

Hotel Höflehner fordert und fördert Mitarbeiter

Am Hauser Gumpenberg erstreckt sich eng am sanften, begrünten Hang das stattliche Hoteldorf der Familie Höflehner. Die Kategorisierung lässt Respekt aufkommen: Vier Sterne und dazu das Wort „Superior“ weisen auf ein Haus hin, dass man auch in der hochentwickelten Tourismusregion Oberes Ennstal nicht allzuoft vorfindet. Dort oben ruht man sich aber beileibe nicht auf Sternen und Zusatzattributen aus. Es wird Gastlichkeit gelebt und tagtäglich in die Tat umgesetzt.

Die Gäste des Hauses Höflehner werden aktuell von 75 Mitarbeite-

rinnen und Mitarbeitern betreut. Sie stehen bereit und tragen unter der kollegialen Führung der Familie Gerhard und Katrin Höflehner dazu bei, dass sich die Gäste wohl fühlen und ihren Urlaub in vollen Zügen genießen können. Doch welche Eigenschaften müssen die Mitarbeiter des Hauses mitbringen? Das ist neben Herzlichkeit und Freundlichkeit auch das fachliche Erlernete. Und hier hakt Gastgeber Gerhard Höflehner im Gespräch mit dem „Ennstaler“ gleich nach: „Da hat der Menschenschlag im Oberen Ennstal schon ein Plus. Die jungen Mäd-

chen und Burschen, die aus der Region kommen, haben dieses gewisse Etwas, dieses natürliche Zugehen auf Menschen. Ich glaube, dass ihnen das Offensein auch deshalb leichter fällt, weil sie sich angenommen fühlen und sie sich als Teil des Hauses sehen. Ihr Erfolg ist auch der unseres Hauses. Sie haben hier, oft nicht weit weg von Zuhause, ihren Arbeitsplatz. Das ist ein Teil dessen, was die jungen Leute den Gästen weitergeben.“

Gutes Klima spürbar

Ein gutes Klima ist in touristischen Leitbetrieben vom Zuschnitt Höfleh-

ner sehr bedeutungsvoll. Es gilt ständig hohen Ansprüchen gerecht zu sein und dies über weite Strecken. Das kann Stress machen und fordert ganz schön. Dass für junge Leute bei Höflehner viele Chancen offen sind, dafür steht auch der 26 Jahre junge Küchenchef Michael Tritscher. Er stammt aus der Region, lernte sein Handwerk im Sporthotel Royer in Schladming, wurde Souschef, zog weiter in die Schweiz in ein Spitzenhaus nach Luzern und erkochte nach seiner Rückkehr beim Höflehner 13 Gault-Millau-Punkte und damit eine Haube. Derzeit werden im Haus acht Lehrlinge ausgebildet – drei in der Küche bei Michael Tritscher, vier im Service bei Alexander Filipovic und ein Mädchen in der Rezeption. Für sie und für den Großteil der nicht in der Region lebenden Teammitglieder steht ein neu erbautes eigenes Teamquartier mit 16 Einzel- und Mehrbettzimmern mit Flat-TV, W-LAN, Küche und Wohnzimmer als komfortable Bleibe bereit. Derzeit ist in der Küche eine Lehrstelle als Köchin/Koch frei, ebenso für Service und Küche eine Lehrstelle als Restaurantfachfrau/mann sowie ein Ausbildungsplatz zur Rezeptionistin. Für den Wellness- und Spa-Bereich wird derzeit ein Gesundheitstrainer gesucht.

„Die Mitarbeiter sind mehr als lebendes Kapital“ – davon sind Gerhard und Katrin Höflehner überzeugt und leben diese Einstellung auch. „Wir wissen, dass der Wohlfühlfaktor, der den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geboten wird, mitbestimmend für den Erfolg unseres Hauses ist. Aber das Team weiß auch, dass Erfolge nicht vom Himmel fallen, sondern dass davor die Arbeit steht. Damit sehen wir uns gemeinsam auf gutem Weg“, so Gerhard Höflehner abschließend.

RAMSAU/DACHSTEIN

Alpinunfall

Eine 73-jährige Pensionistin aus Holland stürzte am Montag bei einer Wanderung über eine steil abfallende Böschung und zog sich dabei einen Bruch des Sprunggelenks zu.

Gemeinsam mit ihrer 49-jährigen Tochter und ihrem Enkelkind unternahm die Pensionistin eine Wanderung in Richtung Silberkarhütte. Auf einem schmalen Steig rutschte die Frau plötzlich aus und stürzte rund zwölf Meter über eine steil abfallende Böschung. Die Pensionistin zog sich dabei einen Bruch des Sprunggelenks zu. Sie wurde von Mitgliedern der Bergrettung Ramsau und der alpinen Einsatzgruppe Liezen sowie der Crew des Notarzt-Hubschraubers „Martin 1“ geborgen und zur weiteren Versorgung in das Krankenhaus Schladming geflogen.



Gastgeber Gerhard Höflehner mit seinen Lehrlingen und Praktikanten, die im Natur- und Wellnesshotel gefördert aber auch gefordert werden.

Foto: o.ä.

SCHLADMING