



# HOCHSCHOBER M.A.Z.

DIE MITARBEITERZEITUNG DES HOTEL HOCHSCHOBER

AUSGABE 2 / DEZEMBER 2010

HOTEL HOCHSCHOBER · TURRACHER HÖHE

WWW.HOCHSCHOBER.COM

## Leebhafte Arbeitswelten

Liebe ehemalige, aktuelle und zukünftige Hochschober-Mitarbeiter sowie Gäste und Freunde unseres Hauses!



Das Hotel Hochschober ist ein Refugium, das staunen lässt. Herrlich ruhig gelegen auf 1.763 Metern Seehöhe direkt am Ufer des Turracher Sees, umgeben von den sanften Kuppen der Kärntner Nockberge. Wir als Gastgeber führen mit viel Leidenschaft eine über 80-jährige Tradition fort.

Immer wieder schaffen wir es, unsere Gäste mit Ideen zu überraschen, die zunächst geradezu verrückt klingen. Ein beheiztes Schwimmbad im kalten See? Ein Hamam und ein Chinaturm mitten in den Alpen? Im Hochschober ist all das Realität geworden.

Ohne ein starkes Team mit motivierten Mitarbeitern wäre dies niemals möglich gewesen. Daher legen wir großen Wert auf das „Goldene Dreieck“ aus Gästen, Mitarbeitern und der Unternehmerfamilie.

Beste Arbeitsbedingungen, intensive interne Kommunikation, vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten und gemeinsame Studienreisen sorgen für zufriedene Mitarbeiter und begeisterte Gäste.

Wenn Sie bereits bei uns tätig sind, möchten wir uns mit dieser zweiten Ausgabe der Mitarbeiterzeitung bei Ihnen bedanken. Wenn Sie sich für einen etwas anderen Arbeitsplatz interessieren, legen wir Ihnen die folgenden Seiten ans Herz.

Ihre Karin Leeb und Martin Klein mit Julia und Daniel sowie Barbara und Peter Leeb

## Hotel Hochschober Eine starke Marke

Marken müssen regelmäßig auf ihre Stimmigkeit geprüft, an aktuelle Entwicklungen angepasst und um neue Aspekte bereichert werden. An einem solchen Prozess arbeiten wir derzeit – intern wie auch mit externen Experten.



Eine starke Urlaubsmarke ist Kino im Kopf. Sie verführt mit Bildern, Düften und Gefühlen, liefert aber auch konkrete Informationen und vermittelt die Philosophie und die Werte der Gastgeber, die hinter den Angeboten stehen.

Eine starke Marke zeigt die Unterschiede zu Wettbewerbern: Sie rückt das Einzigartige und Typische in den Vordergrund. Eine Urlaubsmarke ist jedoch nur dann stark, wenn die Gäste ihr absolut vertrauen können: wenn ihre Versprechungen über Jahre hinweg verlässlich eingelöst werden.

Wie uns oftmals bestätigt wird, zählt die Marke Hochschober mit zu den stärksten Hotelmarken Österreichs. Innovative Projekte wie das See-Bad, der Hamam und der Chinaturm weckten Aufmerksamkeit und begründeten unser Image. Barbara und Peter Leeb überraschten immer wieder mit außergewöhnlichen Ideen, die sie von ihren Reisen mitbrachten. Dahinter war stets eine klare Philosophie erkennbar: die Gäste im Hochschober und

in der Natur der Nockberge zu Reisen zu verführen, zu Reisen in fremde Kulturen und zu besonderen Orten.

Diese über viele Jahre bewährte Philosophie entwickeln wir konsequent weiter. Wir setzen uns mit der Marke Hochschober auseinander und entscheiden, wie wir das Ty-

„Wer nichts verändern will, wird auch das verlieren, was er bewahren möchte.“

Gustav Heinemann

pische am Hochschober in Angeboten, Bildern, Texten, vor allem aber im persönlichen Kontakt mit dem Gast spürbar machen können. Wir beobachten, welche neuen Wünsche und Sehnsüchte wir besonders gut erfüllen können und überlegen, wie wir unseren Mitbewerbern in einem hart umkämpften Markt eine kleine Nasenlänge voraus sein

können. Den aktuellen Sehnsüchten entsprechend stellen wir Reisen zu Glück und Sinn in den Mittelpunkt unserer Urlaubsphilosophie. Wir wollen unsere Gäste dabei begleiten, neue Wege auszuprobieren und ihren persönlichen Weg zu einem erfüllten Leben zu finden.

Aufmerksamkeit wecken wir mit sinnvollen Innovationen und überraschenden Ideen. Einerseits mit neuen Ruhe- und Genussorten wie dem „Wortreich“, andererseits mit einer Viel-

zahl von Programmen, die im Hochschober bereits im Arrangementpreis inbegriffen sind und aus denen der Gast nach Lust und Laune wählen kann.

Daraus leitet sich die Definition für das HochschoberN ab: Wir verstehen darunter Reisen zu besonderen Orten, mit besonderen Programmen, begleitet von den engagierten Hochschober-Mitarbeitern.

### EIN- & AUSBLICKE

#### Neu im Hochschober

Kaum eröffnet und schon fest in der Hochschober-Urlaubswelt verankert: Wieso das „Wortreich“ viel mehr ist als eine Bibliothek.

Komplett runderneuert und hochmodern: Zahlen, Daten und Fakten über den umgebauten Logistik- und Küchenbereich. Seite 2



#### Brückenschlag

Ein Perspektivenwechsel mit Folgen: Wie ihr fünfjähriger Ausflug in die Welt von SOS-Kinderdorf Karin Leeb's Blick auf die Gesellschaft veränderte. Seite 3



#### Karrieren im Hotel

Ein eigener kleiner Kosmos: Warum im Hochschober schon viele Mitarbeiter ihren Traumberuf gefunden haben – und welche Voraussetzungen man für eine erfolgreiche Laufbahn im Hotel mitbringen sollte. Seite 4



#### Bildungschancen

Die Mitarbeiterakademie im Hochschober: Weshalb bei uns Teamgeist großgeschrieben wird, mit welchen Mitteln wir ein gutes Betriebsklima erreichen und warum uns Ihre Freizeitgestaltung am Herzen liegt. Seite 6



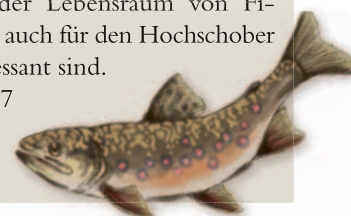
#### Ausgezeichnet!

Schön, wenn sich Leistung lohnt: Welche Preise der Hochschober für seine manchmal ungewöhnliche Art der Unternehmensführung und die Mitarbeiter für ihr überdurchschnittliches Engagement bekommen haben. Seite 7



#### Ein See für Saiblinge

Ein langfristiges Forschungsprojekt widmet sich der Zukunft des Grünsees. Inwiefern das ökologische Gleichgewicht und der Lebensraum von Fischen auch für den Hochschober interessant sind. Seite 7



# Neues vor und hinter den Kulissen

Ein herrliches „Wortreich“ für viele spannende Bücher und eine komplett runderneuerte Logistik im Hintergrund: Gäste und Mitarbeiter des Hochschober dürfen sich seit einiger Zeit über aufregende Neuerungen freuen.



### GUT GESAGT!

ALLES ALTE, SOWEIT ES DEN ANSPRUCH DARAUf VERDIENt HAT, SOLLEN WIR LIEBEN; ABER FÜR DAS NEUE SOLLEN WIR LEBEN.

Theodor Fontane, dt. Schriftsteller (1819 – 1898)

Kleine stille Ecken, in die man sich mit einer Tasse chinesischem Tee und einer aktuellen Tageszeitung oder einem guten Buch zurückziehen konnte, gab es im Hochschober schon immer. Seit Ende Mai aber haben gute Literatur und das Lesen in entspannter Umgebung ihren eigenen Platz gefunden. Das neue „Wortreich“ besteht aus zwei Räumen: einer Bibliothek und einem Lesesalon. In der edlen, mit Holz vertäfelten Bibliothek finden die Hochschober-Gäste ein breites literarisches Sortiment vor. In den Regalen stehen Klassiker der Weltliteratur, aber auch prächtige Bildbände über viele faszinierende Länder der Welt sowie Bücher aus der Themenwelt des Hochschober. Nachdenkliches über Glück, Stille oder Inspiration hat hier genauso seinen Platz wie Informatives über Natur und Gesundheit.

