

RETTETTER AUF EINEN BLICK

- Nachhaltig Urlauben und Tagen mit 100% Bio-Genuss
- Ökologische Bauweise mit Vollholz, Lehm, Glas, Bauteilaktivierung und Photovoltaik umgeben von 12 ha Naturflächen rund um das Hotel
- 116 einzigartige, klimatisierte Naturparkzimmer- und Suiten mit Weitblick oder Gartenausgang, Lehmornamentwänden, Vollholzmöbeln, Netzstromfreischaltungen extra langen Betten
- 18 Seminarräume und große Outdoorflächen mit Waldlichtung und Obstgärten
- BIO | ORGANIC | SPA auf 3.200 m² aus Lehm, Glas und Holz mit 25 m Waldpool, 12 m Obstgartenpool und Naturschwimmteich. Großzügige Saunalandschaften mit Soledampfbad, Kräuterpeeling und Eventsauna in den Wellnessbereichen Wald.SEIN und Bewusst-SEIN, mit Tauchbecken, Whirlpools und Außenliegen rund um die Feuerstelle. Walddom mit Wasserbetten, Infrarot-Kino, Sound-Vibrations-Liegen mit Neurotunes.
- 4 lichtdurchflutete Feng-Shui-Seminar-Kuppelräume mit CO₂-Messung, modern ausgestattete Technik mit kostenfreiem Glasfaser-High-Speed-Internet,
- 2 Tiefgaragen für insgesamt 60 Autos
- Erster Österreichischer Disc-Golf-Parcours rund um das Hotel
- 40 öffentliche E-Ladesäulen am Parkplatz und in 2 Tiefgaragen
- Umweltfreundliche Abholung vom Bahnhof Hartberg mit E-Vito-Bus oder mit Retter-Reise-Bussen welche mit HVO 100% biogenem Treibstoff, betrieben werden.
- Modernes RETTER-TEAM-Haus und Mitarbeiterrestaurant mit Bauteilkühlung und Netzstromfreischaltung und Zero-Waste Ausstattung
- 110 herzliche Mitarbeiter und 16 Lehrlinge

AUSZEICHNUNGEN:

- Steirisches Landeswappen
- 19 x Bestes Seminarhotel Österreich, Tagen in Österreich seit 2000
- Green Globe Goldstatus 10 Jahre
- Green Brands 10 Jahre
- 10 Jahre Österreichisches Umweltzeichen & Green Location
- 2018 HERMES Wirtschaftspreis für Dienstleistung Unternehmen
- ALC Award – Austrian Leading Companies „Inklusion“
- 2022 HERMES Wirtschaftspreis für „Bereich Klimaschutz“
- 2023 TOP-Arbeitgeber Österreichs, Rolling Pin

Restaurant:

- 1 Haube Gault Millau seit 20 Jahren
- 30 Jahre Grüne Haube für gesunden vollwertigen Genuss, Styria Vitalis
- Zertifizierung United against waste

ÖKO-FACTS:

- 31 Jahre zertifizierte RETTER-Bio-Landwirtschaft Retter seit 1992
- 23 Jahre Bio-zertifizierte Küche im á la carte- und Hotelbetrieb, es werden Großteiles BIO-Freiland-Tiere aus einem Radius von 30 km zur Gänze verarbeitet.
- Täglich frisches BIO-Brot und Gebäck aus der Hauseigenen Produktion im Retter-Bio-Gut, hier werden auch das gesamte Speiseeis, Säfte, Tees und Marmeladen erzeugt.
- 14 Regenwasserzisternen gekoppelt mit einer Brauchwasseranlage für Toilettenspülung im ganzen Haus sparen jährlich mehr als 4 Millionen Liter Trinkwasser.

Mitarbeiter-Plus:

- Modernstes Mitarbeiter-Speise-Restaurant mit Zero-Waste Einrichtung
- Mitarbeiterzimmer mit Bauteilaktivierung gekühlt im Sommer
- 12 E-Autos mit Ökostrom getankt stehen den MA zur Verfügung
- BIO-Masse-Heizwerk (2 x 1000 KW mit Niedertemperaturheizung sowie Deckenkühlung und – Heizung helfen jährlich 2 Mio kg CO² Ausstoß einzusparen.)
- Alle Türen und Fenster sind mit Kontakten gesichert - keine unnötige Wärme- und Kälteproduktion. CO²-Fühler in den Lüftungssystemen sorgen für permanente Frischluft
Erster Österreichischer Hotel DISC GOLF PARCOURS rund um den Retter
- Die Retter-Führungskräfte fahren mit Ökostrom zur Arbeit 12 E-Autos von BMW bis Tesla stehen zur Verfügung

Zero Waste:

- Bei der Ausstattung des Hotels wurden bewusst bereits verwendete Materialien, wie Schalungsbretter für die Wandgestaltungen, Holzabschnitte des Neubaus für die Deko-Wände des Wald-Sinns verwendet. Im Mitarbeiterrestaurant wurden Vollholzmöbel aus 1984 im Team-7-Stil und bereits gebrauchte Büroausstattungen und Spinte verwendet. Es ist keine Kunst alles neu zu kaufen. Die Kunst ist es Altes wert zu schätzen und wieder zu verwenden
- Hotelzimmermöbel für die Mitarbeiterzimmer, die in die Aussenverkleidung eingeflossen sind oder Zero Waste Holz-Dekor-Wände Die Aussenliegen an der Feuerstelle wurden mit Schalungsbrettern, die aus den Verbindungsgängen ge neue BIO | ORGANIC | SPA Laufende Kurse zum Thema Zero Waste
- United against waste: Modernste Zubereitungsmethoden ermöglichen einen geringen Verbrauch von Lebensmitteln und neueste Garmethoden gewährleisten eine effiziente Nutzung von Lebensmitteln. Der neue Fleischverarbeitungsbereich erleichtert die Arbeit der Köche und optimiert die Nutzung zur Gänze.

☆☆☆☆
RETTETTER
BIO-NATUR-RESORT



Gault&Millau
L'expert gourmand



19x bestes Seminarhotel Österreichs

