

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Corona-Edition | Juni 2020



SONDEREDITION

powered by

BAUER  **MEDIEN**

www.bauermedien.at

Innovative Hygiene.

Urlaub
ist nicht gleich
Urlaub.



Desinfektion
ist nicht gleich
Desinfektion.

Sicher wirksam und hautverträglich:
Desinfektion mit Prüfgutachten



STOP COVID-19

www.hagleitner.com/at/stopcovid19

HAGLEITNER HYGIENE ÖSTERREICH GmbH
5700 Zell am See · Lunastraße 5 · Tel. +43 5 0456 · office@hagleitner.at

www.hagleitner.com



Liebe Leserin, lieber Leser!

Angst essen Seele auf

Das deutsche Melodram des Regisseurs Rainer Werner Fassbinder mit obigen Titel ist leider bezeichnet für die

Stimmungslage rund um die Corona-Krise. Wir wollen nichts beschönigen, relativieren, oder gar negieren. Die ständigen Prophezeiungen einiger Experten aber, wonach es zu einer irren Rezession kommen werde, sind auch sehr gefährlich. Es werden fast tagtäglich Zahlen genannt, wie weit nach unten es gehen könnte, niemand weiß aber genaueres darüber. Wie aber auch? Vergleichswerte gibt es keine und so generiert die Virus-Pandemie zu einer ebenso gefährlichen Pessimismus-Pandemie, denn wir alle neigen sehr schnell dazu, das Wissen der Experten als sakrosankt und unfehlbar einzuschätzen. Dazu einige Fakten, die uns zum Nachdenken animieren sollten: Einer Studie von Prakash Loungani, Makroökonom der IMF über Rezessionen zufolge wurden von 62 Rezessionen in den Jahren 2008 und 2009 keine einzige davon von Ökonomen richtig vorausgesagt. Von 88 Rezessionen zwischen 2008 und 2012 haben die Ökonomen nur 11 richtig vorausgesagt. Ich frage mich deshalb, warum sollte diese Ökonomen gerade jetzt das Ausmass der kommenden Rezession akkurat richtig prognostizieren?

Und noch eine Überlegung. Bekommt man tagtäglich „bad news“ schließen sich alle Institutionen an, der Kreislauf beginnt zu rotieren. Ein simples Beispiel: Ein Ökonom sagt eine Inflation voraus, alle glauben ihm und die Gewerkschaft verlangt darauf hin eine Lohnerhöhung, so wird die Inflation angeheizt. Verbraucher und Unternehmen werden von dem beeinflusst, was sie permanent hören und lesen. Pessimismus führt dazu, dass Haushalte weniger konsumieren, Unternehmer weniger investieren. Wenn alle Angst haben, verlangsamt sich die wirtschaftliche Aktivität und die angekündigte Rezession wird zur sich selbst erfüllenden Prophezeiung. Da es derzeit keinerlei Vergleichswerte gibt, lesen alle Experten momentan aus der Kristallkugel. Was wir alle jetzt dringend benötigen ist Optimismus und Tatendrang und keine Angst- Pandemie. Es klingt zwar ein wenig retro – aber wenn unsere Großväter-und Mütter soviel Angst vor der Zukunft gehabt hätten, dann wäre der Wiederaufbau nach dem Krieg in Europa nicht so schnell und erfolgreich passiert.

Genau aus diesem Grund, wollen wir der gesamten Branche, für die wir schreiben, Mut machen und deshalb bieten wir Ihnen in dieser Sonder-Edition auch die Zusammenarbeit mit BAUER MEDIEN an. Sie könnten sich bei Ihrer nächsten Aussendung, bei Ihrem nächsten Druckwerk viel Geld ersparen und auf diese Weise noch effizienter Ihre Gäste ansprechen.

Viel Glück und Mut für die Zukunft
wünscht Ihnen

Peter A. de Cillia
CR/Herausgeber



Verehrte Leserschaft!

„In Zeiten wie diesen“ ... heißt es ja so schön, wenn außergewöhnliche Situationen eingetreten sind. Das Covid 19 Virus hält die ganze Welt in Schockstarre und verlangt speziell der Wirtschaft aussergewöhnliche Massnahmen ab. Die Tourismusbranche, eine Branche, die immer schon von vielen Konflikten und Stimmungslagen geprägt war, durchlebt momentan ein Tal der Tränen. Das Licht am Ende des Tunnels ist aber sichtbar und damit es für alle ein klein wenig mehr und heller leuchtet, leisten wir als österreichisches Familienunternehmen auch unseren Beitrag, damit die Branche schneller und leichter wieder Fuß fassen kann.

