Branche	9	550

Arbeitskräfte, die weitergegeben werden, um kurzfristig die Mitunternehmen zu unterstützen

Beispiele:

Aushelfen bei Großevents, wie Bällen. Aushilfe, wenn zum Beispiel eine neue Hausdame im Schwesternhotel beginnt, hilft unsere Kothmühle Hausdame Szabine in den ersten Tagen beim Einarbeiten. Wir haben auch einen gemeinsamen Nachtportier, der in der Kothmühle sitzt und auch das Telefon vom Schloss die ganze Nacht betreut. Das Hotel Kothmühle unterstützt auch die Bio-Landwirtschaft Kothmühle bei der Ernte durch die Haustechniker.

Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen

Kooperation mit Mitunternehmen

Es ist unser großes Ziel, Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen zu lassen und wenn, dann einer Verwertung zuzuführen. Beim Buffet übrig Gebliebenes wird für die Mitarbeiterverpflegung genützt. Gebäckreste werden von einer Bäuerin abgeholt. Nicht mehr Essbares wird in einem Tank gesammelt und für die Biogas-Produktion abgeholt. Pflanzliche Abfälle werden kompostiert.

Ökologisches Kosten-Nutzen-Verhältnis von Produkten und Dienstleistungen

Einzelverpackungen: Es gibt keine einzige Einzelverpackung am Frühstücksbuffet. Auch in den Zimmern gibt es keine Einzelverpackungen für Shampoo oder Seife. Wir haben diese in 300ml Gebinden in der Dusche und beim Waschbecken. Potential liegt hier noch darin, noch umweltfreundlicheres Shampoo und Seife zu verwenden bzw. diese 300ml Gebinde auch direkt nachfüllen zu können. Wir arbeiten hier gerade an einer Lösung.

Wenn Zimmer renoviert werden, werden nicht mehr genutzte Möbel versteigert oder verschenkt. Alte Fernseher wurden an die Mitarbeiter*innen weitergegeben. Der Rest wurde an den Lions Flohmarkt gespendet. Zimmer werden mit hochwertigem Vollholz ausgestattet, das langlebig ist und wieder abgeschliffen werden kann. Die Teppichböden in den Classic-Zimmern Birne sind zu 80% aus Schafwolle, die in den Classic-Zimmern Zwetschke ebenso. Sie wurden in Dänemark produziert und die Färbung liegt nur an den Unterschieden dunkler und heller Schafrassen.

Verbesserungspotenziale und Ziele:

- Lizenznehmer für Green Meeting werden, damit Veranstalter Grüner Events bei uns im Haus diese auch entsprechend zertifizieren können. Aus unserer Erfahrung können Veranstalter selbst wesentlich größeren Einfluss auf die z.B. ökologische Anreise von Seminarteilnehmern nehmen.
- 300ml Shampoo Gefäße zum Wiederbefüllen umstellen und auf noch mehr Öko-Kosmetik setzen.
- Maßnahmen zur Verlängerung der Aufenthaltsdauer setzen, da so geringerer Energieverbrauch (Wanderrouten-Netz ausbauen, Freizeitmöglichkeiten ausbauen)
- Öffentliche Anreise der Gäste weiter fördern. Bei Vor-FLEX, einem neuen flexiblen Öffi-Transportsystem des VOR unseren Bedarf an Bürgermeisterin Maria Kogler melden.

Maßvolle Nutzung von Produkten und Dienstleistungen

Wenn wir von maßvoller Nutzung sprechen, denke ich in der Hotellerie in erster Linie an mögliche Lebensmittelverschwendung. Diese passiert in erster Linie zu Beginn eines Hotel-Aufenthalts. Unsere Gäste haben in der Regel Frühstück, Kaffee und Kuchen am Nachmittag und das Abendessen in der Hotel-Leistung inkludiert. Das führt auf alle Fälle dazu, in den ersten 2 Tagen jede dieser Leistung maximal auskosten zu wollen. Hier ist mögliches „Zu-viel-vom Buffet-Nehmen“ sicher ein Thema. Erfahrungsgemäß reduzieren die Gäste nach mehreren Tagen Aufenthalt ihre Portionsgrößen oder bestellen einzelne Gänge am Abend ab. Da unser Durchschnittsaufenthalt 2,3 Tage beträgt, kommt dieser Effekt aber meist nicht bei uns an.

