

# RELAIS & CHÂTEAUX VERÖFFENTLICHT ERSTEN NACHHALTIGKEITSREPORT “AUF DER SUCHE NACH GASTFREUNDSCHAFT IM EINKLANG MIT DER NATUR" MIT AKTIONSPLAN FÜR 2030

---

**Relais & Châteaux kündigt einen ehrgeizigen Aktionsplan für Nachhaltigkeit an und veröffentlicht seinen allerersten Nachhaltigkeitsbericht, der die ökologischen, sozialen und gesellschaftlichen Auswirkungen der internationalen Hotel- und Restaurantvereinigung untersucht und darin 15 Ziele für 2025 und 2030 festlegt. Der Nachhaltigkeitsbericht “Auf der Suche nach Gastfreundschaft im Einklang mit der Natur” (Ausgangsjahr 2021) misst, teilt und beschleunigt die Fortschritte der Vereinigung und hebt den positiven Beitrag hervor, den die unabhängigen Köche, Hoteliers und Gastronomen der Gruppe für die Umwelt, die Vielfalt und die lokalen Gemeinschaften und Volkswirtschaften leisten können.**

Als weltweite Vereinigung unabhängiger Hotels und Restaurants engagiert sich Relais & Châteaux seit langem für Nachhaltigkeit. Bereits 2014 verkündete die gemeinnützige Vereinigung bei der UNESCO ihre Vision mit 20 Selbstverpflichtungen "für eine bessere Welt", um "die Vielfalt der Geschmäcker und der Gastfreundschaft zu bewahren, unsere Leidenschaft für alles Gute und Schöne zu teilen und gemeinsam eine humanere Welt zu schaffen". Seit 2015 verfolgt Relais & Châteaux die Bemühungen der Mitglieder in den Bereichen verantwortungsbewusster und regionaler Einkauf, Erhaltung der biologischen Vielfalt, soziale Verantwortung, Stärkung der Gemeinschaft und Erhalt des kulturellen Erbes über die interne Plattform Moving Forward. Darüber hinaus bringt die Vereinigung, die seit 2009 eine Partnerschaft mit Ethic Ocean unterhält, ihre Mitglieder regelmäßig bei Aktionen zugunsten der Umwelt zusammen (z. B. World Oceans Day und Food for Change seit 2016).

Relais & Châteaux ist sich der sozialen und ökologischen Auswirkungen des Gastgewerbe-Sektors bewusst, der unmittelbar mit den Folgen des Klimawandels konfrontiert ist. Ziel der Vereinigung ist es, gemeinsam mit ihren Mitgliedern eine bessere Welt durch Küche und Gastfreundschaft zu schaffen. Mit einem dreigliedrigen Ansatz geht Relais & Châteaux in die Zukunft:

- Verabschiedung eines Aktionsplans für Nachhaltigkeit, der auf drei Schwerpunktbereichen und 15 ehrgeizigen Zielen für die Jahre 2025 und 2030 beruht.
- Einführung eines umfassenden, internationalen Reportingsystems auf der Grundlage von 60 Indikatoren, die jedes Jahr angepasst werden.
- Und schließlich die Veröffentlichung des ersten Nachhaltigkeitsberichts.

Zwei Beratungsunternehmen, Solinnen und Alice Audouin Consulting, haben die Vereinigung bei der Entwicklung ihres Nachhaltigkeitskonzepts unterstützt.

### Drei Schwerpunktbereiche

- Umweltschutz ist ein grundlegender Pfeiler des Aktionsplans von Relais & Châteaux, der sich auf Klimawandel, Wassernutzung, biologische Vielfalt und Verschmutzung durch Plastik konzentriert.
- Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf nachhaltiger Küche, die die Wachstumszyklen der Zutaten berücksichtigt, lokale Lieferanten und Lieferketten sowie die Bewahrung des kulinarischen Erbes in den Vordergrund stellt.
- Was die soziale und gesellschaftliche Teilhabe anbelangt, so unterstreicht Relais & Châteaux die Bedeutung der Geschlechterparität, der Vielfalt und der Arbeitsbedingungen seiner Mitarbeiter sowie des "Geotourismus" und lokaler Aktivitäten. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind mit ihrer Umgebung geografisch, kulturell und wirtschaftlich eng verbunden.

### 15 Ziele

Die Vereinigung definiert auf der Grundlage ihrer drei Schwerpunktbereiche 15 Schlüsselziele für 2025 und 2030. Einige Mitglieder nehmen eine Vorreiterrolle ein und haben diese Ziele bereits erreicht. Der Verband ist davon überzeugt, dass sich ihnen schnell weitere anschließen, da Exzellenz und Qualität bereits fester Bestandteil ihrer hohen Standards sind.

