

gast.at
 PORTAL DER ÖGZ FÜR
 GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Exklusive Management-Tagung
 mit Prof. Dr. Fredmund Malik 30. Juni 2009, Wien

>> ERWEITERTE

GASTRONOMIE | TOURISMUS | HOTELLERIE | MARKT | UNIQUE | B2B-SERVICE | MEDIADATEN | KONTAKT

>> HOME >> HOTELLERIE >> Archiv Hotellerie >> Sporthotel Steffisalp: beste Noten von den Mitarbeitern

Exklusive Management-Tagung
 mit Prof. Dr. Fredmund Malik 30. Juni 2009, Wien

ADVERTORIAL



Bestnoten für das Sporthotel Steffisalp [26.05.2009]



Das Sporthotel Steffisalp in Warth überzeugt nicht nur Gäste mit Qualität und Freundlichkeit. Für hervorragende Arbeitsbedingungen und ein sehr gutes Betriebsklima wurde das Sporthotel Steffisalp in Warth soeben mit dem „best for people 2009“ ausgezeichnet.

Geschäftsführer Karl Wiener und das gesamte Team freuen sich über die Auszeichnung
 © Sporthotel Steffisalp

Die 55 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Sporthotels Steffisalp in Warth schätzen ihren Arbeitsort und die hohe Wertschätzung die ihnen entgegengebracht wird. Das belegt nun auch die Auszeichnung „best for people 2009“. Mit „best for people“ werden Hotellerie- und Gastronomiebetriebe mit herausragender Mitarbeiterorientierung ausgezeichnet.

Mitarbeiter sind das Kapital des Betriebes

Das Zertifikat wird in Zusammenarbeit der hogast Einkaufsgenossenschaft und der Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH verliehen. Grundlage der Bewertung bildet eine schriftliche Mitarbeiterbefragung durch ein unabhängiges Marktforschungsunternehmen sowie eine Befragung der Unternehmer selbst. Durch jährliche Begutachtungen soll der Standard erhalten bleiben.

„Seit Jahren versuchen wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen besonderen Stellenwert zu geben“, betont Karl Wiener, Geschäftsführer des Sporthotels Steffisalp. Besonders in der Tourismusbranche seien die Mitarbeiter das Kapital des Betriebes und bestimmen mit ihrem Einsatz die Servicequalität, so Wiener. Bereits 2007 wurde das Hotel für seine vorbildlichen Arbeitsbedingungen im Hotel- und Gastgewerbe als „TOP-Arbeitgeber“ ausgezeichnet.

Gegenseitiger Respekt und Anerkennung

Das Hotel Steffisalp setzt auf langfristige, zukunftsorientierte Arbeitsstellen, zumal das Hotel seit 2007 auch im Sommer geöffnet hat. Karl Wiener sucht sich qualifizierte Mitarbeiter aus der Region und will diese gezielt fördern. „Optimale Arbeits- und Karrierebedingungen sind die Basis, gegenseitiger Respekt, Vertrauen und Anerkennung der Schlüssel zum Erfolg“, erklärt Wiener die Philosophie. Ein dreijähriger Ausbildungsplan gehört ebenso dazu wie Weiterbildungsprogramme auf freiwilliger Basis. Von der Zigarrenschulung über Weinkunde und Telefontraining bis hin zur Typberatung. Großen Wert wird auch auf eine faire Entlohnung und die Transparenz der Umsätze gelegt. Ein separates Personalhaus mit modernen Zimmern, Balkon und Internetanschluss gewährt den Mitarbeitern die nötige Privatsphäre. Und besonders Frauen schätzen die Möglichkeit den Wellnessbereich kostenlos zu nutzen.

