

Leitbild nachhaltige und verantwortungsvolle Unternehmensführung

Unserem Leitbild liegen vier Markenwerte zugrunde. Diese Markenwerte ziehen sich wie ein grüner Faden durch das gesamte Rehlegg.

Traditionell anders

Luxuriös einfach

Entspannt erholen

Nachhaltig genießen

Wir im Rehlegg legen großen Wert auf die nachhaltige und verantwortungsvolle Führung unseres Hotels. Das ist aber nicht bloß so dahingesagt. Wir tragen die Verantwortung gegenüber unseren Mitmenschen und unserer wunderschönen Natur mit Stolz. Für uns ist fairer und nachhaltiger Umgang mit Menschen und Ressourcen eine Herzensangelegenheit.

Das Rehlegg ist ein bayerisches, familiengeführtes Hotel. Doch trotz aller bayerischer Tradition arbeitet ein Team aus ca. 100 Mitarbeitern aus 14 Nationen täglich zusammen. Wir garantieren faire und sichere Arbeitsbedingungen für jeden unserer Mitarbeiter und arbeiten Hand in Hand ohne dass das Alter, die ethnische Herkunft, das Geschlecht, Religion oder die Weltanschauung des anderen eine Rolle spielt. Mit unserer Fachkraft für Arbeitssicherheit und unserem Betriebsarzt wird das gesamte Hotel regelmäßig auf Herz und Nieren überprüft, so stellen wir ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter sicher.

Die psychische und physische Gesundheit jedes Mitarbeiters liegt uns sehr am Herzen, deswegen bieten wir unseren Mitarbeitern regelmäßig verschiedene Gesundheitsangebote wie Osteopathiebehandlungen, kostenlose Yoga-Kurse oder professionelle Beratungen von Schlafcoach Christine Lenz. Zusätzlich dazu bekommt jeder Mitarbeiter jährlich ein Gesundheitsbudget in Form einer Zusatz-Krankenversicherung zu Verfügung gestellt. Für den Mitarbeiter ist das natürlich kostenfrei.

Soziale und nachhaltige Entwicklung ist uns aber auch über die Grenzen unseres Hotels hinweg sehr wichtig. Unsere Geschäftsführung fährt jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit persönlich nach Rumänien und verteilt dort fertig geschnürte Pakete an Kinder in einem Kinderheim sowie Bewohner eines Altersheims. Diese Pakete werden zuvor von den Mitarbeitern des Rehleggs eingekauft und liebevoll verpackt.

Wir haben auch ein Auge auf die Kleinsten vor Ort bei uns in der Ramsau. Der örtliche Kindergarten wird von uns mit chemiefreien EM-Reinigungsmitteln versorgt um den Kindern ein sicheres Umfeld zum Spielen und Lernen bieten zu können.

Eines unserer großen Herzensprojekte ist die ökologische Nachhaltigkeit bzw. der Umweltschutz. Wir haben in sämtliche Teile und Abläufe des Hotels Maßnahmen integriert um Ressourcen und Treibhausgase einzusparen.

Mittlerweile produzieren wir 86% unseres Strombedarfs selbst durch umweltfreundliche Photovoltaikanlagen und Blockheizkraftwerke. Im gesamten Hotel sind wassersparende Duschköpfe und Wasserhähne verbaut die dafür sorgen, dass das Rehlegg 41% weniger Wasser als vergleichbare Hotels verbraucht. Die „Rehlegger Leit'n“ – eine wilde, 2 Hektar große Bergblumen- und Kräuterwiese direkt angrenzend an das Hotel ist Lebensraum für eine Vielzahl an Tieren und Insekten. Außerdem wird ein Großteil des Hotels chemiefrei gereinigt, zum Einsatz kommen effektive

Mikroorganismen – das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für die Gesundheit unserer Mitarbeiter und Gäste.

Auch beim Einkauf legen wir großen Wert auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit. So beziehen wir beispielsweise über 25 Tonnen Bio-Lebensmittel – und das jedes Jahr. Das verwendete Schweinefleisch stammt komplett von einem Demeter-Bauern aus dem Chiemgau, unser Geflügel stammt zu 100% aus Bio-Landwirtschaft und Wild beziehen wir nur aus dem Nationalpark und Forst Berchtesgadener Land, sozusagen von unseren Nachbarn. Auf die Teller und in die Gläser unserer Gäste und Mitarbeiter kommen ausschließlich Milchprodukte, Getreide und Mehl aus der Region. Fisch beziehen wir aus heimischen Gewässern – Meeresfische kommen uns nicht auf den Tisch, das verhindert lange Lieferketten und Transportwege.

Convenience-Produkte suchen Sie im Rehlegg auch vergeblich, unsere Küche steht für frische, gesunde und leckere Speisen.

Das Speisenangebot in unserem Restaurant wird je nach Jahreszeit angepasst um saisonale Lebensmittel zu verarbeiten und Liefer- und Transportwege kurz zu halten.

Verbrauchsgüter bieten wir, wenn möglich, immer unverpackt an – so finden unsere Gäste zum Beispiel eine feste Duschseife, Handseife oder Zahnputztabletten auf den Zimmern, anstatt der gewöhnlichen, einzeln verpackten Mini-Hygieneartikel.

Von großer Bedeutung ist für uns auch die Einrichtung des gesamten Hotels. In den Zimmern und den öffentlichen Bereichen werden natürliche Materialien verwendet. Vieles wurde aus Altholz selbst gefertigt, Materialien wie Schafwolle und Leinen kommen zum Einsatz und bei der Anschaffung von Neuem wird streng darauf geachtet wie umweltverträglich und unter welchen Arbeitsbedingungen produziert wird.

Das Rehlegg wird seit über 100 Jahren von der Familie Lichtmanegger betrieben, mittlerweile in der 4.ten Generation. Tradition und Kultur sind mit dem Rehlegg eng verbunden und das geben wir auch gerne an unsere Gäste weiter. Die Grundmauern des Hauses stehen seit 1454, seitdem ist natürlich viel passiert um zu dem 4 Sterne Superior Hotel zu werden, dass das Rehlegg heute ist. Bei jedem Anbau, jeder Erweiterung und jeder Einrichtung wurde darauf geachtet dem regionalen, bayerischen Stil treu zu bleiben. Auch auf unserer Speisekarte ist die tiefe Verbundenheit zu unserer Heimat spürbar – bayerische Klassiker wie Schweinebraten, Knödel und Krautsalat dürfen nicht fehlen. Diese Klassiker werden von unserem Küchenteam aber auch teils neu interpretiert um auch Vegetariern und Veganern die Köstlichkeiten der bayerischen Küche servieren zu können.

Vor allem freitags kommt in unserem Restaurant „Lichtmanneggers“ Stimmung auf, wenn Musiker aus dem Ort bayerische Musik für unsere Gäste spielen.

All diese Punkte hat unsere Geschäftsführung dauernd im Blick um gleichbleibende bzw. sich kontinuierlich verbessernde Qualität leisten zu können. Zahlen und Trends werden regelmäßig geprüft um frühzeitig reagieren zu können. Das Feedback unserer Gäste wird ebenfalls von der Geschäftsleitung ausgewertet um auf Wünsche und Ideen eingehen zu können und diese auch umzusetzen.

Um alle ökologisch und sozial Nachhaltigen Aspekte und Projekte zu überwachen haben wir im Unternehmen jemanden verantwortlich gemacht. Stephanie Lichtmanegger ist unsere Nachhaltigkeits- und CSR Beauftragte.