Mit „Nudging“ – Tricks, die dazu führen, bestimmtes Gästeverhalten zu erreichen, kann hier ein bisschen gesteuert werden. So wurde sogar wissenschaftlich erwiesen, dass je kleiner der Durchmesser der Teller, auch weniger bei einem Buffet auf das Teller geladen wird. Hier arbeiten wir durchaus mit kleineren Tellergrößen.

Eine weitere Stelle, an der Lebensmittelverschwendung passieren kann, ist in der Zubereitung der Speisen.

Erstes Problem: Wenn alleine aus Gründen der bequemen Vorsorge für ein Buffet zu viel vom Küchenteam produziert wird und dies später nicht in der Mitarbeiter-verköstigung weiterverwendet, sondern entsorgt wird.



Ein weiteres Problem ist die Überlagerung von Produkten: Es wird zu viel bestellt oder wir erfahren kurzfristige Stornierungen von größeren Gruppen. Hier versuchen wir Verschwendung entgegenzuwirken, indem gefrorener Fisch bestellt wird, der dann erst gar nicht aufgetaut wird, oder das Fleisch portionsgerecht vakuumiert wird, um somit eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

In beiden Fällen ist eine ausführliche Schulung des Küchenteams in regelmäßigen Abständen erforderlich und der Küchenchef wird auch angehalten, für Buffets nicht zu viel zu produzieren sondern gegebenenfalls nachzukochen.

Nur Handtücher, die am Boden liegen, werden gewaschen. (Zusätzliche Möglichkeit der Green Option - das Zimmer nicht reinigen zu lassen mit Geschenk aus der Minibar), Shampoo und Duschgel sind in 300ml Gebinden. Saunen werden im Sommer erst um 14:00 eingeschaltet, im Winter um 11:00. Wenn gar keine Wellnessgäste im Haus sind, werden die Saunen für Tagungsgäste erst auf Nachfrage eingeschaltet. Wir verwenden automatische Dosiersysteme für Geschirrspüler und Waschmaschinen um direkten Kontakt mit Reinigungsmitteln zu vermeiden.

Verbesserungspotenziale und Ziele:

- Option einer Halbpension "light" entwickeln.
- Hinweis auf kleinere Portionen auf Wunsch in der à la carte Karte vorhanden

Negativ-Aspekt: Bewusste Inkaufnahme unverhältnismäßiger, ökologischer Auswirkungen

Unsere Gäste kommen zu 90% aus Österreich, ein Aufenthalt bei uns bedeutet somit geringere Anfahrtskilometer. Das öffentliche Bahn-Netz bis Amstetten ist sehr gut ausgebaut. Die Letzte Meile stellt bei uns die Herausforderung da. Früher gab es von Seiten des Hotels einen kostenfreien Shuttle vom Bahnhof. Oft waren dann die Gäste aber doch nicht am Bahnhof, weil sich ihre Abfahrtszeit änderte und sie vergaßen Bescheid zu geben, oder vielleicht sogar gar nicht anreisen. Dies führte öfters zu Leerfahrten und Unmut, weshalb wir uns entschieden haben, mit lokalen Taxi-Unternehmen zusammenzuarbeiten, die unsere Gäste zu einem etwas reduzierten Tarif zu uns in die Kothmühle bringen.



KundInnen-Mitwirkung und Produkttransparenz

KundInnen-Mitwirkung, gemeinsame Produktentwicklung und Marktforschung

KundInnen können über den Fragebogen am Abreisetag Feedback und Empfehlungen zu den Leistungen abgeben. Über Social Media kommunizieren wir unser tägliches Arbeiten und antworten immer auf Kommentare.

Uns ist zum Beispiel aufgefallen, dass Yoga-Stunden von unseren Gästen gerne nachgefragt werden. Wir haben deshalb ein Nächtigungspaket entwickelt, bei dem eine Yoga-Einheit inkludiert ist.

Wenn wir Marktforschung betreiben, erarbeiten wir so genannte Personas: Ganz konkrete Personen, bei denen wir uns überlegen, was sich diese Menschen wünschen und wie wir ihnen einen Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich machen können.