### Ein Paradies für Bücherfreunde

Gleich nebenan befindet sich der neue Lesesalon. Viel Tageslicht am Nachmittag und augenfreundliche Beleuchtung am Abend schaffen gemeinsam mit gemütlichen Sesseln und einem wohnlich knisternden Kaminfeuer eine ideale Umgebung für eine oder mehrere Schmökertunden. Ein Raum, der

sich geradezu als Ort für bibliophile Veranstaltungen aufdrängt. Auf dem Programm der neuen Reihe „Literatur am Berg“ stehen Lesungen, Buchpräsentationen, Teehausgespräche und Schreibseminare.

Was sich im Frühling 2009 hinter den Kulissen des Hochschobers getan hat, werden die wenigsten Gäste bemerken. Umso mehr die Mitarbeiter – denn letztlich wurde der gesamte Küchen- und Logistikbereich völlig neu gestaltet. Warenanlieferung und Lagerflächen, Werkstätten und Depots, die Kühlhäuser und das Service-Office und vor allem die Küche – traditionell das Herzstück jedes Hotels – wurden komplett umgebaut und auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Ein paar Fakten und Zahlen machen klar, wie viel hier bewegt wurde: Beim Umbau wurden rund 100 Kilometer Kabel – das entspricht der Strecke von der Turracher Höhe nach Spittal

und zurück! – verlegt, davon waren 25 Kilometer Starkstromkabel.

So umfangreich die Baumaßnahmen ausfielen, so schnell sollte alles über die Bühne gehen – schließlich war der Hochschober während des Umbaus als Hotel lahmgelegt. Vom Abriss der alten Gebäude bis zur Eröffnung des Neubaus dauerte es gerade einmal 38 Tage. Das konnte nur mit Hilfe von Betonfertigteilen aus einem besonders schnell aushärtenden Spezialbeton gelingen.

Das Resultat lässt sich sehen: Zentrum der neuen Küche ist ein moderner Induktionsherd, der die Speisen nach dem Prinzip elektromagnetischer Wellen erwärmt. Diese Technik ist nicht nur rasant schnell – einen Liter Wasser kann man schon in 35 Sekunden zum Kochen bringen – sondern auch mitarbeiterfreundlich: Seit der Inbetriebnahme des neuen Herdes, der zweieinhalb Tonnen schwer und so teuer wie eine Luxuslimousine ist, herrschen in der

Unser neuer Herd ist so schwer und so teuer wie eine Luxuslimousine. Aber sehr viel schneller!

Küche deutlich niedrigere Temperaturen. Das ist aber auch ein Verdienst der leistungsfähigen neuen Lüftungsanlage, die wahre Luftmassen umwälzen kann: Rund 10.000 m³ Abluft (das entspricht 125 Hallenbadfüllungen!) und 9.500 m³ Zuluft pro Stunde sorgen für prima Klima am Herd.

Bei derlei Spitzenleistungen muss auch die Stromversorgung mithalten können. Allein der Anschlusswert der Küche (also die maximale Stromleistung, die erbracht werden müsste, wenn alle Geräte gleichzeitig auf Vollast betrieben würden) beträgt 280 kW. Das entspricht der Leistung, mit der normalerweise 20 Einfamilienhäuser versorgt werden. Ein intelligentes Stromüberwachungssystem kontrolliert die Stromspitzen und sorgt für ein wirksames Energiemanagement. Praktisch: Die Abwärme der Kondensatoren wird nicht einfach ins Freie geleitet, sondern im Anlieferungsbereich gleich wieder zum Heizen verwendet.

Eine Besonderheit ist der neue Kunstharzboden in der Küche. Er besteht aus sieben separaten Schichten und bildet eine komplett dichte Wanne. Da es – anders als bei einem Fliesenboden – keine Fugen gibt, ist er besonders hygienisch. Alle, die regelmäßig auf ihm unterwegs sind, können spüren, dass der neue Boden leicht elastisch ist und so die Gelenke schont.

Die Lagerflächen im Haus wurden mehr als verdoppelt, was die tägliche Arbeit in allen Abteilungen deutlich erleichtert. Besonders hoch ist dabei der Aufwand, der bei den Kühlhäusern betrieben wird. Gemäß den EU-Richtlinien dürfen nur sortenverwandte Lebensmittel gemeinsam gekühlt werden: Obst und Gemüse,

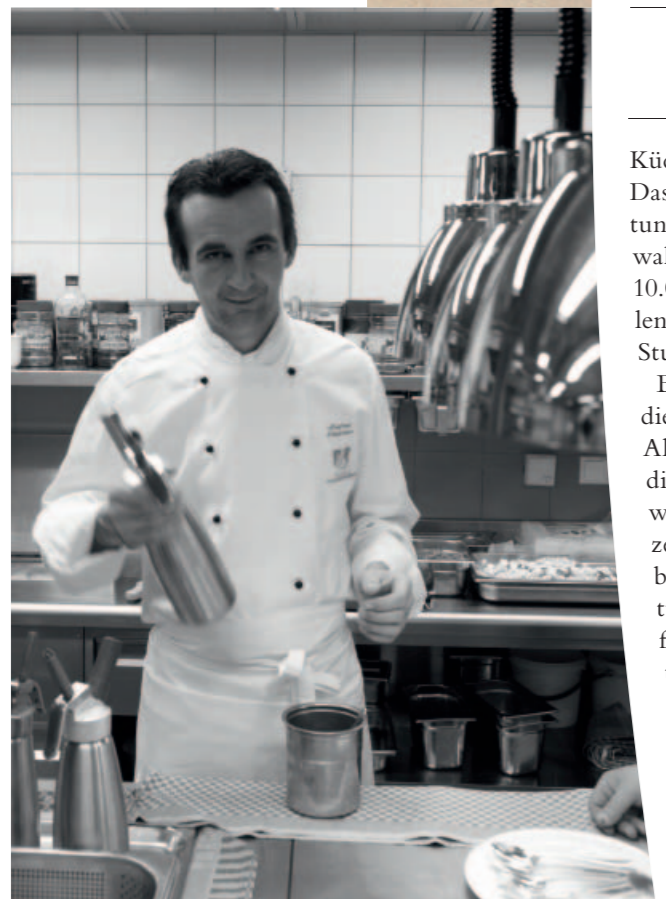


In einem der sieben Kühlhäuser findet jedes Lebensmittel optimale Lagerbedingungen. Sogar für Schnittblumen gibt es einen eigenen Bereich!

Milchprodukte und Käse, Fisch, Geflügel, Fleisch und Wurst werden in sieben sortenrein geführten Kühlhäusern getrennt untergebracht. Sogar die Schnittblumen werden separat frisch gehalten! Auch im Abfallbereich steht eine Kühlzelle – für die EU-gerechte

Unterbringung des Biomülls. Im Coloniaraum (unserem Müllhaus) steht seit dem Umbau auch eine 5,2 Tonnen schwere Presse, mit der sich bis zu 10 Tonnen Restmüll verdichten lassen, bis der Container wieder geleert werden muss. Massiv vom

Umbau der Logistik profitiert haben auch die Mitarbeiter. Neben neuen Umkleieräumen und Toiletten entstand ein eigener Club. Die „Schoberia“ ist ein neuer Mitarbeiter-Aufenthaltsraum, der auch für Trainingseinheiten genutzt wird.



# Ein Weg zu neuen Perspektiven

Ein „Brückenschlag“ der besonderen Art: Fünf Tage lang begleitete Karin Leeb die Geschäftsführerin von SOS-Kinderdorf in Kärnten. Ihre Bilanz: viele neue Einblicke und ein neues Selbstwertgefühl.

Karin Leeb: „Im Rahmen der Plattform „Verantwortung zeigen“ habe ich zu Beginn des Jahres 2010 fünf Tage lang die regionale Geschäftsführerin von SOS-Kinderdorf bei ihrer Arbeit begleitet. Sinn dieses „Brückenschlags“ ist es, Unternehmern einen Einblick in eine Non-Profit-Einrichtung (bei der es nicht um wirtschaftlichen Gewinn, sondern um soziale, kulturelle oder wissenschaftliche Ziele geht) zu verschaffen. Da sich schon meine Mutter Barbara Leeb lange Jahre für das

Kinderdorf in Moosburg engagiert hat und ich von ihr diese Tätigkeit übernommen habe, war der Ort für meinen Brückenschlag nicht zufällig gewählt.

Während der Zeit mit Maria-Theresia Unterlecher habe ich einen tiefen Einblick in ihren vielseitigen Arbeitsalltag bekommen. Da ging es um Mitarbeitergespräche und Jahreszielvereinbarungen für die ihr unterstellte Region Kärnten, die Weiterentwicklung von pädagogischen Konzepten und das Sammeln von Spenden, um Öf-

fentlichkeitsarbeit sowie die Weiterentwicklung der Marke in Abstimmung mit SOS-Kinderdorf Österreich. Im Haus Barbakus habe ich einen ganzen Tag mit Kindern zwischen 3 und 12 Jahren verbracht und mittags des Öfteren mit einer Familie im Kinderdorf gegessen.

