



# GRAFENAST

Biohotel Grafenast  
Grafenast Hotel GmbH



NACHHALTIG UND  
GESUND WIRTSCHAFTEN!  
GEMEINWOHL ALS  
GEWINN!  
KOOPERATION STATT  
KONKURRENZ!

GEMEINWOHL  
**ÖKONOMIE**

Ein Wirtschaftsmodell  
mit Zukunft

Bilanzierendes  
Unternehmen

## Allgemeine Informationen zum Biohotel Grafenast

Firmenname: Biohotel Grafenast  
Rechtsform: Grafenast Hotel GmbH

Die Grafenast Hotel GmbH besteht aus zwei Familien-Eigentümern. Mag. (FH) Peter Reiner Parmenides Unterlechner ist der ausübende Geschäftsführer und sein Vater Dr. Hansjörg Unterlechner.

Eigentums- und Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung

Website: [www.grafenast.at](http://www.grafenast.at)

Branche: Hotellerie und Gastronomie

Firmensitz: Pillbergstraße 205 / A-6136 Pill

Gesamtanzahl der Mitarbeitenden: 10 Personen im Durchschnitt

Saison- oder Zeitarbeitende: 1 bis 2 Personen

Umsatz: 805.700 € netto im Geschäftsjahr 2015  
(01.12.2014 bis 30.11.2015)  
und 928.600 € netto im Geschäftsjahr 2016  
(01.12.2015 – 30.11.2016)

Jahresüberschuss: 55.000 €

Berichtszeitraum: Geschäftsjahr 2015: 01.12.2014 bis 30.11.2015 und  
Geschäftsjahr 2016: 01.12.2015 bis 30.11.2016

## Kurzpräsentation des Unternehmens

Das Biohotel Grafenast liegt auf 1336 m am Hochpillerberg bei Schwaz in Tirol.

Eine Einzigartigkeit die Begeisterung ausruft ist die Lage und der Weitblick über das Inntal. Schwerpunkte im Sommer- und Winter-Bergangebot sind „Bio & Genuss“, „Natur & Freiheit“, „Ganzheitlich- und Nachhaltigkeit“.

Als Mitglied der „Bio Hotels“ (Pionier- und Mitbegründer Start war 1986 als Bio-Aktiv-Hotel) gibt es ein eindeutiges Angebotsprofil für unsere Gäste. Das 3-Stern-Biohotel wurde 1907 als Rodelhütte gegründet. Heute über 111 Jahre später verfügt das Biohotel über 23 ökologisch ausgestattete Zimmer, einer original Rodelstube aus 1907, einem Restaurantbereich für bis zu maximal 80 Sitzplätze, Spa Anlage mit Waldsauna, solarbeheiztes Freibad, Kinderspielezimmer, Seminarräumlichkeiten, großer Kräuter- und Sehnsuchts Garten...

Nachhaltige Unternehmensführung ist ein Kernthema von Biohotel Grafenast seit 4 Generationen. Der Betrieb wird von Waltraud und Mag. Peter

Unterlechner geführt. Sie haben 2 Kinder: Rosa 15 Jahre und Moritz: 19 Jahre alt.

Deshalb war es für Geschäftsführer Mag. Peter Unterlechner nur eine Frage der Zeit die Gemeinwohl-Bilanz zu erstellen und diese besondere Form der Marktwirtschaft zu unterstützen. In Kooperation mit 2 anderen Tiroler Biohotels (Biohotel Stillebach und Biohotel Leutascherhof) und unserem Bio Hotels-Coach Armin Schmelzle haben wir es geschafft (nach 80 Stunden Analyse und Arbeit) diesen ersten Gemeinwohl-Bericht zu erstellen und unser Haus zu bewerten. Die Gemeinwohlbilanz ist ein wichtiges Mess-Werkzeug fürs eigene Unternehmen. Hiermit haben wir einen entscheidenden Schritt getan und eine Basis zu unserer Orientierung und Verbesserung in den nächsten Jahren geschafft.

