

T.A.I. Buchtipp

Alpiner Weg in Richtung Hotelzimmer für alle Sinne

Eine interessante Neuerscheinung im Bereich empfehlenswerter Literatur für GastgeberInnen ist das Buch „Der Alpentourismus der Zukunft“. Darin werden Denkanstöße, Anregungen und Einblicke in die Welt des touristischen Wandels geliefert, mit Blickwinkeln von der Vergangenheit bis in die Zukunft, aufgelockert mit zahlreichen Illustrationen – auch für eigene Notizen ist Platz vorhanden.

Entstanden ist das im Haymon Verlag erschienene Buch aus dem Forschungsprojekt „Alpen FutureHotel Y“ des Fraunhofer-Instituts (das Innovationsnetzwerk „FutureHotel“ wurde 2017 mit dem Hospitality Innovation Award von PKF hotelexperts ausgezeichnet). Die AutorInnen **Vanessa Borkmann**, **Stefan Rief** und **Stefan Strunck** gehören alle dem Fraunhofer-Institut an. Bestellungen sind unter www.haymonverlag.at möglich, das Buch ist aber u. a. auch über Amazon, bei Thalia oder Morawa erhältlich. ■

Die Verleihung des 4. Relax! Awards – Vorbild Vorreiter Winner fand vor kurzem in der Therme Laa – Hotel & Silent Spa statt. Die 16 anwesenden MitarbeiterInnen aus den Resorts der VAMED Vitality World wurden von Vorstandsdirektor **Thomas Karazmann** und VAMED Vitality World Direktor **Gerhard Gucher** persönlich ausgezeichnet. Erstmals wurden im Zuge der Feierlichkeiten auch vier Lehrlinge für herausragende Leistungen im Zuge des „Amuse Bouche-Wettbewerbs“ geehrt. Abgerundet wurde das stimmungsvolle Rahmenprogramm von einem Besuch des Musicals „I am from Austria“ im Raimund Theater Wien und einem erholsamen Tag in der Therme Laa – Hotel & Silent Spa. ■

Gastronomie-Managementplattform

Allergen-Infos und noch viel mehr auf Knopfdruck

FoodNotify heißt ein österreichisches Start-Up, dessen Fokus auf einer Managementplattform für Bestellung, Lagerverwaltung, Rezepterstellung, Kassenanbindung und Erstellung von Speisekarten in der Gastronomie liegt. „Unsere Datenbank beinhaltet mehr als 950.000 Artikel, wodurch die manuelle Datenpflege durch den Kunden wegfällt“, beschreibt **Christoph Stix**, Produkt- und Projektmanager bei der FoodNotify, die Vorteile. Preis-, Allergen- und Mehrwertdaten etc. sind alle im System hinterlegt. Dies erleichtert u. a. den Gastronomen, Gerichte nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung zu kennzeichnen. Ziel von FoodNotify ist es, rund 5 Prozent der 315.000 Gastronomie- und Hotelbetriebe im DACH-Raum als Kunden zu gewinnen. ■

5. Genussgipfel

Kulinarischer Erfolgsgipfel im Casino Seefeld

Ein Highlight für Kulinariker war der 5. Genussgipfel im Casino Seefeld (mit 48 Ausstellern und knapp 600 zahlenden Gästen) mit Kostproben von HaubenköchInnen, Feinkost, heimischem Käse und Spirituosen. Dabei fanden die vielen erlesenen Produkte aus dem Alpenraum reißenden Absatz. TV-Kochprofi **Mike Süsner** sorgte mit Quellsaibling, Apfel-Kren und roter Rübe mit Rettich für das leibliche Wohl. Am Vorabend hatte **Elisabeth Gürtler** (Sacher Hotels) zum Champagnerdinner in ihr Hotel Astoria geladen. Auf dem Bild (v.l.): TV-Koch Mike Süsner mit dem Obmann des Tourismusausschusses im Parlament, Nationalrat **Gerald Hauser**, Genussgipfel-Initiator **Michael Jank** und **Reinhard Hanusch** vom Lohberger Küchen Competence Center. ■

Hotel Mooshaus

Mit Investment zu doppelt so vielen Nächtigungen

Mehr als ausgezahlt hat sich das 17 Mio. Euro Investment (90 Prozent blieben in der Region) der Hoteliersfamilie Gerber in Kühtai in Tirol (drei Hotels, zwei Restaurants und ein Sportgeschäft): Durch Zu- und Umbau ihres Flaggschiffes, dem 4-Sterne superior Hotel Mooshaus, konnten die Nächtigungen in dem Resort um 58,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahreswinter gesteigert werden. „Bei der Wertschöpfung konnten wir um 60 Prozent zulegen“, freuten sich **Mario** (Mi.) und **Jasmin** (2.v.l.) **Gerber** sowie Hoteldirektorin **Susanne Gander** zum Saisonabschluss mit Tirols Landeshauptmann Stellvertreter **Josef Geisler** (r.), dessen Ehefrau **Sabina** (2.v.r.), dem Obmann von Innsbruck Tourismus **Karl Gostner** und Nationalratsabgeordneten **Franz Hörl** (l.). ■