Es war eine sehr intensive und menschlich fordernde Zeit, aus der ich als Unternehmerin viel mitnehme. Für unseren Betrieb als Lehrlings-Ausbildungsstätte ist mir noch bewusster geworden, welche große Verantwortung

wir für die jungen Leute während der Zeit bei uns übernehmen. Als Mutter von Julia und Daniel ist mein Selbstwertgefühl enorm gestiegen. Die Tage bei SOS-Kinderdorf haben mir gezeigt, wie wichtig die Familie als Keimzelle unserer Gesellschaft ist. Als Unternehmer sind wir auch gefordert, Familie und Beruf als lebenswerte Modelle vorzuleben und Rahmenbedingungen zu schaffen, in denen auch unsere Mitarbeiter diese beiden Lebensbereiche vereinbaren können. Denn: Geht es den Kindern gut, geht es der Gesellschaft gut.“

### EIN ROLLENTAUSCH, DER ALLEN HilFT

„Brückenschlag“ ist eine kärntenweite Initiative von „Verantwortung zeigen“, bei der der Hochschober Mitglied ist. Dieses Weiterbildungsprogramm bietet Führungskräften die Möglichkeit, den Arbeitsalltag anderer kennenzulernen und so besser verstehen zu können. Aus diesen Brückenschlägen können Partnerschaften entstehen, die beiden Seiten zum Vorteil gereichen und gegenseitiges Verständnis und Kooperation möglich machen. 2011 haben alle Führungskräfte des Hochschober-Teams auf Wunsch die Möglichkeit, auf diesem Weg eine vielleicht zunächst fremde Welt verstehen zu lernen.



# Das goldene Dreieck

Entspannte Gäste, motivierte Mitarbeiter und eines gelungenen Zusammenspiels vieler Fak-

eine zufriedene Unternehmerfamilie sind das Resultat. Im Hochschober wird darauf besonderer Wert gelegt.

Der Kunde – im Fall eines Hotels also der Gast – ist König? Dieses Prinzip, das in vielen Bereichen des Berufslebens gilt, greift uns zu kurz. Denn das heißt, dass wir nur die Bedürfnisse der Hochschober-Gäste ernst nehmen und zugleich unsere eigenen und die unserer Mitarbeiter vernachlässigen würden. In unserem goldenen Dreieck befinden sich drei Gruppen, die von der Tätigkeit des Unternehmens berührt werden und das gleiche Recht auf Zuwendung und Zufriedenheit haben: die Gäste, die sich in ihrem Urlaub rundum wohl fühlen sollen; die Mitarbeiter, die nicht nur „einen Job machen“, sondern sich an ihrem Arbeitsplatz auch weiterqualifizieren möchten; und die Unternehmerfamilie,



Hochschober Mitarbeiter



Hochschober-Gäste

bei der die Verantwortung für das Ganze liegt und die sich in einem hart umkämpften Markt behaupten muss. Nur wenn jeder in „seiner Ecke“ zufrieden ist, kann er sich auch mit Überzeugung den anderen Partnern im Dreieck zuwenden. Wo jeder ein Stück weit „König“ sein darf und keiner zu kurz kommt, entsteht Harmonie. Und davon profitieren alle: die Gäste, die sich in einem zwischenmenschlich entspannten Umfeld umso besser erholen können; die Mitarbeiter, die viel mehr Spaß im Beruf haben, und davon auch Kollegen aus anderen Betrieben, also potenziellen neuen Mitarbeitern, berichten; und die Unternehmerfamilie, deren Arbeit durch ein motiviertes Team deutlich erleichtert wird. Unser Ziel: ein ausgeprägtes „Wir-Gefühl“, eine eingeschworene Gemeinschaft, in der im Bedarfsfall jeder bereit ist, dem anderen unter die Arme zu greifen.

Familie Leeb & Klein

# Danke für Ihre Ideen!

Warum wir unsere Mitarbeiter mitreden lassen.

Es gibt Betriebe, in denen Anregungen der Mitarbeiter als lästige Einmischung ins Tagesgeschäft betrachtet werden. Nicht so im Hochschober. Wir sind stolz darauf, dass einige unserer beliebtesten Angebote aus kreativen Einfällen unseres Teams entstanden sind.

Nehmen wir unseren Servicemitarbeiter und Hüttenwirt Michi Krenn. Von ihm stammt nicht nur die Idee, wandernde Gäste auf den Gipfeln unserer Hausberge mit Alphornkonzerten zu überraschen, sondern auch ein weiteres „geistreiches“ Produkt: Mit Restaurantleiter Hermann Gumpoltsberger entwickelte er den „Kräuterfreund“, einen Digestif auf Basis unseres Hochschober-Grappas. Über die Zutaten des feinen Kräuterschnapses sei nur verraten: Beiteilig sind Lärchen und Tannen, aber auch grüne Walnuss und diverse Wurzeln ...

Dass in unserem Keller ein vom Weingut Wimmer-Czerny aus Fels am Wagram exklusiv für den Hochschober abgefüllter Grüner Veltliner lagert, verdanken wir einer Initiative unseres Weinexperten Michael Kohlmayer.

Wie man die Bergwelt der Turracher Höhe mit allen Sinnen erleben kann, fasste Stefan Damm in das Programm „Wandern über den Wolken“.

Als wahrer Quell der Kreativität erweist sich immer wieder Küchenchef Josef Dorner: Er hatte nicht nur die Idee, einige Mitarbeiter zu Käse-Sommeliers ausbilden zu lassen und so diesem köstlichen Produkt im Hochschober einen besonderen Platz einzuräumen, sondern gibt auch den jüngsten Gästen bei Kinderkochkursen einen spielerischen Einblick in vernünftige Ernährung.

Weit hinaus aus der Küche führt der Weg seines Kollegen Ferdinand Bauernhofer. Er brachte das Beinahe-Barfuß-Wandern auf den dünnen „Five-Finger-Shoes“ in den Hochschober – längst ein Klassiker in unserem umfangreichen Sommerprogramm.

# Beste Aussichten für Ihre Karriere

Ein Hotel funktioniert wie eine eigene kleine Welt. In der schon viele unserer Mitarbeiter ihren Traum-

Köche und Buchhalter, Elektriker und Yogatrainer, Kindergärtnerinnen und Weinexperten – in kaum einer anderen Branche findet man so viele Berufe unter einem Dach. Sie alle eint ein gemeinsames Ziel. Sie wollen ihre Gäste begeistern, umsorgen, verwöhnen, überraschen. Wer im Hotel arbeitet, sollte kontaktfreudig sein. Denn hier hat man mehr mit Menschen zu tun als in den meisten anderen Branchen. Menschen, die eigene

In kaum einem anderen Betrieb gibt es eine solche Vielfalt an Berufen wie in einem Ferienhotel. Bei manchen Tätigkeiten hat man ständig mit den Gästen zu tun. Andere Arbeiten werden eher still und leise im Hintergrund verrichtet, sind aber für das Funktionieren des Ganzen genauso wichtig. Vielleicht ist hier ja auch das Richtige für Ihre Berufsplanung dabei?

Machen Sie Unmögliches möglich!

## Rezeption



Wenn Sie hier arbeiten, sind Sie das Aushängeschild des Hotels. Zu Ihren Aufgaben gehört es, dem Gast schon beim Betreten des Hauses das Gefühl zu vermitteln, dass er rundum willkommen ist – nur so kommt er schnell in die richtige Urlaubsstimmung. Und doch wird hinter der Rezeption viel mehr als ein freundliches Lächeln verlangt. Fast täglich werden Sie vor Situationen stehen, die Sie so noch nie erlebt haben. Um die Probleme der Gäste zu lösen, im Zweifelsfall auch etwas ungewöhnliche Wünsche zu erfüllen und Fragen beantworten zu können, sollten Sie unbedingt ein gewisses Maß an Improvisationstalent und eine schnelle Auffassungsgabe mitbringen. Und Sie müssen wissen, wo und wann im Hochschober und in der Region etwas los ist. Gleichzeitig sollten Sie regelmäßig anfallende Aufgaben (Telefon, Korrespondenz, Gästebuchhaltung, Erstellung der Hauszeitung „Turracher Kurier“, Aktualisierung des Internetauftritts etc.) routiniert im Griff haben.