In den Privatgastfragebögen von 2022 lag die Zufriedenheit der Gäste mit unserer Leistung bei 95%. Das zeigt uns, dass wir hier auf dem richtigen Weg sind.

Verbesserungspotenziale und Ziele:

- Öko-Tipp im Fragebogen am Abreisetag
- Incentives für umweltfreundliche Anreise im Fragebogen abfragen.

Produkttransparenz

Wir setzen die verpflichtende Allergenkennzeichnung bei den Speisen um. In unseren Speisekarten werden Lieferanten genannt und vorgestellt. Unser Frühstücksbuffet ist biozertifiziert und alle Produkte, die nicht bio sind, werden beim Frühstücksbuffet entsprechend gekennzeichnet.

Verbesserungspotenziale und Ziele:

- Kommunizieren, dass 100% Strom aus Erneuerbaren Energien verwendet wird.
- Kaffeepausen und Kaffee und Kuchen für Privatgäste biozertifizieren lassen
- Alle weiteren Speisen bio zertifizieren lassen.
- Reinigung mit Dampfreiniger, nicht nur in den Zimmern sondern auch aller Geschirrspüler

Bei der Einrichtung der Zimmer verwenden wir ausschließlich Möbel aus Vollholz mit langjährigem Bestand.

Es wird ein sehr hohes Augenmerk auf den sicheren Umgang der Mitarbeitenden mit hochkonzentrierten Geschirrspülmittel gelegt.

Durch den Zukauf von Bio-Produkten können wir dazu beitragen, die externen Kosten, die die konventionelle Landwirtschaft verursacht, besser zu internalisieren.

Gesellschaftliches Umfeld

Im ersten Moment betrachtet, stellt ein 4****Superior Hotel keine Güter her, die Grundbedürfnisse decken, sondern ausschließlich Luxusgüter. Betrachtet man aber das Bedürfnis des gemeinsamen Lernens in kreativem Ambiente und die entschleunigende Wirkung eines Wellnessurlaubs, so wäre eine Welt ohne Wellnesshotels zwar ressourcensparender, das Bedürfnis nach Erholung würde aber wieder die Nachfrage nach einer Dienstleistung dieser Art hervorrufen.

Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen

Produkte und Dienstleistungen decken den Grundbedarf und dienen dem guten Leben

Wir ermöglichen herzliche Begegnungen mit unseren Mitarbeitenden, bilden aktuell 8 Lehrlinge aus und sorgen für Arbeitsplätze in der Region. Durch zufriedene Gäste und unsere Bemühungen rund um die Themen Nachhaltigkeit und Gemeinwohl finden unsere Mitarbeitenden Sinn in ihrer Tätigkeit.

Wir erhöhen stetig den Anteil biologischer Produkte in unserem Restaurant und beziehen viele Lebensmittel und Getränke von Produzenten aus dem unmittelbaren Mostviertel.

Folgende Grundbedürfnisse werden bei uns in erster Linie gedeckt:

Lebenserhaltung / Gesundheit / Wohlbefinden:

Durch Wellness, Zeit in der Natur, gesundes, qualitativ hochwertiges Essen

Zuneigung / Liebe:

Paare schenken einander gemeinsame Zeit bei uns

Teilnehmen / Geborgenheit:

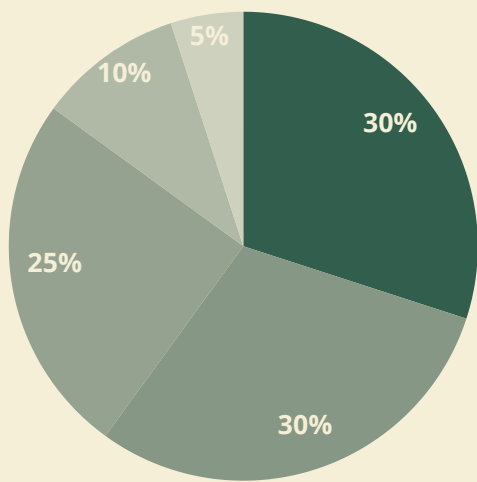
Teambuildings bei uns

Muße / Erholung:

Wellnessaufenthalt

Kreatives Schaffen:

In Seminaren werden gemeinsam neue Ideen entwickelt



Verifizierungsindikatoren

Anteil in % des Gesamtumsatzes für ...

