



**Österreichweite Auszeichnung für die Lehrlingsausbildung:  
Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner\*\*\*\*Superior  
wurde mit dem staatlichen Bundeswappen geehrt.**

**Als Pionier öffnet das Natur- und Wellnesshotel Höflehner\*\*\*\*Superior  
in Haus im Ennstal seinen jüngsten MitarbeiterInnen Tür und Tor in die Zukunft: Erneut  
wurden die Leistungen des Familienunternehmens ausgezeichnet, erstmalig vom  
Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort. Somit gehört das Hotel  
österreichweit zu den Top-Ausbildungsstätten.**



Weniger als 15 Betriebe erhielten am 30. Mai 2022, im Marmorsaal des Wirtschaftsministeriums, die begehrte Auszeichnung **aus staatlicher Hand** für ihr Engagement um die Zukunft junger Talente.

„Bei uns starten jährlich etwa fünf Lehrlinge ihre Karriere und zurzeit bilden wir zehn aus.“, so Geschäftsführer Gerhard Höflehner. „Unsere Fachbereiche sind Küche, Service und Rezeption. Dabei sind wir für Innovationen stets offen und gehen auf individuelle Wünsche ein. Getreu unserer Philosophie, den Luxus des Natürlichen zu definieren, tragen wir mit Freude die Verantwortung für eine

ausgezeichnete Ausbildung.“, so Hotelier Gerhard Höflehner.

Der engagierten Hoteliersfamilie ist es ein Anliegen, motivierte BewerberInnen aufzunehmen: „Wir geben jungen Menschen Chancen, ebnen für sie Wege und ermöglichen ihnen das Lernen in einem professionellen Umfeld. Des Weiteren bieten wir ihnen einen sicheren Arbeitsplatz und viele Aufstiegsmöglichkeiten. Wir lehren die Gastgeberrolle, die Königsdisziplin in der Hotellerie. Genau das macht unseren Beruf so abwechslungsreich, denn wir gehen gerne individuell auf die Wünsche unserer Gäste ein und gestalten ihren Urlaub zu einem Gesamterlebnis“, erzählt Katrin Höflehner.

### **Wertschätzende Ausbildung mit Sinn und Sinnhaftigkeit**

Im Natur- und Wellnesshotel sind die Lehrlingsausbilder von der ÖHV (Österreichische Hotelierversammlung) zertifiziert, was zur erstklassigen Qualität der Ausbildung beiträgt. Ebenso werden regelmäßig fachspezifische Webinare, Schulungen, weiterführende Kurse, wie Cocktail- oder Baristakurse, und Ausflüge zu regionalen Produzenten organisiert. Dazu zählt beispielsweise auch der Döllterer-Lehrlingsausflug als Highlight, der Theorie und Praxis in der Weinkunde vor Ort perfekt vereint. Darüber hinaus werden Lehrlingsaustauschprogramme und Jobrotation-Tage vermehrt eingesetzt, um Zusammenhänge innerhalb eines Hotelbetriebs aufzuzeigen und abteilungsübergreifendes Wissen zu stärken. Weiters wurde die Ennstaler Lehrlingsakademie in den Leitbetrieb geholt, um Möglichkeiten für Weiterbildungen und Schulungen in der Region gezielt zu forcieren. Zusätzlich zur klassischen Lehrlingsausbildung ist die Lehre mit Matura eine attraktive

Karriereoption wie auch der Quereinstieg in die Branche im Rahmen eines zweiten Bildungsweges. „Selbstverständlich unterstützen wir unsere Auszubildenden in sämtlichen Belangen und schätzen sie als Team-Mitglieder von Anfang an. Es gibt neben unserem Ausbildungsplan immer wieder großzügige Anerkennungen als Geste der Wertschätzung für herausragende Leistungen.“, hebt die Unternehmerfamilie Höflehner hervor.