Wir haben uns daher entschlossen, Ihnen ein ganz spezielles Angebot zu unterbreiten - wenn Sie wollen einen sogenannten „Corona-Rabatt“. Wir garantieren Ihnen bei Ihren nächsten Aussendungen, bei Ihren nächsten Broschüren, zumindest ein 10-prozentiges besseres Angebot, als Sie es bisher hatten. Wie das funktioniert, erklären wir Ihnen auf den nächsten Seiten. Sie senden uns Ihre Anfrage, schreiben dazu, was Sie bisher für diesen Druckauftrag bezahlt haben und wir machen Ihnen dann ein Angebot – Sie werden staunen – garantiert. Wir wollen Ihnen helfen, bei Ihren zukünftigen Drucksorten viel Geld zu sparen, dass Sie sicher anderwärtig gebrauchen können.

Herzlichst, Ihr
KommR. Michael Bauer
BAUER MEDIEN



Wohnen in den Weinbergen

Das Familienunternehmen Tement ist international als eines der führenden Weingüter bekannt. Den Namen sollte man sich aber auch als stilvolle Urlaubsadresse merken.

Nicht nur Wein- sondern auch Designliebhaber genießen in der derzeit einzigartigen Chalets die Kunst des Entspannens inmitten der großartigen Grenzregion Südsteiermark sowie Slowenien.

Familie Tement weiß, dass die Auszeiten im Alltag oft rar sind, umso wichtiger ist es, die wenigen Tage genussvoll zu verbringen. Jüngst wurde auch das extravagante Winzerhäuschen in der Lage Ciringa Pec fertiggestellt. Insgesamt 25 Chalets bieten mit natürlichen Materialien, wie Holz und Stein, ein zweites heimeliges zu Hause.

Alte Gutshäuser wurden seit 2013 aufwändig renoviert und in stilvolle Chalets, Suiten, Grand Suiten und Lagenhäuschen verwandelt. Ob alte Steinhäuser oder Gewölbekeller – in jedem Hideaway wird Alt und Neu fantastisch kombiniert. Großzügig und einzigartig sind nicht nur die privaten Rückzugs-Oasen, sondern auch die Natur rundherum. Die Südsteirische Weinstraße verbindet zwei spannende Länder Österreich & Slowenien. In

dieser faszinierenden Grenzregion liegen, mit atemberaubendem Blick auf die Weinberge, die Weinberglagen Zieregg und Ciringa.

Rundum-Genuss

Der Gast hat die Qual der Wahl zwischen 4 reizvollen Lagen zu wählen. Die im Sommer 2018 eröffnete Adults Only Anlage Ciringa Stampfer liegt in Slowenien und besticht mit 360 Grad Ausblick auf die umliegenden Weinberge und infinity pool. Die Lage Zieregg bietet 6 gemütlich-romantische Winzerchalets in zwei stilvoll renovierten Steinhäusern. Direkt auf der Südsteirischen Weinstraße liegt die Anlage Ciringa Menhard und bietet sechs wunderschöne Chalets und zwei verspielte Suiten. Die Anlage und das Lagenhaus „Pec“ ist umgeben von Weingärten und Blumenwiesen, hier finden Ruhesuchende ihren ganz privaten Wohlfühlort.



Fotos: The Flac Winzerei

Neue Kooperation

Anstatt Frühstücksbuffet und Restaurant wird hier ein wohl gefüllter Korb mit regionalen Delikatessen serviert. Genuss pur und traute Zweisamkeit mit Blick in die Weinberge – kein Wunder, dass hier das Herz höher schlägt und – wer weiß – Anlass für ein Ja-Wort ist. Neu ist die Mitgliedschaft bei der renommierten Kooperation Romantik Hotels & Restaurants. Bislang für Premium-Hotels und ausgezeichnete Kulinarik bekannt, stößt die Marke Romantik, zuerst in Österreich, in neue touristische Bereiche vor. Mit ihrer „Winzerei“ bringt die bekannte Winzerfamilie Tement aus der Steiermark erstmals hochwertige Chalets zu Romantik. Nach den Spitzenköchen Toni Mörwald und Hubert Wallner im letzten Jahr, sind die Tements die nächsten prominenten Gastgeber, die sich Romantik anschließen.

www.romantikhotels.com





Perfektes Rundum-Service

Perfekter Druck, perfekter Preis, perfekte Versandlogistik zu bestem Preis. Speziell jetzt zur Corona-Zeit ist es für Sie wichtig sich bei Ihren Gästen mit einem nachhaltigen Auftritt wieder zu präsentieren. BAUER MEDIEN möchte Ihnen dabei helfen.