- ... erfüllte Grundbedürfnisse
- ... erfüllte Bedürfnisse nach Statussymbolen bzw. Luxus
- ... Entwicklung der Erde / Biosphäre
- ... Entwicklung der Menschen
- ... Entwicklung der Menschen

Gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen

In Blogs wird Wissenswertes zum Mostviertel, zu Bräuchen und Traditionen, aber auch gesunde Rezepte einmal pro Woche ausgeschickt. Diese werden auch über Social Media kommuniziert

30% unserer Mitarbeitenden kommen aus dem Ort Neuhofen bzw. der unmittelbaren Umgebung und sichern so Arbeitsplätze in der Region. Wir wollen für unsere Mitarbeitenden auch eine Familie sein, in der sie sich zu Hause fühlen können und über freundschaftliche Beziehungen untereinander miteinander arbeiten.

Unser Weg zum 100% Bio-Hotel ist ein herausfordernder, da dies im Einklang mit einem im Verhältnis zum Umsatz realisierbaren Wareneinsatz-Budget von statten gehen soll. Einige, wenige Hotels sind diesen Weg schon gegangen. Für uns ist es ein erklärtes Ziel, diesen Weg, zu bestreiten: Vom zertifizierten Bio-Frühstück zu Beginn, über die Kaffeepausen der Seminar und Kuchen für unsere Privatgäste,... zu dokumentieren, mit Zahlen zu belegen und so für andere Hotels und Gastronomiebetriebe ein Vorbild sein zu können, um auch dort den Weg zu 100% Bio zu gehen.

Aktivitäten / Maßnahmen	Anzahl pro Jahr
Bio-Zertifizierung Kaffeepausen Herbst	1
Blogs zu unterschiedlichen Themen (Brauchtum, Rezepte)	52
Posts auf Social Media	1.256

Art und Anzahl der Aktivitäten/ Maßnahmen pro Jahr

Anzahl der erreichten Menschen

Follower auf Facebook: 14.042

Follower auf Instagram: 2.519

Newsletteradressaten: 13.080

Verbesserungspotenziale und Ziele:

Wenn wir, in zB 4 Jahren, 100% Bio Produkte verarbeiten einen Leitfaden für andere Hotels und Gastronomiebetriebe erstellen, der sie berät, wie auch sie dieses Ziel erreichen können.

Beitrag zum Gemeinwesen

Steuern und Sozialabgaben

Erlöse	4.696.389 €
Abgaben	436.433 €
Subventionen	250.578 €
Wertschöpfung	3.315.889 €
Netto-Abgabenquote	25 %

Art und Anzahl der Aktivitäten/ Maßnahmen pro Jahr

Freiwillige Beiträge zur Stärkung des Gemeinwesens

Am Silvesterabend gibt es immer eine Tombola, deren Erlös an ein karitatives Projekt geht. Hier wurde 2022 zum Beispiel der Verein Chancengleichheit unterstützt, 2021 das Frauenhaus Amstetten.

Umgesetzte Maßnahmen:

Silvester Tombola: € 2000,- gingen an den Verein Chancengleichheit, der sich für Menschen mit Behinderung und deren Inklusion einsetzt.

Spenden an karitative Einrichtungen: Das Marketing sponsert € 3000,- jährlich an das Lions Projekt "Die Löwinnen sind los".

Reduktion ökologischer Auswirkungen

Absolute Auswirkungen / Management & Strategie

Energiequelle & Verbrauch			Ergebnis CO ₂	Heizwert kWh	Energie Strom	Energie gesamt
Hackschnitzel	1.050	m ³	11.200	1.104.000		
Pellets	98.000	kg	2.496	232.320		
Ökostrom	876.597	kWh	12.524		894.560	
Übernachtungen	22.159					
Summe			66.325	1.336.320	894.560	2.230.970
Kg CO ₂ / Ü			2,818	56,785	38,017	94,802
Branchen-Ø			10,770	35,100	22,300	57,400

Wir haben gemeinsam mit Andreas Miedaner von SDI unseren Sustainable Development Index ermittelt (Quelle: UBA, GHG 2023)

Weitere ermittelte Kennzahlen:

Wasser- und Bodenverbrauch	10.910.000	Gesamtverbrauch Wasser in Liter
Lebensmittelabfälle	100.000	Lebensmittelabfälle in Liter/kg pro Jahr

