



Großer Auftritt für die besten Arbeitgeber und Start-ups der Tourismus- und Gastronomiebranche – BILD

ID: LCG23451 | 31.10.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Wirtschaft
Österreich | Medieninformation

Montagabend zeichnete Falstaff Profi die besten Arbeitgeber und Neugründungen im Rahmen einer stilvollen Award Ceremony im Grazer „Aiola im Schloss“ aus. Stock Resort, Thalers Mariandl, Hotel Sonne Ischgl und Dachsteinkönig Familux Resort werden von den Mitarbeitern zu den besten Arbeitgebern in der Hotellerie gewählt. Naturhotel Forsthofgut holt ersten Preis in der Kategorie „Nachhaltigkeit“. Wiener „Thailanna x mae aurel“ ist bester Arbeitgeber in der Gastronomie.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Graz (LCG) – Der heimische Tourismus hat Grund zum Jubeln. Die Nächtigungszahlen gehen durch die Decke und sprengen alle Rekorde. Von Jänner bis September 2023 wurden 125,95 Millionen Nächtigungen gezählt. Mit 12,24 Millionen Nächtigungen wurde soeben der höchste September-Wert in der Erhebungsgeschichte gemeldet. Auch die gesamte Sommersaison sprengt mit 22,7 Millionen Ankünften alle bisher bekannten Rekorde. Verantwortlich für diese Erfolge sind vor allem die Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, die täglich die weltbekannte österreichische Gastfreundschaft leben. Umso größer sind die Anstrengungen der Hoteliers und Gastronomen, die besten Talente an sich zu binden und sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren.

Wichtiges Asset im Employer Branding

Die besten Arbeitgeber der Branche in Österreich, Deutschland und der Schweiz ließ Falstaff Profi nun bereits zum zweiten Mal wählen. Ihre Stimme konnten aktive und ehemalige Mitarbeiter der Betriebe

abgeben, womit ein profundes Bild über die besten Adressen des Landes entsteht.

„Mit der Wahl der besten Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber des Jahres bitten wir Betriebe vor den Vorhang, die die ganze Branche inspirieren. Mit ihren Konzepten und Strategien zeigen sie, wie man Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch in Zeiten eines schwierigen Arbeitsmarkts begeistert und das Team zum treuen Fan des eigenen Unternehmens macht. Mit der Auszeichnung bringt Falstaff Profi die gesamte Branche voran und präsentiert beispielgebende Vorbilder, die inspirieren, motivieren und Orientierung geben“, erklärt Falstaff-Profi-Chefredakteurin **Alexandra Gorsche**. Sie ergänzt: „Die Auszeichnung als ‚Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber des Jahres‘ ist für die Betriebe eine Visitenkarte im Employer Branding.“

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 sind 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.

Stock Resort ist bester Arbeitgeber des Jahres 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 ist bester Arbeitgeber des Jahres 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 ist bester Arbeitgeber des Jahres 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 ist bester Arbeitgeber in 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 ist bester Arbeitgeber des Jahres in 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“ 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 Salzgries. Von Catering über Live Cookings und Kochkurse bis hin zu Workshops – das Team kann sich entfalten und ständig Neues probieren.

Die besten Arbeitgeber des Jahres in Hotellerie und Gastronomie im Überblick

Die Besten in der Kategorie „Familienunternehmen“ – powered by R&S Gourmets

1. **Stock resort *******, Tirol (98 Punkte)
2. **Mountain Resort Feuerberg**, Kärnten (97 Punkte)
3. **Hotel Alpenrose – Familux Resort**, Tirol (96 Punkte)

Die Besten in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ – powered by Transgourmet

1. **Naturhotel Forsthofgut**, Salzburg (97 Punkte)
2. **Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia**, Kärnten (97 Punkte)
3. **Rogner Bad Blumau**, Steiermark (97 Punkte)

Die Besten in der Kategorie „Restaurant“ – powered by Stepstone

1. **Thailanna x mae aurel**, Wien (98 Punkte)
2. **Kehlberghof**, Steiermark (97 Punkte)
3. **Labstelle**, Wien (96 Punkte)

Die Besten in der Kategorie „Hotel bis 25 Mitarbeiter“ – powered by Stepstone

1. **Tahlers Mariandl**, Steiermark (98 Punkte)
2. **Natur & Biohotel Bergzeit**, Tirol (98 Punkte)
3. **Kräuterhotel Edelweiss**, Rigi Kaltbad (Schweiz) (97 Punkte)

Die Besten in der Kategorie „Hotel 26 bis 50 Mitarbeiter“ – powered by Transgourmet

1. **Hotel Sonne Ischgl** , Tirol (99 Punkte)
2. **Hotel Bergergut** , Oberösterreich (96 Punkte)
3. **The Harmonie Vienna** , Wien (95 Punkte)

Die Besten in der Kategorie „Hotel ab 51 Mitarbeiter“ – powered by R&S Gourmets

1. **Dachsteinkönig Familux Resort** , Oberösterreich (99 Punkte)
2. **Hotel Post Ischgl** , Tirol (98 Punkte)
3. **Imlauer Hotel Pitter** , Salzburg (97 Punkte)

Die besten Start-ups des Jahres: Roter Teppich für Innovationskraft und Entrepreneurship

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.

„Findige und smarte Entrepreneure treiben die ständige Weiterentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie voran. Manche verbessern bestehende Prozesse durch clevere Digitalisierung und fördern damit Nachhaltigkeit und Klimaschutz, andere prägen ein neues Reiseerlebnis und manche erfinden komplett neue Geschäftsbereiche. Die Preisträgerinnen und Preisträger eint ihr Pioniergeist und Weitblick, mit dem sie Potenziale erkennen und daraus ein erfolgreiches Business entwickeln“, kommentiert Falstaff-Profi-Chefredakteurin **Alexandra Gorsche** .

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 Gastroküchensysteme 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 Restaurantauslastung und passt automatisch die Tischzuweisungen an, um das Optimierungspotenzial zu nutzen.

Die besten Start-ups des Jahres in Hotellerie und Gastronomie im Überblick

Die Besten in der Kategorie „Hotellerie & Gastronomie“

1. **Heaven's Kitchen**, Stuttgart (Deutschland)
2. **Stage Bar**, Wien
3. **Wanderlokal**, Tirol

Die Besten in der Kategorie „Produzent“

1. **and-less**, Wien
2. **Freccer**, Oberösterreich
3. **This is Bourée**, Bremen (Deutschland)

Die Besten in der Kategorie „Innovation“

1. **Molzait**, Wien
2. **Gastro Exclusive**, Salzburg
3. **Ucando**, Niederösterreich

Das Ranking der besten Arbeitgeber des Jahres sowie ausführliche Informationen zu den Start-ups des Jahres lesen Sie auf falstaff.com/profi.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer verbreiteten Auflage von 147.564 Exemplaren und über 1.000.000 Unique Clients (Österreichische Web Analyse 08/23) das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum sowie das einzige Medium mit DACH-

Zertifikat. Mit einer beachtlichen Social-Media-Präsenz von 370.000 Followern auf Facebook und Instagram konnte das Magazin im ersten Halbjahr 2023 über 4,8 Millionen Reactions erzielen. Damit zählt Falstaff zu den interaktionsstärksten Genuss-Medien in sozialen Netzwerken weltweit. Zudem hat Falstaff über 480.000 Newsletter-Abonnenten, wobei die durchschnittliche Öffnungsrate bei einer Klickrate von 7,4 Prozent bei 36,4 Prozent liegt. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)