## Etage

Sauberkeit und Hygiene gehören zu den wichtigsten Faktoren eines gelungenen Ferienaufenthalts. Die Mitarbeiter der Etage tragen dafür Verantwortung, dass in den Gästezimmern z. B. die komplette Zahl an Handtüchern liegt oder eine frische Blume, persönliche Karte und gebackene Kekse bereitstehen. Zur Tätigkeit gehören die Reinigung von Zimmern und Bädern sowie das Säubern der Gänge. Sie achten darauf, dass die Zimmer angenehm temperiert, die Minibars nachgefüllt und die Gästemappen vollständig sind.

Ganz wichtig ist das Eingehen auf individuelle Wünsche, etwa nach einem besonderen Kopfkissen oder einer zweiten Decke. Schließlich soll jeder Gast im Hochschober wohligh träumen.

## Haustechnik

Haben Sie eine Vorstellung davon, wie viele Kleinigkeiten in einem großen Hotel jeden Tag „gerichtet“ werden müssen? Im Hochschober fallen die verschiedensten handwerklichen Tätigkeiten an – also sind Sie am besten die versierte Kombination aus Elektriker, Sanitärfachmann und Tischler. Zudem organisieren Sie die hauseigene Werkstatt und sorgen für ein ausreichend bestücktes Ersatzteillager. Auch die Welt aus Wasser, Wärme, Wohlgefühl, der Alpenstrand und das See-Bad sind zu betreuen. Daneben sind auch Serviceleistungen bei der An- und Abreise unserer Gäste gefragt. Des weiteren gehören EDV, Brandschutz, Sicherheit im Haus und die Wartung der gesamten Technik zu den Aufgabengebieten.

Glänzen Sie als Gastgeber!

## Service

Als Ansprechpartner für die Gäste sind Sie unersetzlich. Die Arbeit beginnt am Morgen beim Frühstücksservice, tagsüber

Jetzt bewerben unter:

Hotel Hochschober  
Peter Tschuschting, 9565 Turracher Höhe 5  
urlaub@hochschober.com



müssen dann das Restaurant, Halle und Lounge sowie bei gutem Wetter die Terrasse betreut werden. Beim Service am Abend sind Sie auch für die Wein- und Getränkeberatung und das Eindecken festlicher Tische zuständig. Wir setzen auf engagierte Servicemitarbeiter, die ihr Handwerk beherrschen und offen und herzlich auf die Wünsche der Gäste eingehen.

## Küche

Auch wenn es manche Köche heutzutage schaffen, berühmte Fernsehstars zu werden: Zuerst einmal besteht die Arbeit in der Küche aus solidem Handwerk. Und nur wer bereit ist, immer neu dazuzulernen, schafft es ganz nach oben. Unsere Küche konzentriert sich voll auf die Hotelgäste. In unseren Menüs verarbeiten wir am liebsten die Produkte regionaler Produzenten und Lieferanten. Dennoch gehören auch Spezialitäten aus aller Welt zu unserem Repertoire. Ideen und Überraschungen für unsere Gäste sind uns ebenso wichtig wie eine gesunde Ernährung. Mitarbeiter der Küche sind kreativ und berücksichtigen auch spezielle kulinarische Wünsche der Gäste.

Zur Tätigkeit in der Küche gehört unter anderem die Zusammenstellung des umfangreichen Frühstücksbuffets, das Zubereiten der Mittagssuppen und das Anrichten der Mittagssbuffets sowie von Kuchen und Torten. Am Abend ist die Küche für vielfältige Buffetangebote und festliche Menüs verantwortlich.

Ein Kosmos voller Herausforderungen und Chancen, beruf gefunden haben. Vielleicht ist ja auch Ihrer dabei?

Vorlieben, Wünsche und Lebensgeschichten mitbringen. Gastfreundschaft kommt im Hochschober von Herzen. Noch etwas macht das Arbeiten im Hochschober einzigartig: Man lebt inmitten einer traumhaften Naturlandschaft. Arbeitsplätze in der Hotellerie gibt es in der ganzen Welt. Mitarbeiter aus Österreich sind erstklassig ausgebildet, international begehrt und bekleiden in vielen großen Häusern auf allen Kontinenten Spitzenpositionen.

Schaffen Sie Wohlfühl!

## Massage und Kosmetik

Ein zentraler Teil des Wohlfühlangebots im Hochschober ist die „Galerie des Wohlfühlens“, unsere Behandlungsabteilung. Mitarbeiter in diesem Bereich sind bestens ausgebildet und interessiert, sich ständig weiterzuentwickeln. Das derzeitige Hochschober-Wohlfühlangebot umfasst verschiedenste Massagen, Kosmetik nach Phytomer, Körperbehandlungen und -wickel, Wärme-Schwebelbett, Hamam-Waschungen sowie verschiedene Pakete für sie und ihn.

Als Mitarbeiter in diesem Bereich sollten Sie in der Lage sein, etwa die Morgen-Wasser-Gymnastik oder eine Sporteinheit am Nachmittag zu leiten. Nach einer entsprechenden Schulung können Sie auch die Teebetretung in unserem „Schönen Teehaus am Berg“ übernehmen, wie alle Mitarbeiter, die am Tee interessiert sind.

## Kinderbetreuung

Familien mit Kindern gehören zu den wichtigsten Gästen im Hotel. Eine großzügige eigene Villa mit Kindergarten, Jugendclub und einem schönen Garten bietet Platz für viele Aktivitäten. Als Hochschober-Kindergärtnerin können Sie auf eine fachliche Ausbildung und/oder Erfahrung im Umgang mit Kindern verweisen. Sie haben viel Geduld und sprühen bei jeder Witterung vor Ideen, was man mit den jüngsten Gästen im Hotel und der näheren Umgebung unternehmen kann.

## Sportbetreuung

Unsere Sportaktivitäten sind vielfältig: Wasser-Morgengymnastik, verschiedene Gymnastikschwerpunkte am Nachmittag, Trainingseinheiten im Fitnessraum, Bewegungseinheiten in der Natur. Hinzu kommen verschiedene Wanderungen, Mountainbike-

touren, Nordic Walking u.a. Im Winter sind Schneeschuh- und Winterwanderungen zu Kraftplätzen gefragt. Als Sportbetreuer sind Sie ausgesprochen fit, interessieren sich für neue sportliche Trends, begeistern die Gäste mit Ihrer Ausstrahlung und verfügen über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

## Shop

Als Mitarbeiter im Shop sind Sie ein freundliches Verkaufstalent, beraten die Gäste, wissen aber auch über Angebote im Hotel und in der Region Bescheid. Sie haben ein Gespür für ein Sortiment, das unsere Gäste anspricht – von der Tageszeitung über Zeitschriften und Illustrierte bis hin zu Büchern, Accessoires für den Aufenthalt am Nachmittag zu leiten. Zugleich kümmern Sie sich um eine ansprechende Dekoration des Shops.



## Verwaltung

Die Arbeitsschwerpunkte in der Hochschober-Verwaltung sind vielfältig: Sie erledigen die Buchhaltung und kümmern sich um die Lohnverrechnung, sind für das Personalbüro und die Personalweiterbildung im Rahmen unserer ambitionierten Mitarbeiterakademie zuständig und betreuen zahlreiche weitere Bereiche wie Warenbestellung und Controlling.

# Ausgezeichnet: Ausbildung im Hochschober

Kärnten suchte den besten Lehrbetrieb der Region – bewertet wurde nicht das Können der Lehrlinge, sondern das Urteil der Auszubildenden über ihren Betrieb. Ganz vorne: der Hochschober!



Unter dem Motto „Wähle deinen Lehrbetrieb“ suchte das Land Kärnten 2009 die besten betrieblichen Ausbildungsstätten der Region. Das Besondere: Über das Ergebnis entschied allein das Urteil der Lehrlinge, die ihren Ausbildungsplatz bewerten konnten. Von den 25 Lehrlingen, die im letzten Sommer im Hochschober ausgebildet wurden, beteiligte sich rund die Hälfte und stimmte für ihren Ausbildungsbetrieb.

So weit, so unkompliziert. Bis plötzlich ein Anruf vom Land Kärnten kam und ein freundlicher Mitarbeiter um einen Drehtermin im Hochschober bat. Die Aufregung im Team war groß – nicht zuletzt, weil zum anvisierten Drehtermin die gesamte Hoch-

schober-Geschäftsführung nicht anwesend sein würde. Doch warum werden die jungen Leute ausgebildet, als Gastgeber zu fungieren? Schnell war klar: Das angekündigte Filmteam von Kärnten TV würde einfach von den Lehrlingen selbst – die ja ohnehin im Mittelpunkt der gesamten Aktion standen – betreut werden.

