DIE PREISTRÄGER DES STERNE AWARDS 2014

Landessieger Burgenland/„Hotelier der Zukunft“ Klaus Hofmann
St. Martins Therme & Lodge, 4 Sterne Superior
„Wie wir laufend noch besser werden.“
St. Martins sieht seine MitarbeiterInnen als wertvolles Kapital, und dementsprechend wird ihre berufliche Weiterentwicklung massiv gefördert. Eine wesentliche Säule ist die Ausbildung von jungen und motivierten Lehrlingen aus der Region. Derzeit werden zehn Lehrlinge ausgebildet. Damit liegt St. Martins weit über dem Branchen-, aber auch über dem Regionenschnitt, eine abermalige Ausweitung des Lehrlingsstandes ist in Vorbereitung.

Das umfangreiche Ausbildungsprogramm beinhaltet Fachtrainings und weiterführende Seminare unter anderem auch zur Persönlichkeitsentwicklung, die über den Lehrabschluss hinaus während der gesamten Berufstätigkeit im St. Martins fortgeführt werden. Darüber hinaus wird auf eine faire, menschliche und inspirierende Arbeitsatmosphäre Wert gelegt, die als unerlässlich für eine gelungene Ausbildung erachtet wird.
www.stmartins.at

Landessieger Kärnten
Naturel Hotels & Resorts, Dorf Schönleitn, 4 Sterne / Seeleitn, 3 Sterne
„Individualität vor Einheitsbrei & Teamarbeit vor Einzelkämpfertum.“
Den Naturel Hotels & Resorts geht es vorrangig darum, Aus- und Weiterbildung so zu gestalten, dass dabei den individuellen Fähigkeiten der MitarbeiterInnen weitestgehend Rechnung getragen wird, um die Leidenschaft für ihr Tun zu fördern. Allerdings immer unter Berücksichtigung, dass Arbeit im Team langfristig erfolgreicher ist als Einzelkämpfertum.

Neben den Weiterbildungsmaßnahmen, die allen MitarbeiterInnen offen stehen, liegt auf der Lehrlingsausbildung besonderes Augenmerk. Derzeit werden elf Lehrlinge ausgebildet, wobei bei der Lehrlingsausbildung auf die drei bekannten Säulen gebaut wird: Sach- und Fachkompetenz, persönliche Kompetenz und soziale Kompetenz. Damit alle Aus- und Weiterbildungen ohne zusätzliche Belastungen für MitarbeiterInnen & Lehrlinge erfolgen können, werden die Kosten vom Arbeitgeber übernommen.
www.naturelhotels.com

Landessieger Niederösterreich
Das Reinisch Hotel & Conferences Vienna Airport, 4 Sterne
Aus- und Weiterbildung nach dem European Hospitality Quality-Konzept.
Neben der Lehrlingsausbildung legt Das Reinisch besonderen Wert auf die Weiterbildung seiner MitarbeiterInnen, wobei man sich an das European Hospitality Quality-Konzept hält. Wiederkehrende interne Schulungen, aber auch Seminare mit externen Trainern sowie die Einbeziehung von Lieferanten, um regionale Zusammenhänge zu vermitteln, sind Teil des Aus- und Weiterbildungsprogrammes.

Eine wichtige Säule des Konzeptes ist es, jeden Mitarbeiter, jede Mitarbeiterin als TrainerIn in die tägliche Weiterbildung miteinzubeziehen – sie werden dazu angehalten, ihr Wissen und Können mit dem Team zu teilen, wodurch ein ständiger Wissensaustausch gewährleistet wird.
www.dasreinisch.at

Landessieger Oberösterreich
Hotel Bergergut, 4 Sterne Superior
Am Bergergut ist man überzeugt, dass der Erfolg im Tourismus sehr stark von hoher Dienstleistungsqualität geprägt ist. Deshalb gründete Werner Pürmayer bereits 2004 die Bergergut-Akademie mit der klaren Zielsetzung, den Mitarbeitern die Möglichkeit zu geben, sich im Fachbereich und im sozialen Kompetenzbereich weiterbilden zu können. Lehrlinge spielten dabei seit jeher eine große Rolle.

2007 wurde die „Traum-Arena Akademie" für die Hotels Bergergut, AVIVA und Guglwald geschaffen. Die Angebote standen auch den Gastronomie-Mitarbeitern aus der Region kostenlos zur Verfügung. 2014 entwickelte man in einer Kooperation die „Tophotel-Akademie" für sieben Hotels im Mühlviertel mit 400 Mitarbeitern und 60 Lehrlingen. Die kostenlosen Seminare, Coachings und Events gehen von Fach- und Persönlichkeitsangeboten bis hin zur Trend-Tour für Führungskräfte. Einen Schwerpunkt bilden auch hier die Maßnahmen für Lehrlinge.
www.romantik.at