Um Ihr Druckprodukt zum bestmöglichen Preis realisieren zu können, benötigt man die Ressourcen sehr vieler Unternehmen. BAUER MEDIEN sichert sich das Know-how und die Kapazitäten auf modernsten Druckmaschinen bei verschiedensten Firmen und gibt die daraus entstehenden Vorteile direkt an Kunden weiter. Druckprodukte bedeuten aber viel mehr als die „reine“ Produktion. Faktoren wie Verpackung und Versandart, Versandanbieter und die entsprechenden Tarife, also die gesamte Distribution spielen eine eminent bedeutende Rolle. In aller Regel kann dies noch deutlich günstiger und effizienter realisiert werden, als Sie das bis heute gewohnt waren. Auch darum kümmert sich BAUER MEDIEN für Sie, damit Sie Perfektion von A-Z frei Haus geliefert bekommen.



Philipp (li.) und Michael Bauer leiten die BAUER MEDIEN.

Das Versprechen

Der brandaktuelle, wohlfundierte Kommentar in der Tageszeitung, das stylische Hochglanzmagazin, der edle Luxuskatalog, der überraschende Flyer für das angesagte Clubbing, das aussagekräftige Flugblatt mit den heißesten Sonderangeboten, all das wird von BAUER MEDIEN gemanagt, die aus ihrer jahrzehntelangen Erfahrung heraus selbstbewusst das Versprechen abgeben zumindest 10 Prozent unter dem Marktpreis anzubieten. Wie soll das funktionieren, werden Sie sich fragen? „Wir beziehen unser Know-how von vielen verschiedenen Marktteilnehmern. Wir können u.a. auch deshalb so Top-Konditionen anbieten, weil wir bei EU-geförderten Druckereien einkaufen. Wir vergleichen jede Menge Preise und nutzen die neuesten Technologien. Das ist unser Job, das ist unser Know-How, das wir an Sie zu Ihrem Gunsten weitergeben wollen“, so Michael und Philipp Bauer unisono.

So funktioniert's

„Wir arbeiten 24 Stunden, sieben Tage die Woche – und wir bieten zudem einen großen Vorteil: Wir kooperieren mit Druckereien, die mit den modernsten Maschinen ausgestattet sind“, beschreiben Michael und Sohn Philipp Bauer den USP ihres Unternehmens mit Sitz in Wien-Landstraße. Basis des Geschäftsmodells ist das Mieten von Druckmaschinenkapazitäten – in EU-geförderten Ländern, natürlich auch in Österreich. Denn nur mit den modernsten Maschinen gibt es höchste Produktivität und beste Qualität“, erklärt Michael Bauer.

Das Familienunternehmen

Die BAUER MEDIEN Produktions- & Handels-GmbH ist ein österreichisches Familienunternehmen mit Sitz in Wien. Beste Qualität, schnelles Rundum-Service und innovative Ideen und Hilfestellung bei der Abwicklung zeichnen die Firmenphilosophie aus.

www.bauermedien.at

Mittlerweile ist BAUER MEDIEN auch in der Schweiz und in Bayern sehr gut im Geschäft. Tempo ist am schwierigen Druckmarkt nicht zu unterschätzen: „Wir schaffen es, auch wenn wir in Tschechien oder in der Slowakei drucken, Wochenmagazine mit satten Auflagen binnen vier Tagen incl. Verzollung in die Schweiz zu liefern. Unsere Auftragslage würde nicht so gut sein, wenn die Leistung nicht überzeugend wäre,“ so Michael Bauer.



Bestpreisgarantie



modernster Maschinenpark



365-Tage-Produktion



keine Sonn- und Feiertagszuschläge

Gemeinsam gegen Corona

Hygienespezialisten unter Österreichs Leitbetrieben erarbeiten praktische Ratschläge für Unternehmen und Haushalte.