### **Mitarbeiter-Benefits**

Im Herbst wird das neue Team-Quartier eröffnet. Es entstehen hochwertige Wohneinheiten und Gemeinschaftsräume mit einer besonders hohen Aufenthaltsqualität. Auf natürliche Materialien, Nachhaltigkeit und Design wurde bewusst Wert gelegt, um eine Wohlfühlatmosphäre zum Leben, Relaxen und Lernen zu kreieren. In der hauseigenen Cantina Alpina kommen MitarbeiterInnen täglich in den Genuss frisch zubereiteter Gerichte. „Wir sind gemeinsam aktiv und unserem Stammtisch können alle beiwohnen. Auch die Hotelinfrastruktur samt Fitnessraum und Spa steht unserem Team zur Nutzung offen.“, freuen sich Katrin und Gerhard Höflehner. „Das familiäre Arbeitsklima und das motivierte Umfeld tut jedem im Hotel gut! Wer bei uns groß wird, der lernt sämtliches Fachwissen und sammelt praktische Erfahrungen. Das ist die perfekte Basis, um den individuellen Karriereweg mit Erfolg zu gehen.“, sind sich beide einig.

### **Im Überblick:**

- Team-Quartier in nachhaltiger Bauweise mit Blick in die Bergwelt
- hochwertige Wohneinheiten mit Naturmaterialien
- Gemeinschaftsräume zum Relaxen inkl. Chill-out-Area, Küche mit Bar, Rückzugsmöglichkeiten zum Lernen, Billard, Tischtennis, Darts, Highspeed-WLAN, uvm.
- Spielealm und Multifunktionscourt für Volleyball, Fußball, Basketball, etc.
- regelmäßige Wochenenden frei
- gesunde Mahlzeiten in der Cantina Alpina
- Winterstadl für gemeinsame Feiern oder den abendlichen Ausklang
- Fitnessraum und Premium SPA-Nutzung
- Kinderbetreuung
- Aktivprogramm mit Yoga, verschiedenen Kursen und geführten Wanderungen
- ermäßigte Hotelaufenthalte und Wellnessbehandlungen
- gratis Skiverleih im Winter, gratis E-Bike-Verleih im Sommer
- Teamfahrzeuge zum Ausleihen
- Lehrlingsstammtisch für ein gutes Miteinander

### **Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner auf einen Blick**

- Kategorie: Vier-Sterne-Superior
- auf 1.117 Meter Seehöhe inmitten der Natur und mit Blick über das Ennstal
- Kapazität: 82 Zimmer, 18 Suiten, 4 Sky Chalets
- Wellness: 5.000 Quadratmeter Premium Alpin SPA
- Yoga-Haus, Fitnesscenter, Aktivprogramm (wie geführte Wanderungen), Ski-Verleih, Sport-Shop, Kinderbetreuung und vieles mehr

### **„Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb“ gemäß § 30a Berufsausbildungsgesetz**

Für außergewöhnliche Leistungen werden Ausbildungsbetriebe seit 1993 ausgezeichnet: Unternehmen, die Lehrlinge auf vorbildliche Weise begleiten und in der realen Arbeitsumgebung entsprechend den modernsten technischen Gegebenheiten auf ihr Arbeitsleben vorbereiten. Bisher

wurde die Auszeichnung an rund 450 Unternehmen verliehen. Für das vergangene Jahr erhielten insgesamt 14 Unternehmen diese Auszeichnung, die nebenbei auch die Persönlichkeitsentwicklung und gesellschaftliche Partizipation junger Menschen fördern.

### Weitere Informationen

zum Natur- und Wellnesshotel Höflehner\*\*\*\*Superior finden Sie im Internet unter [www.hoeflehner.com](http://www.hoeflehner.com).

Für Rückfragen steht Ihnen M.A.S. Marketing-Consulting unter der Telefonnummer +43 (0) 3112 38585-5 oder per E-Mail an [sabrina.dojlidko@andreasajben.com](mailto:sabrina.dojlidko@andreasajben.com) zur Verfügung.



Bei der Verleihung im Marmorsaal des Wiener Wirtschaftsministeriums (Copyright: BMDW/Dolenc)



Sektionschef Mag. Georg **Konetzky** (li.) hat die Auszeichnung in Vertretung von BM Univ.-Prof. Dr. Martin Kocher verliehen. Katrin und Gerhard **Höflehner** freuen sich gemeinsam mit dem angehenden Restaurantfachmann und Lehrling im 4. Lehrjahr Christian Peter **Handl** über die Auszeichnung. Dr. Gerhard **Kienzl** (2. v. re.) vertrat die WK Steiermark, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, und Manuel **Pfister** kam im Auftrag der AK Steiermark, Jugend und Lehrausbildung.



Team Höflehner zieht an einem Strang



Gemeinsame Höhenflüge erleben