Familie Unterlechner und Mitarbeitende

P.S.: Für den gesamten umfassenden Gemeinwohl-Bericht siehe [www.grafenast.at](http://www.grafenast.at)

WERT	MENSCHENWÜRDE	SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT	ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT	TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG
<b>BERÜHRUNGSGRUPPE</b>				
<b>A: LIEFERANT*INNEN</b>	<b>A1</b> Menschenwürde in der Zulieferkette 60 %	<b>A2</b> Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette 60 %	<b>A3</b> Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette 80 %	<b>A4</b> Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette 50 %
<b>B: EIGENTÜMER*INNEN &amp; FINANZ-PARTNER*INNEN</b>	<b>B1</b> Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln 30 %	<b>B2</b> Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln 30 %	<b>B3</b> Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung 50 %	<b>B4</b> Eigentum und Mitentscheidung 10 %
<b>C: MITARBEITENDE</b>	<b>C1</b> Menschenwürde am Arbeitsplatz 40 %	<b>C2</b> Ausgestaltung der Arbeitsverträge 20 %	<b>C3</b> Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden 70 %	<b>C4</b> Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz 20 %
<b>D: KUND*INNEN &amp; MITUNTERNEHMEN</b>	<b>D1</b> Ethische Kund*innenbeziehungen 30 %	<b>D2</b> Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmern 40 %	<b>D3</b> Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen 80 %	<b>D4</b> Kund*innenmitwirkung und Produkttransparenz 50 %
<b>E: GESELLSCHAFTLICHES UMFELD</b>	<b>E1</b> Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen 50 %	<b>E2</b> Beitrag zum Gemeinwesen 30 %	<b>E3</b> Reduktion ökologischer Auswirkungen 70 %	<b>E4</b> Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung 20 %

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](http://www.ecogood.org)

Testat gültig bis:

31.07.2021

**BILANZSUMME**

446

In der Gemeinwohl Bewertung werden die 5 Unternehmens-Berührungsgruppen: Stakeholder/Anspruchsgruppen wie Lieferanten (A), Eigentümer und Finanzpartner (B), Mitarbeitende (C), Gäste/Kunden und Mitunternehmern (D) sowie das gesellschaftliche Umfeld (E) auf 4 Werte hin geprüft und beurteilt. Die 4 Prinzipien der Zusammenarbeit basieren auf Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, Ökologische Nachhaltigkeit sowie Transparenz und Mitentscheidung.

## Unsere Zusammenarbeit mit Lieferant\*Innen (A):

Das Primärkriterium in der Zusammenarbeit mit Lieferanten ist für unser Biohotel die Tatsache, ob es eine Bio-Zertifizierung gibt. Dieses Zertifikat ist die Basis einer von uns möglichst langfristigen gewünschten Zusammenarbeit. Viele ethische wie auch fachspezifische Kriterien werden in solch einem Zertifizierungsverfahren gewährleistet. Ein weiteres Kriterium ist die regionale Verankerung des Lieferanten, die die Wertschöpfung im Inland gewährleistet. Ein drittes Kriterium ist die Bereitschaft von beiden Partnern langfristig zusammen zu arbeiten. Wichtig ist auch eine unkomplizierte und Ablauf-effiziente Abwicklung (Rechnungs- und Bestellwesen, Reklamationsverfahren...)

Die Tatsache, dass wir hauptsächlich Lebensmittel weiter verarbeiten, die in Bioqualität eingekauft werden, gibt uns einen hohen Vertrauens- und Gerechtigkeits-Vorschuss. In Zusammenarbeit mit Handwerk wird nicht über Bauträgervereinbarungen oder ähnliche Knebelverträge gearbeitet. Die Preisvorstellungen des Zulieferers werden von uns respektiert und angenommen.

## Eigentümer\*Innen und Finanzpartner\*Innen (B):

Seit 16.10.2009 ist Mag. (FH) Peter Unterlechner der alleinige Geschäftsführer und somit auch für alle Belange in der Geschäftsführer Haftung. Es besteht ein Eigentums-Verhältnis mit seinem Vater Dr. Hansjörg Unterlechner mit 50:50 Beteiligung. Auf beratender und freiwilliger Basis gibt es Entscheidungsbeteiligung seitens des Vaters und Seniorchefs Dr. Hansjörg Unterlechner. Die Eigentümerstruktur hat sich in den letzten 8 Jahren nicht verändert. Das Eigenkapital ist zu 100% auf die Unternehmer aufgeteilt.

Unsere Finanzierungen laufen über langjährige Partner-Regionalbanken. Aus dem Kreis der Volksbanken und Sparkassen. Eine Finanzierung über Ethikbanken existiert „noch“ nicht.