CWS Hygiene

Seife & Einmalhandtücher

CWS Hygiene ist der führende Spezialist für Waschaumhygiene und Berufskleidung. Die geradezu verzweifelte Suche von Unternehmen und Privaten nach Desinfektionsmitteln ist weitestgehend überflüssig. Ausreichend Seife (am besten flüssig, also als Seife/Wasser-Gemisch), Einmalhandtücher (Textil oder Papier) aus Spendersystemen, die sicherstellen, dass das Handtuch tatsächlich nur einmal verwendet wird, in Verbindung mit einer Anleitung zum wirkungsvollen Händewaschen, sind absolut ausreichend, um das Ansteckungsrisiko massiv zu senken. Der quantitative Effekt ist höher als der jeder zusätzlichen Hightech-Maßnahme: Eine Erhöhung des Händehygienelevels vom Normalstandard von 20 Prozent auf 60 Prozent verringert die Infektionszahlen um zwei Drittel.

www.cws.com



Hagleitner Hygiene

Chemo-thermische Desinfektion von Textilien

Salesianer, österreichischer Marktführer im Bereich Wäschendienstleistungen und Miettextilien, versorgt derzeit im Spitalwesen zusätzlich auch Gesundheitseinrichtungen, deren Einweglieferungen aus dem Ausland ausgeblieben sind, mit sterilen Mehrweg-OP-Textilien zur Aufrechterhaltung des OP-Betriebs. Allgemein gilt, die wichtigste Präventionsmaßnahme im Umgang mit potenziell kontaminierten Textilien sind validierte, chemo-thermisch desinfizierende Waschverfahren: Temperaturen von mindestens 60 °Celsius und gelistete Waschmittel mit Peressigsäure garantieren eine desinfizierende Wirkung gegen Bakterien und Viren, selbstverständlich auch gegen das Coronavirus. Weitere Schutzmaßnahmen zur Verhinderung von Kreuzkontamination sind eine strikte Trennung schmutziger von sauberer Wäsche sowie die regelmäßige Desinfektion aller Wäschecontainer und Transport-LKW.

www.salesianer.at



Salesianer

Duschgelspender für Desinfektionsmittel

Hagleitner Hygiene ist Österreichs größter Produzent von Hände- und Flächendesinfektionsmitteln. Der Hersteller von Desinfektionsmitteln ist nicht nur mit einer aufs Zwölfwache gestiegenen Nachfrage konfrontiert, sondern muss auch ausfallende Angebote an Desinfektionsmitteln aus dem Ausland kompensieren. Dank umfangreicher Vorräte der bedeutsamen Rohstoffe Ethanol und Isopropanol ist die Produktion bis Ende April gesichert. Einen Engpass gibt es aber bei den Entnahmebehältern, als Übergangslösung ist die Verwendung von Duschgelspendern für Desinfektionsmittel sinnvoll. Geliefert werden die Desinfektionsmittel derzeit auch in Kanistern – Wartezeiten sind leider unvermeidlich.

www.hagleitner.com

Kampf gegen die Viren

Das auf Ethanol basierte Descosept des Reinigungsprofis Diversey wirkt schnell gegen pathogene Krankheitserreger und bietet zusätzlich eine streifenfreie Desinfektion. Es besteht ein breites Wirkspektrum mit praxisrelevanten, kurzen Einwirkzeiten. Die Desinfektion und Reinigung passiert in einem Schritt und hinterlässt keine Rückstände. Descosept ist geeignet für harte und wasserfeste Oberflächen. Der Wirkstoff zerfällt nach der Verwendung in Sauerstoff und Wasser.

www.diversey.com



Berührungsfreies Spülsystem A200

Mit dem neuen, sensor-gesteuerten Spülsystem A200 präsentiert Villeroy & Boch die nächste Generation von ViConnect, dem bewährten Installationssystem aus Vorwandelementen und Betätigungsplatten made in

Germany. Durch intelligente Spülfunktionen setzt ViConnect A200 neue Maßstäbe in Sachen Hygiene und Wirtschaftlichkeit.

Das Spülsystem kann nicht nur berührungsfrei durch eine einfache Handbewegung in der Nähe des Sensors ausgelöst werden, es spült auch selbstständig, wenn der Nutzer es vergisst oder die Spülung nicht auslösen kann. Wird eine Toilette selten genutzt – etwa bei Leerstand, Reisen oder falls der Nutzer die Spülung vergisst –, sorgt ein Timer für eine automatische, regelmäßige Spülung und verhindert so effektiv eine Bakterienbildung. Wird das WC im Stehen genutzt, spült das WC, sobald der Nutzer sich entfernt, mit einer kleinen Wassermenge. Wird das WC im Sitzen genutzt, entscheidet die Nutzungsdauer.