Die Dreharbeiten im Haus gingen reibungslos über die Bühne – aufgenommen wurden viele verschiedene Teilbereiche der Hotelausbildung, vor allem im Service, hinter der Bar und in der Küche. Die Lehrlinge gaben bereitwillig Auskunft über die Vorteile ihres Ausbildungsplatzes. Sie lobten den „großen Zusammenhalt“ unter



den Kollegen, freuten sich über „ein kompaktes Team“ und die „sehr gute Ausbildung“, die sie auf der Turracher Höhe genießen. Je näher der 10. Dezember, der Tag der Preisverleihung, kam, desto größer wurde die Spannung. Vor allem als durchsickerte, dass nur von den Siegereams Videos gezeigt werden würden. Waren denn von allen Teilnehmern Filme produziert worden, oder hieß das etwa ...?

Die langsam steigenden Hoffnungen gingen bei der feierlichen Preisverleihung in der Berufsfachschule Spittal an der Drau in Erfüllung: In der Kategorie „über zehn Lehrlinge“ gewann der Hochschober souverän den ersten Platz.

„Ausbildung auf hohem Niveau“ wurde den teilnehmenden Betrieben attestiert, und besonders erwähnt wurde der große Wert, der bei den Auszubildenden auf soziale Kompetenz gelegt wird.

Vor großem Publikum wurde das vorab produzierte Video vorgeführt; die ganze Hochschober-„Delegation“ kletterte auf die Bühne, gab einige kurze Siegerinterviews und freute sich über den stattlichen Preis: Neben einer Urkunde bekamen die Champions von der Turracher Höhe auch einen Scheck über 2.000 Euro für die Lehrlingskasse überreicht. Andrea Scherer vom Hochschober freute sich: „Dieser Preis ist eine besondere

Auszeichnung unserer Arbeit. Wir sind sehr stolz darauf, dass unsere Lehrlinge für uns gestimmt haben!“ Und dann wurde mit allen Beteiligten richtig gefeiert ...

Von der Siegerprämie wurde ein gemeinsamer Ausflug gemacht: Alle Lehrlinge führen gemeinsam in die Genussregion um die Riegersburg in der Steiermark. Eine interessante Gegend, die sich durch viele Innovationen und den Zusammenhalt der Bürger auszeichnet.

Für alle, die ihn bislang verpasst haben: Den bei der Preisverleihung gezeigten Kurzfilm über die Hochschober-Lehrlinge kann man sich unter [www.karnten.tv](http://www.karnten.tv) ansehen!

# „Einmalige Entwicklungsmöglichkeiten!“

Die stellvertretende Restaurantleiterin Susanna Hochsteiner hat sich in der Branche umgesehen und ist sicher: So intensiv wie im Hochschober werden Mitarbeiter in keinem anderen Hotelbetrieb gefördert.

Susanna Hochsteiner gehört eigentlich zu den alten Hochschober-Hasen: Bereits 2006 und 2007 arbeitete sie als Chef de Rang auf der Turracher Höhe. Dann zog sie los, um ihren Horizont zu erweitern. „Ich wollte noch ein paar Erfahrungen sammeln und mich weiterbilden“, erinnert sich die 26-Jährige. Seit diesem Sommer ist sie zurück und als stellvertretende Restaurantleiterin gemeinsam mit Servicechef Hermann Gumpoltsberger für den reibungslosen Ablauf im Restaurant zuständig. Eine Herausforderung, die sie mit Begeisterung annimmt. „Es ist das erste Mal, dass ich bis zu 25 Mitarbeiter führe. Und es macht mir riesig Spaß!“ Zurück in den Hochschober



kam die hübsche Kärntnerin eher zufällig. „Als ich von alten Kollegen hörte, dass im Hochschober jemand gesucht wurde, habe ich einfach vorbeigeschaut – und eine Woche später wieder angefangen.“

Schnell merkte sie, dass sich während ihrer „Wanderjahre“ auf der Turrach so einiges verändert hatte. Nicht nur das Hotel, in dem sie viel Neues entdecken konnte, sondern auch die Arbeitsatmosphäre. „Die Geschäftsführung, die Mitarbeiterführung und die Mitarbeiter selbst haben sich in dieser Zeit weiterentwickelt.“

Die Arbeit im Team hat Susanna schon früh gelernt: Mit sechs Schwestern war es für sie immer selbstverständlich, dort

anzupacken, wo Hilfe benötigt wird. Da fühlte sie sich im Hochschober schnell heimisch. „Wenn ich hier oben bin“, sagt sie, „ist der Hochschober mit den Kollegen meine Familie!“

Zugleich macht sich die temperamentvolle Oberkellnerin Gedanken um ihre Zukunft. „Ich bin sehr dankbar für die Förderung, die ich hier bekomme. Ich arbeite seit zehn Jahren in dieser Branche und kenne keinen anderen Betrieb, der da mithalten kann“, schwärmt sie. Und doch hat Susanna ehrgeizige Ziele: „Ich möchte unbedingt die Matura machen und später im Tourismusmanagement arbeiten. Ich liebe es, die Dinge im Hintergrund zu organisieren. Hoffentlich dann wieder im Hochschober!“

## Blick über den Tellerrand

*Für einen Tag können Mitarbeiter in eine andere Abteilung wechseln. Das schafft ein Mehr an wechselseitigem Verständnis und Teamgeist.*

Owohl – oder gerade weil es in einem Hotel eine große Anzahl verschiedenster Berufe gibt, setzt sich die Belegschaft doch fast immer aus Spezialisten zusammen. Experten, die sich ausschließlich für den Arbeitsbereich zuständig fühlen, in dem sie normalerweise eingesetzt werden und für den sie verantwortlich sind.

Der Nachteil: In einer solchen Ansammlung hoch qualifizierter Fachleute funktionieren zwar die einzelnen Bereiche im besten Fall reibungslos, aber ein echtes Team, in dem die Devise „Einer für alle, alle für einen“ gilt, kann so nicht entstehen.

Deshalb gehen wir im Hochschober einen anderen Weg. Alle Mitarbeiter, die bereits die Schulungen „Beziehungsmanager I“ und „Beziehungsmanager II“ (s. nebenstehender Bericht) besucht haben, bekommen

im Rahmen des Programms „Beziehungsmanager III“ die Möglichkeit, für einen Tag in einen anderen Arbeitsbereich hineinzuschmecken.

Da können zum Beispiel Mitarbeiter aus dem Servicebereich erfahren, wie anstrengend es manchmal ist, möglichst schnell in einer ganzen Etage

zu reinigen, für neue Gäste vorzubereiten, die Minibars aufzufüllen und zahlreiche Kleinigkeiten zu überprüfen. Mitarbeiter aus der Welt aus Wasser, Wärme, Wohlgefühl werden die Arbeit ihrer Kollegen in der Küche mit anderen Augen sehen, wenn sie einmal einen Tag mit am Herd

gestanden und die Gourmet-Menüs für ein voll ausgebuchtes Haus zubereitet haben. Wer normalerweise in der Verwaltung beschäftigt ist, wird staunen, wie viele Facetten die

Arbeit eines Haustechnikers hat. Und selbst Mitglieder der Geschäftsführung sind verblüfft, wie viel Geschick und Phantasie man als Kinderbetreuer braucht.

Nicht damit die Mitarbeiter anschließend beliebig in allen Abteilungen eingesetzt werden können – so schnell kann man die Tätigkeiten in den verschiedenen Bereichen doch nicht lernen. Vielmehr geht es darum, durch den „Schnuppertag“ neue Blickwinkel zu eröffnen und mehr Interesse für die Bedürfnisse und Probleme der Kollegen in anderen Arbeitsbereichen zu wecken. Denn echtes „Wir-Gefühl“ setzt ein großes Maß an Verständnis voraus!

Zu Beginn des mehrstufigen Programms geht es zunächst einmal um das Selbstverständnis des Mitarbeiters. Im „Beziehungsmanager I“ lernen die Mitarbeiter, sich mit sich selbst und ihrer Wirkung auf andere auseinanderzusetzen. Wie kann ich durch geschickte Kleidung und ein gepflegtes Äußeres das Bild, das andere spontan von mir bekommen, beeinflussen? Was teile ich – möglicherweise unbewusst und unbeabsichtigt – durch meine Körpersprache mit? Und wie bleibe ich beim Kontakt mit Gästen mir selbst treu und beherrsche zugleich den lockeren Small Talk?

Souveränität nach außen gewinnt man nur, wenn man sich zuvor intensiv mit sich selbst beschäftigt hat, eigene Stärken und Schwächen analysiert und lernt, sich selbst zu schätzen.

