

Beste Arbeitgeber der Gastronomie und Hotellerie ausgezeichnet



Copyright: Conny Leitgeb

MEHR ALS 3.000 BETRIEBE IM CHECK

Insgesamt 3.112 Betriebe aus Österreich, Deutschland und der Schweiz sind im Arbeitgeber-Check von Falstaff Profi registriert. Die Besten der Besten werden in den Kategorien „Familienunternehmen“, „Nachhaltigkeit“, „Hotel bis 25 Mitarbeiter“, „Hotel 26 bis 50 Mitarbeiter“, „Hotel ab 51 Mitarbeiter“ und „Restaurant“ ausgezeichnet. Stimmberechtigt waren aktive und ehemalige Mitarbeiter der Betriebe. Sie vergeben Punkte für Arbeitsatmosphäre, Kommunikation, Kollegenzusammenhalt, Work-Life-Balance, Vorgesetztenverhalten, Gleichberechtigung, Arbeitsbedingungen, Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein, Gehalt, Sozialleistungen und Karriereöglichkeiten. Zusätzlich entscheidet eine hochkarätig besetzte Expertenjury unter dem Vorsitz von CHRISTIAN SCHWEINZER, Kurator des Hotelfachschulvereins, über die Preisträger.

DIE BESTEN DER BESTEN

Stock Resort ***** (98 Punkte) ist bester Arbeitgeber in der Kategorie „Familienunternehmen“. Im Stock Resort im Zillertal spricht man zurecht davon, eine große Familie zu sein. Das empfinden auch die Mitarbeiter so. Teamplayern schenkt das Haus größte Aufmerksamkeit und begeistert diese ebenso wie Gäste mit einem attraktiven Mehr an Service und Vorteilen.

Thalers Mariandl (98 Punkte) ist bester Arbeitgeber in der Kategorie „Hotel bis 25 Mitarbeiter“. Tradition und Innovation bilden gleichermaßen das Herzstück des von Werten geprägten Hauses und der Menschen. Zukunftsorientiert werden zum einen schöne Traditionen aufrechterhalten; zum anderen wird ein Umfeld geschaffen, in dem jeder offen, mutig und inspirierend sein kann. Ein besonderes Haus benötigt besondere Menschen. Viele verschiedene Individuen, die zusammen ein starkes Team bilden. Im Thalers Mariandl treffen sich alle auf Augenhöhe und schätzen jede helfende Hand.

Hotel Sonne Ischgl (99 Punkte) ist bester Arbeitgeber in der Kategorie „Hotel 26 bis 50 Mitarbeiter“. Die Familie Zangerl schreibt den Familienfaktor im #teamhotelsonne groß. Das 4-Sterne-Superior-Hotel Sonne befindet sich mitten im Zentrum von Ischgl und verfügt über 56 liebevoll eingerichtete Zimmer und Suiten, einen geschmackvollen Wellnessbereich und das À-la-Carte-Restaurant „Sunnalm“, in dem sowohl regionale als auch internationale Köstlichkeiten serviert werden.

Dachsteinkönig Familux Resort (99 Punkte) ist bester Arbeitgeber der Kategorie „Hotel ab 51 Mitarbeiter“. Neue Visionen werden rasch umgesetzt: Transparente Gehälter und das Aufbrechen mit Tabuthemen gehören für das Hotel dazu. Von Anfang an wollte das Dachsteinkönig Familux Resort neue Wege in Sachen Mitarbeiterführung gehen. An der Philosophie wird ständig gearbeitet. Ein wertschätzendes Miteinander steht in der täglichen Zusammenarbeit im Vordergrund.

Naturhotel Forsthofgut (97 Punkte) ist bester Arbeitgeber der Kategorie „Nachhaltigkeit“. Die Hotelgeschichte des Forsthofguts ist seit rund vier Jahrhunderten eng mit der Region und der Natur verknüpft, seit fünf Generationen wirkt die Familie Schmuck. Dank dieser starken Wurzeln versteht man es aber nicht nur, die Gäste zu begeistern; gleichermaßen loben die Mitarbeiter ihren Arbeitgeber. Damit ist das Forsthofgut ein Kraftplatz, ein Ort des Ankommens für Beschäftigte sowie Gäste, aber auch für die Hoteliers-Familie selbst.

„Thailanna x mae aurel“ (98 Punkte) ist bester Arbeitgeber des Jahres in der Kategorie „Restaurant“. Mitten im Covid-Lockdown eröffnete Yi Pin „Jenny“ Liu das „Thailanna x mae aurel“ am Wiener Salzries. Von Catering über Live Cookings und Kochkurse bis hin zu Workshops – das Team kann sich entfalten und ständig Neues probieren.

WEITERE TOP-BETRIEBE:

Natur & Biohotel Bergzeit, Tirol (98 Punkte)

- Hotel Post Ischgl, Tirol (98 Punkte)
- Mountain Resort Feuerberg, Kärnten (97 Punkte)
- Imlauer Hotel Pitter, Salzburg (97 Punkte)
- Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia, Kärnten (97 Punkte)
- Rogner Bad Blumau, Steiermark (97 Punkte)
- Kehlberghof, Steiermark (97 Punkte)
- Kräuterhotel Edelweiss, Rigi Kaltbad (Schweiz) (97 Punkte)
- Hotel Alpenrose – Familux Resort, Tirol (96 Punkte)
- Labstelle, Wien (96 Punkte)
- Hotel Bergergut, Oberösterreich (96 Punkte)

DIE BESTEN START-UPS

Mit wegweisenden Ideen, unkonventionellen Konzepten und mutigem Unternehmertum bringen innovative Start-ups die gesamte Hospitality-Branche voran und gestalten die Zukunft der Gastfreundschaft. In den drei Kategorien „Gastronomie & Hotellerie“, „Produzent“ und „Innovation“ kürt Falstaff Profi die besten Neugründungen, die mit revolutionären Geschäftsmodellen neue Maßstäbe setzen und positiv in die Zukunft blicken lassen.

In der Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“ holt sich das vegane Restaurant „Heaven’s Kitchen“ aus Stuttgart (Deutschland) den ersten Platz. Die Neugründung setzt auf ein Zero-Waste-Konzept, das gänzlich ohne Verschwendung und Überproduktion auskommt und damit nicht nur schmeckt, sondern auch Umwelt- und Klimaschutz fördert.

Als Sieger in der Kategorie „Produzent“ geht das Start-up and-less mit seinen nachhaltigen und effizienten Mehrwegverpackungen für die Lebensmittelindustrie als Sieger hervor, die sich nahtlos in alle bestehenden Gastküchensysteme integrieren lassen, spül- und mikrowellenbeständig sind und mit üblichen Spiegelmaschinen luftdicht versiegelt werden können. Das digitale Reservierungsprogramm Molzait geht als Sieger in der Kategorie „Innovation“ hervor. Es erkennt die aktuelle und prognostiziert die künftige Restaurautilastung und passt automatisch die Tischzuweisungen an, um das Optimierungspotenzial zu nutzen.

(mst)

Die Ausgezeichneten {<http://www.life-style.at/Lifestyle/falstaff.com/profi>}