Die innovativen Dampfsaugsysteme des bayerischen Qualitätsherstellers beam arbeiten mit einem UVC-Blau-lichtfilter und entfernen bereits über heißen Trockendampf mit einer Temperatur von bis zu 180 Grad Keime und Bakterien rückstandslos von Oberflächen. Diese werden so zu 99,9 % abgetötet und Viren wirkungsvoll inaktiviert.

Update der Hotel-Tablets

SuitePad – führender Anbieter von In-Room-Tablets für die Hotellerie und Experte für digitale Gästekommunikation – reagiert auf die aktuelle Pandemiesituation und passt den Content seiner Geräte an: Ab sofort stellt das Unternehmen seinen Kunden auf Wunsch ein Update zur Verfügung, das verschiedene Informationen zum Umgang mit dem Coronavirus zeigt – so beispielsweise wie man die Hände korrekt wäscht oder wie man Abstand zu anderen Menschen hält.



Sicherung der internationalen Lieferketten

Sigron ist der führende österreichische Großhändler für Desinfektionsmittel und Schutzbekleidung. Kaum eine andere Branche ist derzeit für die Aufrechterhaltung des Gesundheitswesens wichtiger, als es die Lieferanten von hygiene relevanten Produkten wie Schutzbekleidung und Desinfektionsmitteln sind. Die Sigron GmbH liefert aktuell trotz gravierender Lieferhindernisse täglich 200 Paletten an medizinische Einrichtungen und Reinigungsunternehmen und trägt damit entscheidend dazu bei, die drastisch gestiegene Nachfrage zumindest zu einem wesentlichen Teil zu befriedigen.

www.sigron.at

Top-Hygiene

„Es gibt keinen Zweifel, dass die aktuelle Krisensituation das Bewusstsein und die Wahrnehmung für Sauberkeit und vor allem Hygiene enorm gesteigert haben. Das ist gut so, denn bisher wurde die Wichtigkeit von hygienisch reinen Oberflächen oft übersehen“, sagt Hygiene-Experte Robert Wiedemann aus Albstadt (Bayern). „Das Virus kann mehrere Tage auf Oberflächen überleben und so für Infektionen sorgen. Das muss allen bewusst sein, die für die Reinigung zuständig sind“, so Wiedemann. Der Fachmann rät klar zum Einsatz von High-End-Reinigungsgeräten wie zum Beispiel der Blue-Evolution-Reihe der beam GmbH und verweist auf die hohe Reinigungskraft und Top-Hygienewerte dieser HACCP-zertifizierten Geräte. ▮



ReStart Hotel- Business

Autor: Thomas Reizenzahn

Insbesondere seit den gravierenden Einschnitten der Covid-19 Krise hat sich bestätigt, dass die Hotellerie nicht nur ein Schönwetter-Geschäft ist. Ungewissheit mit Optionen in der Hotelführung begegnen: Das Prodingler „Back to Business“-Modell.

Es ist offensichtlich, dass die Hotellerie einen deutlichen Einbruch erleben wird. Maßnahmen, um gegenzusteuern, müssen sehr rasch getroffen werden. Unsere aktuelle Stress-Analyse für die Österreichische Hotelierversammlung (ÖHV) hat ergeben, dass ein Auslastungseinbruch von 15 bis 20 % in der Sommersaison 2020 bedeutet, dass die meisten Hotelbetriebe tief in den Verlustbereich abstürzen. Um Liquiditätsprobleme zu vermeiden ist es notwendig, in den nächsten Wochen und Monaten ein straffes Liquiditäts-Reglement einzuhalten.

Die Folgen des Coronavirus greifen natürlich in alle Wirtschaftsbereiche ein. Der für den Tourismus so wichtige Realverbrauch wird ebenfalls sinken. Als Hoteliers müssen wir trotzdem nach vorne schauen und hoffen, dass die Verunsicherung im Tourismusland Österreich zeitnah weicht. Ein konkreter Hoffnungsschimmer ist für uns, dass der heimische Tourismus in und vor allem nach Krisenzeiten oft sehr gut funktioniert hat.

Wie antworten wir auf sinkende Auslastungszahlen im restlichen Tourismusjahr? Welche Preise sind derzeit durchzusetzen? Welche Werbeaktionen können den Sommer 2020 noch ankurbeln? Ist der Hotelbetrieb auf alle Eventualitäten vorbereitet? Welche Auswirkung hat die Corona-Krise auf meine Liquiditätslage in den nächsten Monaten?