Da das Leben nicht nur aus harmonischen Momenten besteht, lernen die Kursteilnehmer außerdem, Stresssituationen zu bewältigen und souverän auch mit schwierigen Lagen umzugehen.

Im Mittelpunkt der Schulungseinheit „Beziehungsmanager II“ steht die Arbeit im Team. Wie lerne ich ein funktionierendes Miteinander mit meinen Kollegen, und wie verhalte ich mich gegenüber den Führungskräften im Haus? Ganz wichtig für die produktive Zusammenar-

beit ist die Auflösung des Abteilungsdenkens. „Was gehen mich die Probleme anderer an?“ ist da die völlig falsche Einstellung. Nur wenn alle Hand in Hand arbeiten und sich mitverantwortlich für das Gelingen des Ganzen fühlen, kann eine für die Gäste entspannte und erholsame Atmosphäre entstehen. Dass es dabei auch hin und wieder zu Konflikten kommt, ist ganz normal. Also kommt es darauf an, solche Konflikte möglichst zur Zufriedenheit aller Beteiligten zu lösen. Und das gelingt am besten, wenn man versucht, in die Rolle seines Gegenübers zu schlüpfen und dessen Sichtweise zu verstehen. Dazu tragen auch die Kurse zum „Beziehungsmanager III“ (s. nebenstehender Bericht) bei.

Ganz grundsätzlich wird im „Beziehungsmanager II“ ein Leitbild vermittelt, wie die Mitarbeiter im Hochschober miteinander umgehen sollten.

Die Kurseinheiten dauern jeweils drei Tage und sind für die Mitarbeiter kostenlos. Sie werden für neue Mitarbeiter in jedem Jahr (bzw. in jedem zweiten Jahr) wiederholt. Die Teilnahme an diesen Seminaren ist verpflichtend. Die Hälfte der erforderlichen Zeit wird als Arbeitszeit gerechnet, die andere Hälfte von den Teilnehmern aus ihrer Freizeit eingebracht. Sämtliche Kosten für Verpflegung und Unterkunft übernimmt der Hochschober.

Erste Vorarbeiten für das ehrgeizige Ökologieprojekt wurden bereits im Frühjahr und Sommer 2009 geleistet. In Zusammenarbeit mit der Studentin Marion Schinegger, die an der Universität Wien ihre Diplomarbeit über das Projekt schreibt, sowie dem Kärntner Institut für Seeforschung wurden wichtige Daten über die Qualität des Wassers, über tierische und pflanzliche Mikroorganismen

wieder einen Seesaiblingssee zu machen, ist auf zehn Jahre angelegt. In dieser Zeit sollen immer wieder Messergebnisse erhoben, sorgfältig ausgewertet und auch veröffentlicht werden.

Neben den grundsätzlichen ökologischen Überlegungen hat das Projekt durchaus auch Aspekte, die für den Hotelbetrieb wesentlich sind. Im Rahmen des Ausbaus einer sanften Form von Tourismus könnte sich der Grünsee künftig zu



Nur Mitarbeiter, die zugleich mit sich selbst und ihrem Umfeld im Reinen sind, fühlen sich bei ihrer Arbeit wohl und können für die Gäste eine harmonische Urlaubsumgebung schaffen. Daher gehören Schulungen im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung zu den zentralen Elementen der Mitarbeiterakademie im Hochschober.

Zu Beginn des mehrstufigen Programms geht es zunächst einmal um das Selbstverständnis des Mitarbeiters. Im „Beziehungsmanager I“ lernen die Mitarbeiter, sich mit sich selbst und ihrer Wirkung auf andere auseinanderzusetzen. Wie kann ich durch geschickte Kleidung und ein gepflegtes Äußeres das Bild, das andere spontan von mir bekommen, beeinflussen? Was teile ich – möglicherweise unbewusst und unbeabsichtigt – durch meine Körpersprache mit? Und wie bleibe ich beim Kontakt mit Gästen mir selbst treu und beherrsche zugleich den lockeren Small Talk?

Souveränität nach außen gewinnt man nur, wenn man sich zuvor intensiv mit sich selbst beschäftigt hat, eigene Stärken und Schwächen analysiert und lernt, sich selbst zu schätzen.

Da das Leben nicht nur aus harmonischen Momenten besteht, lernen die Kursteilnehmer außerdem, Stresssituationen zu bewältigen und souverän auch mit schwierigen Lagen umzugehen.

Im Mittelpunkt der Schulungseinheit „Beziehungsmanager II“ steht die Arbeit im Team. Wie lerne ich ein funktionierendes Miteinander mit meinen Kollegen, und wie verhalte ich mich gegenüber den Führungskräften im Haus? Ganz wichtig für die produktive Zusammenar-

beit ist die Auflösung des Abteilungsdenkens. „Was gehen mich die Probleme anderer an?“ ist da die völlig falsche Einstellung. Nur wenn alle Hand in Hand arbeiten und sich mitverantwortlich für das Gelingen des Ganzen fühlen, kann eine für die Gäste entspannte und erholsame Atmosphäre entstehen. Dass es dabei auch hin und wieder zu Konflikten kommt, ist ganz normal. Also kommt es darauf an, solche Konflikte möglichst zur Zufriedenheit aller Beteiligten zu lösen. Und das gelingt am besten, wenn man versucht, in die Rolle seines Gegenübers zu schlüpfen und dessen Sichtweise zu verstehen. Dazu tragen auch die Kurse zum „Beziehungsmanager III“ (s. nebenstehender Bericht) bei.

Ganz grundsätzlich wird im „Beziehungsmanager II“ ein Leitbild vermittelt, wie die Mitarbeiter im Hochschober miteinander umgehen sollten.

Die Kurseinheiten dauern jeweils drei Tage und sind für die Mitarbeiter kostenlos. Sie werden für neue Mitarbeiter in jedem Jahr (bzw. in jedem zweiten Jahr) wiederholt. Die Teilnahme an diesen Seminaren ist verpflichtend. Die Hälfte der erforderlichen Zeit wird als Arbeitszeit gerechnet, die andere Hälfte von den Teilnehmern aus ihrer Freizeit eingebracht. Sämtliche Kosten für Verpflegung und Unterkunft übernimmt der Hochschober.

Erste Vorarbeiten für das ehrgeizige Ökologieprojekt wurden bereits im Frühjahr und Sommer 2009 geleistet. In Zusammenarbeit mit der Studentin Marion Schinegger, die an der Universität Wien ihre Diplomarbeit über das Projekt schreibt, sowie dem Kärntner Institut für Seeforschung wurden wichtige Daten über die Qualität des Wassers, über tierische und pflanzliche Mikroorganismen

wieder einen Seesaiblingssee zu machen, ist auf zehn Jahre angelegt. In dieser Zeit sollen immer wieder Messergebnisse erhoben, sorgfältig ausgewertet und auch veröffentlicht werden.

Neben den grundsätzlichen ökologischen Überlegungen hat das Projekt durchaus auch Aspekte, die für den Hotelbetrieb wesentlich sind. Im Rahmen des Ausbaus einer sanften Form von Tourismus könnte sich der Grünsee künftig zu

## Hand in Hand zum gemeinsamen Erfolg

*Ein wichtiger Pfeiler der Mitarbeiterakademie im Hochschober: die Schulungen im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung.*

beit im Hochschober ist die Auflösung des Abteilungsdenkens. „Was gehen mich die Probleme anderer an?“ ist da die völlig falsche Einstellung. Nur wenn alle Hand in Hand arbeiten und sich mitverantwortlich für das Gelingen des Ganzen fühlen, kann eine für die Gäste entspannte und erholsame Atmosphäre entstehen. Dass es dabei auch hin und wieder zu Konflikten kommt, ist ganz normal. Also kommt es darauf an, solche Konflikte möglichst zur Zufriedenheit aller Beteiligten zu lösen. Und das gelingt am besten, wenn man versucht, in die Rolle seines Gegenübers zu schlüpfen und dessen Sichtweise zu verstehen. Dazu tragen auch die Kurse zum „Beziehungsmanager III“ (s. nebenstehender Bericht) bei.

Ganz grundsätzlich wird im „Beziehungsmanager II“ ein Leitbild vermittelt, wie die Mitarbeiter im Hochschober miteinander umgehen sollten.

Die Kurseinheiten dauern jeweils drei Tage und sind für die Mitarbeiter kostenlos. Sie werden für neue Mitarbeiter in jedem Jahr (bzw. in jedem zweiten Jahr) wiederholt. Die Teilnahme an diesen Seminaren ist verpflichtend. Die Hälfte der erforderlichen Zeit wird als Arbeitszeit gerechnet, die andere Hälfte von den Teilnehmern aus ihrer Freizeit eingebracht. Sämtliche Kosten für Verpflegung und Unterkunft übernimmt der Hochschober.