Kennzahlen aus dem Jahr 2022

Wir haben einen auch im Branchenvergleich relativ hohen Wasserverbrauch. Einen großen Teil des Wassers verbraucht unsere hoteleigene Wäscherei. Auch der Indoor-Pool trägt zum Wasserverbrauch bei. Bei den letzten Hotelbadezimmerrenovierungen wurden ausschließlich wassersparende Armaturen in Dusche, Waschbecken und WC verbaut. Wir haben bei Aufenthalten ab 2 Nächten die Option, auf die tägliche Zimmerreinigung zu verzichten und die Gäste dürfen sich als Dankeschön dafür etwas aus der Minibar aussuchen.



Diese "Green Option", so nennen wir sie, wird von vielen Gästen begrüßt und angenommen und trägt sicher dazu bei, Reinigungsmittel einzusparen und weniger Frotteewäsche zu waschen. Je länger die Gäste bei uns bleiben, umso förderlicher ist dies in punkto Wäscheservice, da bei einem Aufenthalt von einer Nacht genauso immer der Bademantel, die Bettwäsche und die Handtücher gewaschen werden müssen.

Umgesetzte Maßnahmen:

Gemeinsame Erstellung eines ersten Sustainable Development Index unter www.sdi.com und Ableiten erster Maßnahmen aus den Erkenntnissen (hoher Wasserverbrauch - Regenwassersammlung, Potential für Photovoltaik ausbauen)

Relative Auswirkungen

In unserer Kothmühle Landwirtschaft veredeln wir das Obst von über 80 verschiedenen Birnbäumen, über 15 Bäume davon sind schon über 150 Jahre alt. Zusätzlich werden Äpfel, Elsbeeren, Dirndl, Brombeeren, Aronia, Kirschen und Johannisbeeren in Bio-Qualität von Senior-Chefin Marianne mit Unterstützung der Hotel-Hausmeister geerntet, verarbeitet bzw. direkt an die Hotelküche geliefert. Als Mostbarone liegt uns besonders die Bewahrung der Birnbaumriesen und der vielen verschiedenen Birnbaumsorten am Herzen.









Die Streuobstwiesen, auf denen diese Bäume stehen, tragen enorm zur Biodiversität bei, bieten Lebensraum für unterschiedlichste Insekten, Vogelarten und Bodenlebewesen.

Mit einem Wert von 2,81 kg CO₂ je Übernachtung (über SDI ermittelt) haben wir einen sehr guten Wert im Branchenvergleich - Jedoch der Energieaufwand je Übernachtung ist wiederum weit über dem Durchschnitt. Hier können wir natürlich auch daran setzen, unsere Auslastung zu verbessern und so die fixen Energiebestandteile besser nützen.












Ausblick

Kurzfristige Ziele

-  Den Alltag grüner machen
-  Papierlose Rezeption
-  Verstärkt Dampfreiniger einsetzen
-  Bio-Kaffeepause bei den Seminaren und für die Privatgäste zertifizieren lassen
-  Öffentliche Anreise der Gäste und Mitarbeitenden fördern
-  Green Meeting Lizenznehmer werden
-  Urlaubsplanung für Mitarbeitende transparent und zeitgerecht umsetzen
-  Durch-Dienste in der Küche ermöglichen

Langfristige Ziele

-  Ein Bio-Natur-Resort werden
-  Grüne Energie selbst erzeugen
-  Bei allen künftigen Umbauten möglichst wenig Flächen versiegeln
-  Die Natur für unsere Gäste noch erlebbarer machen: Streuobstwiese mit Hängematten und Hochbeeten zum Selbergarteln, Obst weiter veredeln, eigene, große Kompostieranlage inkl. Erklärungen für Gäste und Do-it-yourself Anleitungen, Bach und Wald erlebbar machen
-  100% Bio-Produkte bis 2026
-  50% Anteil vegetarischer Gerichte (somit auch automatisch in der Mitarbeitendenverpflegung)
-  10% Anteil veganer Gerichte (somit auch automatisch in der Mitarbeitendenverpflegung)
-  In wöchentliche Gesundheitsangebote für unserer Mitarbeitenden investieren
-  Familie Scheiblauber als Botschafter, wie grüne Hotellerie funktioniert. Mit Freude und Handbuch Informationen an alle Interessierten weitergeben.