Inmitten eines so gravierenden Ereignisses ist es unabdinglich, die Ertrags- und Liquiditätslage permanent zu überprüfen. Inwieweit wurde noch genügend Cashflow erwirtschaftet, um beispielweise Gehälter und Löhne sowie dringende und nicht ausschließbare Zahlungen leisten zu können? Welche Höhe würde eine allfällige Cash-Lücke erreichen? Um in den nächsten

Monaten nicht noch mehr auf dem falschen Fuß erwischt zu werden lohnt es sich, frühzeitig und stetig den Umfang der Corona-Krise strukturiert aufzuarbeiten.

Prodingler ReStart-Tools

1. Kurzfristige Ausrichtung der Liquiditäts- und Finanzlage

In den nächsten Monaten sollte die Liquidität permanent überprüft werden, um drohende Liquiditätsengpässe frühzeitig zu erkennen. Mit Hilfe eines Frühwarnsystems können die entsprechenden Maßnahmen getroffen werden.

Sofortmaßnahmen zu Absicherung des Betriebes:

- Stundungen aller Finanzamtzahlungen beantragen (Lohnnebenkosten, Umsatzsteuer etc.). Die Herabsetzung der Säumniszuschläge ist ebenfalls zu beantragen.
- Stundungen der SV- Beiträge.
- Tilgungs-Freistellung bei der Bank! Bei Banken und Leasingpartnern eine Aussetzung aller Kreditraten / Annuitäten / Leasingraten vorerst bis 09/2020 bzw. 12/2020 beantragen.
- Ansuchen um Überbrückungskredite (Kontokorrentkredite) rechtzeitig einreichen.
- Nicht notwendige Reparaturen verschieben.
- Nur die notwendigsten Zahlungen für die Aufrechterhaltung des Betriebes (Energie, Marketing, Versicherung, etc.) durchführen.
- Mitarbeiterersatz: Kurzarbeit

2. Prognose der Umsatzentwicklung mit mehreren Szenarien

Wir erstellen mit unseren Kunden eine Simulation von verschiedenen Szenarien 2020. Es wird ein Check von Umsatz, Ertrag und Liquidität durchgeführt. Die Annahmen, die getroffen werden, basieren auf Prognosen von Markt und Nachfrageentwicklungen. Unsere Prodingler-Szenarienplanung erlaubt es, unterschiedliche Planungsannahmen in verschiedenen Geschäftsentwicklungen abzubilden. Aus der Annahme der unterschiedlichen Szenarien können der Handlungsbedarf und die erforderlichen Maßnahmen abgeleitet werden. Die Ergebnisse werden mit quantitativen Wirkungen auf Umsatz, Ergebnis, Cashflow und Hotelkennzahlen verknüpft. Dies geschieht im Sinne von: „Wenn das eintritt, resultiert ...“

3. Mitarbeiterereinsatzplanung

Das zentrale Ziel der Mitarbeiterereinsatzplanung in Krisenzeiten besteht darin, dass sich die richtige Zahl an Mitarbeitern mit den passenden Qualifikationen zur richtigen Zeit am richtigen Ort befindet. Insbesondere sind dabei kurz- und mittelfristige Entwicklungen im Ausnahmejahr 2020 zu beachten. Eine genau angepasste Mitarbeiterereinsatzplanung gilt in diesen schwierigen Zeiten als entscheidende Maßnahme. Die Optimierung der Produktivität und Anpassung an den Bedarf sowie die Optimierung der Dienstpläne und Budgetierung der Mitarbeiterkosten gehören in diesem Schritt zum Pflichtprogramm.

4. Die Marketing-Welt nach Corona

Soziale Verzichte, die materielle Detox-Phase und die Solidarität zu den Mitmenschen werden einen noch nie da gewesenen Paradigmenwechsel einleiten. Insbesondere müssen potentielle Gäste in Zukunft ganz anders im Marketing angesprochen werden. Eine Diskussion über Globalisierung sowie ein neuer Zusammenhalt, Verantwortung, Gemeinschaft und Familie werden in Zukunft die touristischen Werbeaussagen prägen. Wir müssen in unseren Botschaften die humane Komponente verstärken. In einer solchen Ausnahmesituation wird man sich vorerst auf den Heim- bzw. Nahmarkt konzentrieren. Im Jahr 2020 leiden die vom einheimischen Tourismus getriebenen Destinationen weniger, als die international ausgerichteten. Bieten Sie den Gästen ganz einfach ein Mehr an Sicherheit. Das ist das, was die Gäste hören wollen. Und bei Ihren treuen Stammgästen laufen Sie damit ohnehin offene Türen ein.