Landessieger Salzburg
Hotel Europäischer Hof, 5 Sterne
Die Führungsriege mit Hoteldirektor Dietmar Wernitznig an der Spitze sorgt für interne Aus- und Weiterbildung in allen Bereichen des Hotels. Durch ständiges Feedback wird versucht, die Mitarbeiter rasch auf ein hohes Niveau zu bringen und dieses auch zu halten. Das Hotel investiert aber auch in externe Weiterbildung. Für alle Mitarbeiter stehen Kurse zur freien Auswahl, so wurde zuletzt unter anderem ein Kinesiologie-Diplom, ein Houskeeping-Diplom und ein Fitnesstrainer-Diplom erworben. Derzeit fördert man verstärkt Fremdsprachen. Um das hohe Niveau zu halten, haben alle Abteilungsleiter die Lehrlingsausbildungsprüfung absolviert. Die Lehrlinge im Europäischen Hof (zwischen zehn und dreizehn pro Jahr) sind bekannt für ihre rasche Entwicklung ins Berufsleben. Sie sind von Beginn an in Trainings und Coachings eingebunden, um den Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten zu können.
www.europaeischerhof.at

Landessieger Steiermark
Falkensteiner Hotel Schladming, 4 Sterne Superior
Jeder Mitarbeiter im Hotel Falkensteiner Schladming muss innerhalb eines Dienstjahres ein Pflichtprogramm absolvieren, die sogenannte „Schladminger Wandernadel". Dazu gehört etwa eine Übernachtung im Hotel als ganz normaler Gast, eine Fahrt auf den Dachstein, eine Wanderung um den steirischen Bodensee oder ein Besuch bei „Loden Walker" in Ramsau.

Ziel ist es, ein möglichst vollkommenes Wissen über das Hotel selbst und die Region zu erhalten, um so dem Gast bei Fragen die beste Auskunft geben zu können. Die Wandernadel trägt entscheidend zur Motivation und zur Selbstsicherheit der Mitarbeiter bei. „Denn was man selbst erlebt hat, kann man auch authentisch weiterempfehlen."
www.falkensteiner.com/de/hotel/schladming

Landessieger Tirol/„Hoteliers der Zukunft" Familie Pirktl/
Sonderpreis „Glücksbringer"
Alpenresort Schwarz, 5 Sterne

Das Alpenresort Schwarz am Sonnenplateau Mieming in Tirol liegt ideal für Golfen, Sommer- und Wintersport. Das 5-Sterne-Hotel kooperiert mit neun bäuerlichen Betrieben. Für seine mehr als 240 Mitarbeiter wird ein Gesundheitsprogramm basierend auf Ernährung, Bewegung, Soziales und Mentales angeboten.

Das Ausbildungskonzept des Alpenresorts Schwarz umfasst eine Vielzahl strukturierter Maßnahmen für die Aus- und Weiterbildung von rund 250 Mitarbeitern. Ein besonderer Fokus wird dabei auf die Ausbildung von insgesamt 40 Auszubildenden, davon 36 Lehrlinge, in fünf verschiedenen Abteilungen gelegt.

Ziel sämtlicher Maßnahmen ist es, die Mitarbeiter laufend für deren Tätigkeit im Hinblick auf die Unternehmensphilosophie (Vision, Mission, Werte) zu qualifizieren und zu begeistern. Denn nur qualifizierte und begeisterte Mitarbeiter leben und vermitteln nach Auffassung der Geschäftsleitung die Unternehmenswerte und Strategie und tragen nachhaltig zum Erfolg des Unternehmens bei.
www.schwarz.at

Landessieger Vorarlberg
Kur- und Sporthotel Post Bezau, 4 Sterne Superior
Das Ausbildungskonzept des Hotel Post Bezau steht auf den Säulen: Wissen, persönliche Betreuung und Wertschätzung.

„Die Weiterbildung und Wissenserweiterung macht selbstbewusst, schafft soziale Kompetenz und fördert individuelle Stärken." Ein auf jede neue Mitarbeiterin, jeden neuen Mitarbeiter abgestimmter Einschulungsplan für die Anfangsphase hilft, sich zu integrieren, und Maßnahmen wie flexible Arbeitszeiten, Feedbackgespräche oder eine Mitarbeiter-Homepage schaffen ein wertschätzendes informatives Klima. Die MitarbeiterInnen des Hotel Post Bezau sind wesentlicher Teil der Philosophie des Hauses, in der es nicht nur um arbeiten, sondern um mitarbeiten geht.
www.hotelpostbezau.com

Landessieger Wien
Palais Hansen Kempinski Wien, 5 Sterne Superior
Das Palais Hansen Kempinski Vienna bildet derzeit sieben Lehrlinge aus. Um den jungen Mitarbeitern die Einführungsphase zu erleichtern und durchgehend einen vertrauten Ansprechpartner zu bieten, bekommt jeder Lehrling einen Lehrlingsmentor zugewiesen. Ein von den Lehrlingen benannter Lehrlingssprecher organisiert regelmäßig mit Unterstützung des Personalbüros Besuche auf Gastro-Messen, Ausflüge zu Destillerien, Schokoladenfabriken und ähnlichen ausbildungsrelevanten Einrichtungen. Ziel ist es, nicht nur neue Mitarbeiter für eine internationale Hotelgruppe auszubilden, sondern auch ein solides Fundament an Fachkräften in der Hotellerie und Gastronomie zu schaffen.

Um Lehrlinge innerhalb der Kempinski-Gruppe weiterzuentwickeln und ihnen internationale Perspektiven zu bieten, findet jährlich ein Career-Day statt, bei dem sich die Lehrlinge direkt bei den anwesenden Hoteldirektoren vorstellen können.
www.kempinski.com/de/wien/palais-hansen/welcome