EU Konformität: Offenlegung von nicht-finanziellen Informationen (Richtlinie zur nichtfinanziellen Berichterstattung nach 2014/95/EU)

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.

Beschreibung des Prozesses der Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz

Elisabeth Scheiblauer, Juniorchefin der Kothmühle war federführende Erstellerin dieser Gemeinwohlabilanz. Sie erhielt dabei Unterstützung von Johannes Scheiblauer, Geschäftsführer der Kothmühle, Christiane Scheiblauer, Prokuristin, Qualität- und Marketingbeauftragte der Kothmühle und Maria Schuett, Human Resource Managerin der Kothmühle. Auch Sarah Pechgraber, stellvertretende Rezeptionsleitung des Schwesternhotels Das Schloss an der Eisenstrasse hat einen Abend mit Elisabeth gemeinsam zur Gemeinwohlabilanz getüftelt.

Rechtsform

RelaxResort Kothmühle

Kothmühle 1

3364 Neuhofen an der Ybbs

Tel.: +43 7475 52112

office@kothmuehle.at

www.kothmuehle.at



Dieses Zertifikat bestätigt die Gültigkeit des durchlaufenen GWÖ Peerevaluationsprozesses und berechtigt zum Führen des Labels:



Zertifikat: **Peerevaluation** **Gemeinwohl-Bilanz** **Hotel Kothmühle GmbH**
M5.0 Vollbilanz **2022** **PG-NOe_ecoplus_2023**
zert. Begleiter*in **Renate Hagmann** **Beteiligte Peergruppen Firmen**
Sabine Lehner

Versicherungsagentur Halmenschlager GmbH
 PROCESS-M GmbH
 SOLAR 4 YOU Consulting Ges.m.b.H. / Schenk & Partner
 Michael Winkler
 myssion consulting gmbh
 Vermessung Schubert ZT GmbH
 FOX & FOX OG

Wert	MENSCHENWÜRDE	SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT	ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT	TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG
Berührungsgruppe				
A: LIEFERANT*INNEN	A1 Menschenwürde in der Lieferkette: 30 %	A2 Solidarität und Gerechtigkeit in der Lieferkette: 40 %	A3 Ökologische Nachhaltigkeit in der Lieferkette: 20 %	A4 Transparenz und Mitentscheidung in der Lieferkette: 40 %
B: EIGENTÜMER*INNEN & FINANZ-PARTNER*INNEN	B1 Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 40 %	B2 Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 90 %	B3 Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung: 80 %	B4 Eigentum und Mitentscheidung: 0 %
C: MITARBEITENDE	C1 Menschenwürde am Arbeitsplatz: 50 %	C2 Ausgestaltung der Arbeitsverträge: 40 %	C3 Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden: 0 %	C4 Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz: 20 %
D: KUND*INNEN & MITUNTERNEHMEN	D1 Ethische Kund*innenbeziehungen: 10 %	D2 Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmern: 50 %	D3 Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen: 50 %	D4 Kund*innen Mitwirkung und Produkttransparenz: 50 %
E: GESELLSCHAFTLICHES UMFELD	E1 Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen: 30 %	E2 Beitrag zum Gemeinwesen: 40 %	E3 Reduktion ökologischer Auswirkungen: 60 %	E4 Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung: 30 %

Zertifikat gültig bis **31.10.2025**

BILANZSUMME:
331

Mit diesem Zertifikat wird die Peerevaluation des Gemeinwohl-Berichtes bestätigt. Das Zertifikat bezieht sich auf die Gemeinwohl-Bilanz 5.0. ZertifikatID: k1xrt
 Nähere Informationen zur Matrix und dem Peersystem finden Sie auf www.ecogood.org

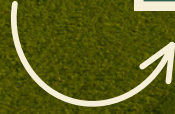
Hamburg, 14.11.2023

Bridget Knapper and Manfred Jotter / Executive Directors
International Federation for the Economy for the Common
Good e.V., VR 24207








WEITERE INFOS
IM *blog*



BLEIBEN SIE
informiert

-  www.kothmuehle.at
-  [@relaxresort](#)
-  [@relaxresortkothmuehle](#)