Preismanagement

Zu den Aufgaben des Revenue Managements zählen detaillierte Prognosen, enge Zusammenarbeit mit den unterschiedlichen Abteilungen und eine zielführende Segment- und Zimmerkategorien-Analyse. In Zeiten mit geringerer Nachfrage und sinkenden Umsätzen ändert sich schnell der Fokus. Revenue



Management allein kann die Krise nicht abwenden, bleibt aber dennoch wichtig für den Erfolg eines Hotels, um eine realistische Einschätzung der Marktentwicklung zu erlangen.

Wenn uns die Corona-Krise eines gelehrt hat, dann, dass das Hauptaugenmerk jetzt umso mehr auf langfristige Ziele gesetzt sein sollte. Schlecht durchdachte kurzfristige Entscheidungen (wie panische Preisreduktionen) können dem Betrieb langfristig schaden. STR-Daten zeigen zudem, dass Hotels nach 2008 in etwa 5 Jahre brauchten, um die durchschnittliche Auslastung auf das „Vorkrisen-Niveau“ zu heben. Der RevPAR hat sich erst 6-12 Monate später erholt.

Die ReStart Vorwärtsstrategie schon jetzt im Kopf

Ein guter Unternehmer denkt in schwierigen Situationen nicht nur an Kostenreduktionen, sondern an neue Voraussetzungen, neue Angebote, Marketingaussagen und versteckte Marktnischen. Er versucht trotzdem jetzt schon das Humankapital zu halten und zu fördern bzw. auch zu unterstützen. In vielen Gesprächen konnten wir auch feststellen, dass außergewöhnliche Unternehmer sich nicht scheuen, aktuell alles in Frage zu stellen, was bisher als richtig galt. Sie denken trotz der ungewissen Zukunft positiv und sind gleichzeitig auch Querdenker im eigenen Betrieb. Außergewöhnliche Unternehmer denken sich in die Post-Corona-Situation hinein und können die Situation in neue Erkenntnisse verwandeln.

Fazit: Der hoffentlich kommende Aufschwung will geplant sein. Es nutzt wenig eine Krise zu überstehen, um dann keine Mittel mehr zu haben, die für eine Teilnahme am Aufschwung notwendig sind. Denn für die Bewerbung und fürs Marketing des Hotelbetriebs sind auch aus finanzieller Sicht wiederum Mittel nötig.

Rückfragen & Kontakt:

Prodingler Tourismusberatung
 Thomas Reizenzahn, t.reizenzahn@prodingler.at
 Marco Riederer, m.riederer@prodingler.at

www.prodingler-tourismusberatung.at



Neuer Burger-Hotspot

Am 15. Mai um 11:11 Uhr eröffnete im Auhof Center der größte Le Burger Wiens. Das bereits bestehende Restaurant im Parterre des Einkaufszentrums übersiedelt in das 2. Obergeschoß. Neben den Burgern zum Selberbauen werden u. a. auch Steaks und Bowls in der 500 Quadratmeter großen Burgermanufaktur angeboten.



Das Warten auf den neuen Le Burger im Auhof Center hat ein Ende. Am 15. Mai um 11:11 Uhr nahm die größte Burgermanufaktur der Stadt auf 500 Quadratmetern ihren Betrieb auf. Typisch Le Burger: Die Buns können nach Lust und Laune mit 20 verschiedenen Zutaten von Salat über gegrillte Champignons bis hin zu handgeräuchertem Speck und selbstgemachten Saucen ohne Zusatzkosten verfeinert werden.

Wer es lieber fleischlos mag, der findet natürlich auch Veggie-Burger, einen veganen Dinkel-Bun und knackige Salate auf der Karte. In Summe sind so mehr als 1.000 unterschiedliche Burgerunikate möglich. „Wir sind glücklich, dass wir nach Monaten der Vorbereitungen und der durch Corona verursachten Verzögerung gleich mit dem größten Le Burger durchstarten können. Trotz der riesigen Dimensionen des Lokals bleiben wir unseren Prinzipien



treu: Wir verzichten komplett auf industrielle Fertigware, alle Patties, egal ob Fleisch oder vegetarisch, werden frisch faschert und von Hand direkt in unseren Betrieben geformt. Die Zutaten kommen, soweit möglich, aus der Region und wir versuchen, z. B. durch essbare vegane Trinkhalme aus Getreide- und Apfelfasern möglichst auf Kunststoff zu verzichten. Damit setzen wir in Sachen nachhaltiger Gastronomie Maßstäbe in Österreich“, so der Geschäftsführer von Le Burger, Lukas Tauber.