Beispiele:

- **Klimaschutz:** Die Vereinigung beabsichtigt, die Verringerung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks in ihrer Unternehmenskultur zu verankern. 50 % der Mitglieder werden bis 2025 ihren Kohlenstoff-Ausstoß messen können, verglichen mit 12 % im Jahr 2021. Mehrere Mitglieder sind bereits Vorreiter in Sachen CO<sub>2</sub>-Neutralität (selbst unter Berücksichtigung der An- und Abreise von Gästen): Awasi Patagonia (Chile), Awasi Atacama (Chile), Awasi Iguazú, (Argentinien), EOLO-Patagonia's Spirit (Argentinien) und Nayara Springs (Costa Rica).
- **In der Küche:** lokale und biologische Produkte werden bereits von den Restaurants bevorzugt: 30 % von ihnen bieten bereits Gemüse an, das biologisch, lokal und saisonal ist. Die Vereinigung will diesen Anteil bis 2025 auf 50 % erhöhen. So betreibt ein Pioniermitglied, das Restaurant Dal Pescatore Santini in Italien, einen eigenen Bauernhof mit regenerativen Anbaumethoden.
- **Geschlechterparität:** In den Top 10 Gehältern der Mitarbeiter von Relais & Châteaux sind 42 Prozent Frauen. Obwohl dieses Ergebnis bereits sehr ermutigend ist, strebt die Vereinigung bis 2030 eine echte Parität von 50 Prozent an.

### 60 einzeln gemessene Indikatoren

Der erste Nachhaltigkeitsbericht: "Auf der Suche nach Gastfreundschaft im Einklang mit der Natur" bietet er eine umfassende Momentaufnahme der Nachhaltigkeitspraktiken aller Mitglieder und deckt ein breites Spektrum an Themen ab: Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen, Umweltschutz, gastronomische Kultur und soziale Verantwortung.

Der Bericht veranschaulicht transparent die Ergebnisse eines umfänglichen Erfassungsprozesses, der auf einem von 283 Häusern und Restaurants (etwa 50 % der Mitglieder) ausgefüllten Fragebogen basiert und sich auf mehr als 60 Indikatoren für das Ausgangsjahr 2021 stützt. Er erfasst auch den Beitrag, den die Mitglieder zum Erreichen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDG) beitragen, insbesondere bezüglich sechs dieser Ziele.

Dieser Reportingprozess wird jedes Jahr aktualisiert, um so die jährlichen Fortschritte zu messen und zu kommunizieren. Dies hält die Dynamik in Bezug auf die festgesetzten Ziele aufrecht und unterstützt eine größere Anzahl von Mitgliedern bei der Bewältigung der existenziellen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts.

Hierzu Lars Seifert, Chief Communications & Sustainability Officer von Relais & Châteaux: *“Relais & Châteaux ist zwar eine Vereinigung unabhängiger Hotels und Restaurants, aber nur wenn wir ihre unternehmerische Kreativität und Flexibilität nutzen, können wir die ehrgeizigen Ziele, die wir uns gesetzt haben, schneller erreichen. Gemeinsam können wir zeigen, dass Gastfreundschaft, Reisen, Entdecken und Genuss der vielfältigen Kulturen der Welt Gutes bewirken kann.”*

### **Ein großer Erfolg der Amtszeit von Philippe Gombert und Olivier Roellinger**

Dieser Aktionsplan ist das Ergebnis des ehrgeizigen und visionären Handelns von Philippe Gombert (Château de la Treyne), Präsident von Relais & Châteaux, und Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt), Vizepräsident, die diesen Ansatz initiiert und umgesetzt haben. Philippe Gombert selbst sagt hierzu: "So stolz wir auch auf das bisher Erreichte sind, bleiben wir doch bescheiden und aufmerksam. Wir befinden uns an einem kritischen Punkt für die Gesundheit unserer Erde und ihrer Bewohner. Niemand darf sich mit seinem Beitrag zum Schutz, zum Erhalt und zur Wiederherstellung unseres Planeten zufrieden geben." Olivier Roellinger seinerseits erklärt: "Wir sind ehrgeizig und wollen das Gastgewerbe umkrempeln. Unsere Ziele sind ein klares Erfolgsrezept, um der existenziellen Bedrohung der Menschheit zu begegnen: dem Klimawandel. Wir sind die einzige Vereinigung im Gastgewerbe, die dies auf diesem Niveau durchführt".

Im Rahmen der Neuwahl des Vorstandsvorsitzenden wollen die Nachfolger von Philippe Gombert und Olivier Roellinger Laurent Gardinier (Domaine Les Crayères, Taillevent) und Mauro Colagreco (Mirazur), die ihre Ämter am 1. Januar 2023 angetreten haben, diesen Prozess fortführen und ausbauen.

Der vollständige Nachhaltigkeitsreport kann hier heruntergeladen werden:  
[to.relais.com/SustainabilityReport2022](https://to.relais.com/SustainabilityReport2022).

---

## **ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX**

Eine sinnstiftende Bewegung - Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen.

Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen.

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com) @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

---

### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Hanna Holzkamm & Sylvia Best  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 26  
[hanna@segara.de](mailto:hanna@segara.de) & [sylvia@segara.de](mailto:sylvia@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)

---