Erste Vorarbeiten für das ehrgeizige Ökologieprojekt wurden bereits im Frühjahr und Sommer 2009 geleistet. In Zusammenarbeit mit der Studentin Marion Schinegger, die an der Universität Wien ihre Diplomarbeit über das Projekt schreibt, sowie dem Kärntner Institut für Seeforschung wurden wichtige Daten über die Qualität des Wassers, über tierische und pflanzliche Mikroorganismen

wieder einen Seesaiblingssee zu machen, ist auf zehn Jahre angelegt. In dieser Zeit sollen immer wieder Messergebnisse erhoben, sorgfältig ausgewertet und auch veröffentlicht werden.

Neben den grundsätzlichen ökologischen Überlegungen hat das Projekt durchaus auch Aspekte, die für den Hotelbetrieb wesentlich sind. Im Rahmen des Ausbaus einer sanften Form von Tourismus könnte sich der Grünsee künftig zu

einem Dorado für die Fliegenfischer unter den Hochschober-Gästen entwickeln. Ein intensiver Einblick in den natürlichen Lebenszyklus des Seesaiblings unter dem Motto „Vom Ei bis auf den Teller“ wäre nicht nur für Kinder pädagogisch ausgesprochen wertvoll, sondern würde zugleich die Wertschätzung des sensiblen Naturprodukts Fisch bei allen Gästen steigern.

einem Dorado für die Fliegenfischer unter den Hochschober-Gästen entwickeln. Ein intensiver Einblick in den natürlichen Lebenszyklus des Seesaiblings unter dem Motto „Vom Ei bis auf den Teller“ wäre nicht nur für Kinder pädagogisch ausgesprochen wertvoll, sondern würde zugleich die Wertschätzung des sensiblen Naturprodukts Fisch bei allen Gästen steigern.

einem Dorado für die Fliegenfischer unter den Hochschober-Gästen entwickeln. Ein intensiver Einblick in den natürlichen Lebenszyklus des Seesaiblings unter dem Motto „Vom Ei bis auf den Teller“ wäre nicht nur für Kinder pädagogisch ausgesprochen wertvoll, sondern würde zugleich die Wertschätzung des sensiblen Naturprodukts Fisch bei allen Gästen steigern.

einem Dorado für die Fliegenfischer unter den Hochschober-Gästen entwickeln. Ein intensiver Einblick in den natürlichen Lebenszyklus des Seesaiblings unter dem Motto „Vom Ei bis auf den Teller“ wäre nicht nur für Kinder pädagogisch ausgesprochen wertvoll, sondern würde zugleich die Wertschätzung des sensiblen Naturprodukts Fisch bei allen Gästen steigern.

einem Dorado für die Fliegenfischer unter den Hochschober-Gästen entwickeln. Ein intensiver Einblick in den natürlichen Lebenszyklus des Seesaiblings unter dem Motto „Vom Ei bis auf den Teller“ wäre nicht nur für Kinder pädagogisch ausgesprochen wertvoll, sondern würde zugleich die Wertschätzung des sensiblen Naturprodukts Fisch bei allen Gästen steigern.

## Ausgezeichnet: der Hochschober

*Schön, wenn gemeinsame Anstrengungen Früchte tragen: Auch in den letzten Monaten wurde das Hochschober-Team mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet.*

Ein ganz besonderer Erfolg ist die Verleihung des Knowledge-Staatspreises 2009, bei dem der Hochschober im Januar mit dem erstmals vergebenen Sonderpreis für Employer-Branding-Aktivitäten geehrt wurde. „Die Entwicklung der Mitarbeiter ist eines der Erfolgsrezepte des Unternehmens“, befand die Jury, die zugleich die glaubwürdige Führungskultur im Haus lobte. Ein Preis, der nicht nur der Geschäftsführung nützt: Er wird mit Bildungsgutscheinen im Wert von 118.000 Euro

belohnt, von denen die Mitarbeiter profitieren. Im Rahmen einer Veranstaltung von Staatssekretärin Christine Marek und WKÖ-Präsident

anteil zu finden ist, sondern auch die vielen familienfreundlichen Angebote für die Mitarbeiter, die u. a. Kinder zum Baden mitbringen und eine Ferienwohnung am Meer nutzen können.

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Die Jury: „Mal- und Sprachkurse, Computerausbildungsprogramme, Fitnessstests: Die rund 100 Mitarbeiter des Hotels Hochschober auf der Turrach haben auch in der Freizeit einiges zu tun, was ganz in ihrem Interesse liegt. Rund 90 Trainingseinheiten werden je Halbjahr angeboten.“

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.



Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.



Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.



Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.



Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

Bereits 2008 wurde der Hochschober mit dem Nachhaltigkeitspreis TRIGOS geehrt, mit dem das Hotel für seine vorbildliche Mitarbeiterakademie belohnt wurde. Aufsehen erregte vor allem das breite Angebot, das weit über die fachliche Weiterbildung hinausgeht.

### FAKTEN, FAKTEN Hochschober in Zahlen

190 Betten

300 Vollbelegstage bei  
340 Offenhaltetagen

70 % Stammgästeanteil

93 % deutschspr. Gäste

Durchschnittlich  
verweilen unsere  
Gäste 4,5 Tage im  
Hotel Hochschober.

Ein Mitarbeiter  
bleibt im Durch-  
schnitt 4 Jahre

¼ der Mitarbeiter sind  
Stammkräfte.

Wir bilden ca.  
20 Lehrlinge aus  
und beschäftigen  
rund 110 Mitarbeiter.



## Verantwortung und regionales Bewusstsein

*Unterstützung für engagierte Unternehmen in Südkärnten: Der Hochschober beteiligt sich als Unternehmen an der Initiative „Verantwortung zeigen!“*

Engagierten Unternehmen und ihren Führungskräften den Rücken stärken, Impulse und Feedback geben, damit im Wirtschaftsraum Südösterreich ein Klima entsteht, in dem verantwortungsvolles Wirtschaften gut gelingt und sich auch finanziell lohnt – so definiert sich die von zahlreichen engagierten Unternehmen, Institutionen und deren Führungskräften aus

allen Branchen getragene Initiative „Verantwortung zeigen!“, zu deren BotschafterInnen auch Karin Leeb vom Hotel Hochschober gehört.

Die Initiative, die aus einem Projekt der EU entstand, ist parteipolitisch und ideologisch unabhängig und Partner des Nachhaltigkeitsprojektes TRIGOS in Kärnten und der Steiermark.

Der Hochschober beteiligt sich an „Verantwortung zeigen!“ als familiengeführter Tourismusbetrieb, der verantwortungsbewusst und nachhaltig wirtschaftet.

Das Hotel zeigt Verantwortung, indem es sich als regionaler Wertschöpfungsfaktor einsetzt – mit einer Einkaufspolitik, bei der immer die

Produkte regionaler Produzenten bevorzugt werden.

Mit einer Vergabestrategie, die bei allen Umbau- und Renovierungsmaßnahmen regionale Handwerker beschäftigt.

Mit seinem Engagement für eine saubere Umwelt wirtschaftet es nachhaltig – so wird z. B. das Hotel mit ökologisch verträglicher Fernwärme aus einem nahen Hackschnitzelwerk beheizt.

Vom sozialen Engagement des Unternehmens profitieren unter anderem das SOS-Kinderdorf Kärnten sowie der Behinderten-Integrations-Fachdienst autARK.

### GUT GESAGT!

DER FREIHEIT FOLGT  
ZWANGSLÄUFIG  
DIE VERANTWORTUNG.

Enat Ferstl,  
österreichischer Lehrer, Dichter  
und Aphoristiker \*1955

## „DER BERGBOTE“ JETZT AUCH BEI FACEBOOK

Ab sofort hat die von den Hochschober-Mitarbeitern gestaltete Zeitschrift „Der Bergbote“ auch eine eigene Seite im Social-Media-Portal Facebook.

Alle Facebook-Mitglieder, die sich über einen „Gefällt mir“-Klick mit der Seite verbinden, werden via Internet über Erscheinungstermine und andere Neuigkeiten rings um den „Bergboten“ versorgt. Jeder kann im Internet seine Meinung zum Bergboten posten, zu sehen sind auch Fotos von gemeinsamen Aktivitäten, die es aus Platzgründen nicht in die gedruckte Ausgabe geschafft haben.