Hygiene ist oberstes Gebot

Obwohl Lukas Tauber und sein Team seit jeher Wert auf höchste Hygienestandards legen, müssen einige Maßnahmen der neuen Situation angepasst werden. So gewährleistet ein eigener Check-In am Eingang des Lokals, dass die Abstandsregeln eingehalten werden. Lange Schlangen, wie unlängst bei der Eröffnung div. ausländischer Ketten vorgekommen, sollen so vermieden werden. Zudem werden Gäste unter Beachtung des Mindestabstands zu ihrem Tischen geleitet. Wie in allen Gastronomiebetrieben sind die Besuchergruppen auf 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder pro Tisch beschränkt. Auf den Tischen selbst stehen folierte und damit abwaschbare Speise- und Getränkekarten den Gästen zur Verfügung. Tischoberflächen, Stuhlrücken sowie Armlehnen werden nach jedem Gast gereinigt.

Das Ambiente

Zu echten Premiumburgern gehört natürlich auch eine Premiumausstattung. Daher finden die Fans von Le Burger auch in dem 500 m² großen und damit größten Le Burger Wiens alles, was sie an diesem österreichischen Familienbetrieb schätzen und lieben: bepflanzte Wände, Industrie-Chic, eine Konzertbühne u. v. m. ➤





Steaks, Bowls und vegane Low-Carb-Burger

Innovativ wie das Design des Restaurants und sein nachhaltiger Ansatz ist auch die Speisekarte. So stehen im Auhof Center saftige Filet- und Rib-Eye-Steaks genauso auf der Speisekarte, wie frische Bowls in unterschiedlichen Varianten, wieder Couscous Bowl mit gegrilltem Hühnerfilet oder der Rice Bowl mit Sushi-Reis und gegrilltem Rinderfaschierem. Dazu kommen vegane Angebote und Veggie-Variationen. Es stehen Patties aus Kichererbsen-, Zucchini- oder Portobello-Rüben-Laibchen zur Wahl, und wer jetzt schon an die Sommerfigur denkt, der greift zu den

Low-Carb Varianten. Dabei wird der Patty in Salatblätter gewickelt oder der Bun durch einen veganen aus Dinkel beziehungsweise durch den neuen Low-Carb Bun mit nur 10,46g Kohlenhydraten/100g Bun ersetzt.



Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und GF Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burger-Unikate“ in mehr als 1.000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten – selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück, über Desserts, bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über 7 Filialen: Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf und Dubai. Weitere Expansionen via Franchise, konkret im August 2020 in Linz, sind in Planung.

www.LeBurger.at

IMPRESSUM:

HOTEL&DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie Medieninhaber und Chefredakteur: Peter A. de Cillia, +43 676/93 83 202, p.decillia@hotel-und-design.at
Verlags- und Redaktionsadresse: Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien | www.hotel-und-design.at | Druck: BAUER MEDIEN, Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien



**NEW DESIGN
UNIVERSITY**

PRIVATUNIVERSITÄT ST. PÖLTEN

NORMAL IST GEFÄHRLICH

STUDIERE AN DER NEW DESIGN UNIVERSITY

BACHELORSTUDIUM INNENARCHITEKTUR & 3D GESTALTUNG

BACHELORSTUDIUM DESIGN, HANDWERK & MATERIELLE KULTUR

MASTERSTUDIUM INNENARCHITEKTUR & VISUELLE KOMMUNIKATION

LEHRGÄNGE AKUSTIK & DESIGN – FOOD DESIGN – PRODUKTDESIGN
– LICHTTECHNIK & GESTALTUNG – UND VIELES MEHR

**JETZT
ANMELDEN!**



© NDUSchmidler, Wieser, Pala, Hanke und Gura, Fotos: N. Korab.



WWW.NDU.AC.AT



Die New Design University
ist die Privatuniversität
der Wirtschaftskammer NÖ
und ihres WIFI

**BESTE DRUCKQUALITÄT
ZUM GÜNSTIGEREN PREIS.**

RE-START ZUM BEST-PREIS.

**MINDESTENS
10%*
GÜNSTIGER**
office@
bauermedien.at

BAUER  **MEDIEN**

WIR MACHEN DRUCK. SIE HABEN LUFT.

BAUER MEDIEN PRODUKTIONS- & HANDELS- GmbH

Baumannstraße 3/19 | A-1030 Wien | Tel: +43 1 876 61 61-45 | office@bauermedien.at | www.bauermedien.at