Das langfristige Fremdkapital (Investitionskredite) der Grafenast Hotel GmbH beträgt zum Bilanzstichtag 30.11.2016 TEUR 534 (67,4 %). Mit einem Verschuldungsgrad von 72 % zum Median in der Branche 177 % und einer fiktiven Schuldentilgungsdauer von 3 Jahren (im Branchendurchschnitt 10 Jahre) gibt es eine wirtschaftlich stabile Basis. Deshalb sind wir im Stande soziale Aspekte im Umgang mit Geldmitteln zu berücksichtigen.

Wir stellen keine Ansprüche an Kapitalerträge, weil die Eigentümer das Ziel verfolgen die Eigenmittelanteile aufzustocken und dem Betrieb eine solide Basis zu ermöglichen. Auch ist eine hohe Re-Investitionsverpflichtung eine begleitende Aufgabe. Wir haben im Bilanzzeitraum mit einer thermischen Sanierungsmaßnahme der gesamten Außenhaut des Betriebsgebäudes begonnen. Umgesetzt wurde die Sanierung des Hauptdaches und der Austausch diverser Fenster und Außentüren. Dazu wurde bei der Kommunalkredit ein Förderantrag eingereicht. Der Abschluss des gesamten Investitionspakets liegt außerhalb des gesamten Berichtszeitraums. Es wurden folgende Investitionen bereits vorgenommen: Sanierung Hausdach, Wärmedämmung Dachgeschoss, Austausch von über 30 Fenstern auf Isolierverglasung. Für die Umsetzung wurden Ökobaumaterialien verwendet und regionale Firmen für die Umsetzung beauftragt.

Das Unternehmen beteiligte sich im Berichtszeitraum an keinen ökologisch sozialen Finanzierungsprojekten.

## Mitarbeitende (C):

### Wir leben Diversität und Gleichberechtigung!

Wir begegnen uns auf selber Augenhöhe und leben Multi-Kulti. Es gibt auch eine beliebte Mitarbeiterin mit einer Beeinträchtigung, die seit über 10 Jahren in der Betriebsküche mitarbeitet. Das Verhältnis weiblich zu männlich ist ausgewogen – etwas mehr weibliche als männliche Mitarbeiter sogar. Das Durchschnittsalter der Angestellten liegt bei über 40 Jahren.

Wir beschäftigen 10 – 12 Mitarbeiter\*Innen individuell je nach Lebenssituation.

Aus der Mitarbeiter\*Innen Befragung wortwörtlich:

- Eigenverantwortung ist groß und super, man lernt viel.
- Korrekter Kollegen Umgang.
- Langjährige Mitarbeiter fühlen sich sehr gut behandelt.
- Mitsprache zu Verbesserungen/Arbeitsabläufen ist super.
- Verantwortung und Selbstverantwortung zu haben ist super.
- Umgang in der Küche und an der Rezeption mit Fehler seitens Chefetage sehr gut.
- 2x pro Jahr Betriebsausflug ist super.
- Gutes Mitarbeiteressen – Beachtung von Unverträglichkeiten/Vorlieben

Die Unternehmenskultur wird zu 50 % als gut und zu 50 % als verbesserungswürdig beschrieben.

Daran arbeiten wir.

Mehrere Mitarbeiter\*Innen sind durch den Betrieb nachhaltiger geworden. Lebensmittelqualität und -herkunft stehen seitdem auch Privat im Vordergrund.

Der Hotellerie-Pluspunkt: Bio-Verpflegung und Mitarbeiter-Unterkunft wird gestellt. Freizeit-Einrichtungen vom Haus dürfen mitbenutzt werden. Fast alle Mitarbeiter nutzen öffentliche Verkehrsmittel. Die Mehrheit hat eine Mitarbeiterunterkunft neben dem Hotel – somit fußläufig zur Arbeit. Nur 1 – 2 Personen kommen mit dem Auto zur Arbeit, weil sie weiter entfernt wohnen, mit nicht so guten Anbindungen.

Ökologie wird täglich live vorgelebt. Persönliche Erklärungen und ökologisch rücksichtsvolle Arbeitsschritte sind in der Arbeit verankert.

Die Mitarbeiter sind bei alltäglichen Arbeitsentscheidungen stark eigenverantwortlich.

Kritische Daten wie Budgetplanung, Gehalt werden nicht mit den Mitarbeitenden abgeklärt. Mitarbeiter-Einstellungen bzw. auch Entlassungen werden mit den betroffenen Mitarbeitern in den Abteilungen abgeklärt, hier herrscht Mitsprache.