**WWW.FACEBOOK.AT**  
**SUCHE: DER BERGBOTE**

# Der Hochschober im Presseecho

*Ob Basislager oder Gourmetveranstaltung, ob soziales Engagement oder Lehrlingsausbildung – die vielseitigen Aktivitäten des Hochschober-Teams wurden auch von der Presse aufmerksam begleitet.*

## DIE PRESSE

(30.01.2010) ... Erstmals in der zehnjährigen Geschichte der Auszeichnung (des Knowledge-Staatspreises, Anm.d.Redaktion) wurde dieses Jahr ein Sonderpreis für Employer-Branding-Aktivitäten vergeben. Diesen konnte sich das Kärntner Hotel Hochschober, das sich vor allem durch eine glaubwürdige und vorgelebte Führungskultur – so begründete die Jury unter anderem die Vergabe – auszeichnen, für sich gewinnen. ...

## CHEF INFO

(09/2009) ... Die Hotelgäste sind eingeladen, in völlig neue Geschmackssphären einzutauchen und Wein und Schokolade als exotisches Miteinander zu erleben. Schokokoryphäe Hochschober-Gast Josef Zotter und die Weinexperten des Hotels, Michael Kohlmayer, Thomas Kohlendorfer und Hermann Gumpoltsberger, haben getüftelt, verkostet und experimentiert. Das Ergebnis ist ein ganz neues Verkostungserlebnis der besonderen Art, ein interessant-exotischer Geschmacksflirt voller Kontraste und überraschender Parallelen. ...

## WOCHE KLAGENFURT

Das neue Wandern erobert unsere Bergwelt. Der Hochschober hat bei diesem Trend die Nase vorn. „Neues Wandern“ – das bedeutet topmodische, funktionelle Kleidung aus High-Tech-Materialien, aber auch anregende Anreize, die seitens der Touristiker geboten werden. Im Falle des Hochschober sind dies innovative „Five-Finger-Shoes“, die (quasi) Barfußwandern über Stock und Stein ermöglichen: „Das Neopren-

## KÄRNTNER WIRTSCHAFT

(25.09.2009) ... Bei den familienfreundlichen Großbetrieben Kärntens hat das Hotel Hochschober auf der Turrach die Nase vorn. Karin Leeb und Martin Klein beschäftigen überwiegend Frauen – auch in Führungspositionen. Die Mitarbeiter können alle Einrichtungen des Hotels kostenlos nutzen. Es ist auch kein Problem, Kinder zum Baden oder zum Mitarbeiteressen mitzubringen. Besonderes Highlight: der Verwöhntag für Mitarbeiter und ihre Familien im Hotel. ...

material lässt einen die Berge mit allen Sinnen spüren“, so Karin Leeb, Chefin des renommierten Top-Hotels Hochschober. ... Auch die nötige „Wander-Infrastruktur“ stellt der Hochschober seinen Gästen bereit – etwa einen neuen Raum, der weit mehr ist als ein „Wanderschuh- und Skistall“: das „Basislager“. ... Wie man auf diese Idee kam? Leeb: „Mein Mann und ich sagen uns: ‚Lass uns träumen – wie wäre der Idealzustand?‘“

## OEKONEWS ONLINE

(11.10.2009) ... Wie attraktiv der Hochschober als Arbeitgeber ist, unterstreicht die große Zahl von Mitarbeitern aus der Umgebung. Viele sind seit Jahren im Hochschober tätig und tragen aktiv zum Erfolg des Hauses bei. Sie bringen Ideen ein und gestalten Angebote wesentlich mit. Engagement, das für den Gast sichtbar und spürbar wird. So begleitet beispielsweise der Küchenchef Wanderungen und Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen leiten Teezeremonien. ...

## ON TOP ONLINE

(16.12.2009) ... Um Kärntens Lehrlinge und deren Ausbildungsstätten in den Vordergrund zu rücken, rief das Land Kärnten 2008 die Aktion „Wähle deinen Lehrbetrieb“ ins Leben. Die Siegerbetriebe in der Kategorie „Oberkärnten“ wurden am 10.12.2009 in der Berufsschule Spittal an der Drau feierlich gekürt. In der Kategorie „über zehn Lehrlinge“ war das Hotel Hochschober siegreich. ...

## TAI TOURISMUS- WIRTSCHAFT

(27.11.2009) ... Dass Mitarbeiter des Hotels Hochschober nicht nur fachlich bestens ausgebildet, sondern auch körperlich topfit sind, bewies das „Team Hochschober“ am 1. November 2009 beim New-York-City-Marathon. Mit im Team waren Geschäftsführer Martin Klein, Techniker Ulrich Knallnig und Tom Kohlendorfer, charmanter Gastgeber im Service. Geschult in der eigenen Mitarbeiterakademie, absolvierten alle drei den Marathon in beachtlichen Zeiten. ...

# Aus Großmutter's Nähkästchen

*Inzwischen gibt es den Hochschober seit mehr als 80 Jahren. Eine lange Zeit, aus der es unzählige skurrile und lustige Anekdoten zu erzählen gibt. Seniorchefin Barbara Leeb hat viele der alten Geschichten aufgeschrieben.*

Vor 1966, als die Straße auf die Turracher Höhe in manchen Abschnitten noch sehr steil (bis zu 32 Prozent) und für die Lastautos noch nicht ganzjährig befahrbar war, mussten die wichtigen lagerfähigen Lebensmittel für die Saison noch vor dem Winter eingelagert werden. Das waren hauptsächlich Mehl, Zucker, Reis, Gries, Salz, Kaffee, Bohnen und jede Menge Konserven aller Art, aber auch gut haltbare Obst- und Gemüsesorten wie Kartoffeln oder Äpfel. Auch Waschpulver wurde in großen Säcken geliefert, und natürlich brauchte man für die langen Wintermonate ganze Berge von WC-Papier.

Alles, was trocken gelagert werden musste, wanderte in eine große Kammer unter dem Dachboden. Eine echte Knochen-

arbeit, denn einen Lift gab es damals noch nicht. Also wurde jeder Sack über vier Stockwerke auf dem Rücken nach oben geschleppt. Auch der Weinkeller wurde im Herbst bis oben hin gefüllt – damals wurden hauptsächlich Rot- und Weißweine in Doppeliterflaschen und Spirituosen gekauft. Unvorstellbar, dass in einem Hotel plötzlich die Getränke ausgehen! Schließlich endete schon damals, lange bevor der Begriff „Après-Ski“ entstand, der Wintertag mit einem zünftigen Fünfuhrtee, bei dem eine Tanzkapelle aufspielte und durchaus auch Hochpro-

zentiges getrunken wurde.

Noch schlimmer als ein Engpass bei den Getränken aber wäre ein Ausfall der Heizung gewesen. Bis unter die Decke des Kellers wurde die Kohle geschaufelt, damit es die Gäste auch bei strengem Frost wohliger warm hatten. Mächtige Fässer enthielten das Öl, mit dem damals der große Küchenherd befeuert wurde.

Natürlich ging es bei aller Vorratsplanung nie ohne frische Produkte. Molkereiwaren wurden wöchentlich geliefert, ebenso Obst und Gemüse. Schon damals versorgte uns die Firma Ro-

bitsch, mit der wir bis heute zusammenarbeiten! Der VW-Bus, der voll beladen auf die Turracher Höhe schnaupte, wurde immer sehnsüchtig erwartet.

Frisches Brot und Gebäck kamen täglich aus Turrach von der Bäckerei Schintelman zu uns auf den Berg. Manchmal, wenn der Schnee so hoch lag, dass man mit einem normalen Auto nicht mehr durchkam, sprang die Feuerwehr ein und lieferte Semmeln und Brot mit dem Feuerwehrauto bis vor die Haustür.

Frischfleisch wurde vorwiegend bei den Bauern in der Umgebung gekauft. Meist bestellten wir ganze Kälber, halbe Schweine oder viertel Rinder direkt vom Hof und zerlegten sie in der Küche. Speck, Würstl und Salami wurden damals im Haus hergestellt. Übrigens: Bis

zum Jahr 1972 (!) gab es im Garagen-Nebengebäude drei Schweineställe, in denen Alex, der Hausmeister, sechs Schweindln fachmännisch versorgte und fütterte.

## IMPRESSUM & KONTAKT

AUCH FÜR IHRE BEWERBUNG



**HOCHSCHOBBER**

HERAUSGEBER:

HOTEL HOCHSCHOBBER GESMBH  
KARIN LEEB & MARTIN KLEIN  
9565 TURRACHER HÖHE 5  
KÄRNTEN, ÖSTERREICH

TEL: +43 (0)42 75 - 82 13  
FAX: +43 (0)42 75 - 83 68  
URLAUB@HOCHSCHOBBER.COM  
WWW.HOCHSCHOBBER.COM