KUNDENLOGIN

E-Mail:

Passwort:

[Kostenlos registrieren](#)
[Passwort vergessen](#)



- Hotelcareer.at bietet Ihnen folgende Jobs:
- [Instant Service Center Clerk \(m/w\)](#)
 - [Chef de Rang \(m/w\) / Restaurant Assistant Manager Front Office \(m/w\)](#)
 - [Human Resources & Training Administrator \(m/w\)](#)
 - [Convention Sales Manager \(m/w\)](#)
 - [Director of Catering & Events \(m/w\)](#)

UNI QUE



Unique – der Name ist

Zum Weiterlesen empfehlen wir folgende Artikel aus unseren B2B-Portalen:

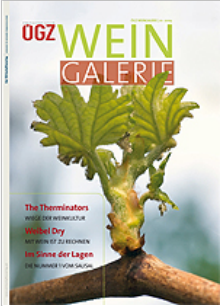
- [Besondere Auszeichnung](#)
- [Auszeichnung der Europäischen Kommission für Siemens](#)
- [Auszeichnung](#)
- [Auszeichnung](#)
- [Gewista-Generaldirektor erhält hohe Auszeichnung](#)

GASTRONOMIE

- Gastro aktuell
- Archiv Gastro
- Archiv EURO 2008
- Food & Genuss
- Meinungen
- Messe & Termine
- Seminare & Kongresse
- Kennzahlen
- Lokalausgesehen
- ÖGZ Stammtisch
- Rezepte
- Sternstunden
- Weine & Winzer
- Weincup

Programm!
 Mit diesem Produkt wollen wir Ihnen ein einzigartiges Magazin bieten, das Ihnen nicht nur anspruchsvolles Lesevergnügen bietet, sondern Sie auch optisch begeistern soll.
[\[mehr lesen\]](#)

WEINGALERIE



Weingalerie 1/09: Um den Servicecharakter der ÖGZ Weingalerie weiter zu entwickeln, wurden die Inhalte noch stärker auf die Gastronomie zugeschnitten.
[\[mehr lesen\]](#)

esnaf



Das zweisprachige Lebensmittelmagazin deutsch/türkisch

"esnaf" will Ihnen nicht nur Informationen bieten, sondern auch direkt verwertbare Hilfestellungen. Wir wollen Ihr Sprachrohr sein, aber auch zur besseren Verständigung der ethnischen Gruppen beitragen.

NEWS letter [BESTELLEN](#)

B2B Kleinanzeigen

[Hier online kostenlos Kleinanzeigen inserieren](#)

HOTELLERIE

- [Hotellerie aktuell](#)
- [Archiv Hotellerie](#)
- [Messe & Termine](#)
- [Kennzahlen](#)
- [3 bis 5 Sterne Hotels](#)
- [1 bis 3 Sterne Hotels](#)
- [hotel-career.at](#)

TOURISMUS

- [Touristik aktuell](#)
- [Archiv Österreich](#)
- [Archiv Touristik](#)
- [Kennzahlen](#)
- [Ausbildung-News](#)
- [Ausbildungsstätten](#)
- [Tourismusskripten](#)

MARKT

- [Archiv Markt](#)
- [Branchenhighlight](#)
- [Bildung & Karriere](#)
- [Buchtipps](#)
- [Fachbuchtipps](#)
- [Steuertipps mit Rat & Tat](#)
- [Finanzen & Steuer](#)
- [Recht & Verträge](#)
- [Markenverzeichnis](#)
- [Marketing](#)
- [VKO und ÖGZ](#)
- [Sonderthemen](#)
- [Studien & MAFO](#)
- [Shopping für KMU](#)

B2B-SERVICE

- [Einkaufsführer](#)
- [APA Medienarchiv](#)
- [Aushangpflichtige Gesetze Online](#)
- [RSS Newsfeeds](#)
- [Kleinanzeigen](#)
- [Links](#)
- [B2B-Registrierung](#)
- [Newsletter](#)
- [Newsletter Archiv](#)
- [Abo bestellen](#)
- [Testheft bestellen](#)
- [Onlinepreise](#)
- [Team](#)
- [Impressum](#)