Die Einstellung und Vorauswahl von Führungskräften oder Mitarbeitenden läuft zu 100% über den GF Peter Unterlechner. Teilweise erfolgt ein Probetag mit Einbezug und Befragung der zukünftigen Kollegen oder/und Familienangehörigen. Mitbestimmung erfolgt im Betrieb bei Produkteinkauf, neue Ordnung/Verbesserungen, neues Gästeangebot, Marketing...

## Gäste / Kund\*Innen & Mitunternehmern (D):

Der „Grafenast“ Gast wird auf gleicher Augenhöhe behandelt, fair und wertschätzend.

Wir stellen den Kundennutzen vor dem Umsatzstreben durch:

- Angebotsbildung mit kostenlosen Fortbildungen/Vorfürungen/Kunstangebot, Handwerk, Bauernhofbesuch, Ausflugsfahrt,
- Kostenlose Rahmenprogramme für die Gäste mit Mehrwert wie Pilzstunde mit Pilzkunde, Bogenschießen, Kletterstunde, Kinderbetreuung, geführte Wanderung/Skitour/Schneeschuhwandern, Koch- und Backworkshops, Bronzeguss, 5-Elemente-Küche Workshop, Näh-Workshop, Lesung, Sonnenaufgangswanderung...
- Es gibt auf Grafenast keine Umsatzbeteiligung und keine Umsatzziele für die MitarbeiterInnen

### Leben und leben lassen ist unsere Devise:

Als Mitbegründer der Hotel-Marketingkooperation „Biohotels“ (seit 1986) ist es uns ein Anliegen die Werte der Biohotel Philosophie zu teilen mit anderen nachhaltigen Hotels und voneinander sich zu inspirieren und zu lernen. Viele Kooperationen mit lokalen Bio-Unternehmen werden eingegangen, immer unter der Prämisse „Bio“ zu sein oder nachhaltig zu agieren. Kooperationen mit lokalen Lieferanten, Sehenswürdigkeiten, Bus- und Taxiunternehmen, Geschäften etc. ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

## Gesellschaftliches Umfeld (E):

Unsere Produkte/Dienstleistungen sind gesundheitsfördernd und helfen dem persönlichen Wachstum z.B. durch Angebote wie:

- Gute gesunde Kost, Naturheilung, entspannte Lage, entspannte Dienstleistungen, Angebot und nachhaltige Seminare zu Yoga, Aktiv, Kulinarik, Handwerk und Kreativ, Fasten, Spirit oder Kids, sinnstiftender nachhaltiger Aufenthalt
- Freiwilliges gesellschaftliche Engagement durch:
  - Mitarbeit im Piller Gemeinderat, Obmann der Silberregion Karwendel (bis 2018)
  - lokale Vereinsunterstützung bei Events am Pillerberg
  - Klimabündnis Partner
  - Wertschöpfungs-Förderung in der Region, indem wir unsere Gäste an lokale Hütten, Gastwirte, Sehenswürdigkeiten etc. vermitteln

## Tirol

### Kurzfristige Ziele zur Umsetzung der Gemeinwohl-Ökonomie

Im Zeitraum 1 bis 2 Jahre:

- Publizierung der GWÖ-Bilanz
- Bewusst machen der betriebsinternen Prozesse und Abläufe bei den Mitarbeitenden
- Verbesserung von Arbeitsplatzsituation
- Beziehungsmanagement mit Zulieferern verbessern
- Ziele festlegen für alle Stakeholder zur Verbesserung der nächsten GWÖ-Bilanz

### Langfristige Ziele

Im Zeitraum 3 bis 5 Jahre:

- Integration des Betriebs-Umfelds in den Prozess der Gemeinwohl-Bilanz
- Transparenz durch Bilanzergebnisse auch für die Zielgruppen der Gäste und Zulieferer
- Aufbau von Beziehungen zu konstanten Partnern und Mitstreitern der Gemeinwohlidee.



## GRAFENAST

Biohotel Grafenast  
Fam. Waltraud & Peter Unterlechner

Pillbergstr. 205  
A-6136 Pill/Schwaz/Tirol  
Tel. +43 (0) 52 42/6 32 09  
Fax +43 (0) 52 42/6 32 09-99  
sehnsucht@grafenast.at  
www.grafenast.at

