



Vom Waldviertel bis nach Alicante: Die Erfolgsstory der BIO-Hotels

Die BIO-Hotels – eine österreichische Erfindung mit 100 % Bioküche – konnten in den ersten sechs Jahren ihres Bestehens eineinhalb Millionen Nächtigungen verbuchen. Es gibt sie heute europaweit, für österreichische Hoteliers stellen sie eine echte Chance dar, den Öko-Boom im Tourismus gewinnträchtig zu nutzen.

(Nassereith, Wien am 9. 5. 2007). Begonnen hat alles in einem kleinen Tiroler Bergdorf, in einem Wellness-Hotel am Mieminger Plateau, das von der Bio-Idee überzeugt war. Bald schon waren es acht Hotels. Mittlerweile zählt die Gruppe 45 Mitglieder in ganz Europa mit erstaunlicher Themenvielfalt: Ayurveda-Tempel zählen ebenso zur BIO-Gemeinde wie coole Seminarresorts, SPAs oder gemütliche Familienhotels. Sie alle arbeiten mit den Biobauern ihrer Region zusammen – in Österreich mit „Bio-Austria“ – und sie werden von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. „Der Erfolg liegt sicher auch in der Breite des Angebotes“, so Ludwig Gruber, Erfinder und Leiter der BIO-Gruppe. Ob Cityplace, Fastenklause, Wellnessoase oder rustikaler Bauernhof – jeder Urlaubswunsch kann erfüllt werden. Dementsprechend bunt ist auch das kulinarische Angebot: Mediterrane leichte Küche, Gourmet Cuisine auf Haubenniveau, Vegetarisches, Hausmannskost oder kindergerechte Küche inklusive Bio-Cola. „Durch die vielfältige Gastronomie unterscheiden sich unsere Häuser, allen gemeinsam ist hingegen das hohe Engagement, denn wir machen Bio aus Überzeugung“, fasst Ludwig Gruber die BIO-Hotel-Philosophie zusammen.

Erfolg garantiert

Auch für Hotelier Armin Schmelzle wurde der Umstieg zum Aufstieg. Er leitet das noble Salzburger Altstadthotel Wolf Dietrich und kann auf eine sechsjährige BIO-Erfahrung zurückblicken. „Die neue Philosophie muss vom ganzen Betrieb mitgetragen werden“, weiß Schmelzle heute. Es gehe um eine grundsätzliche Umstellung des gesamten gastronomischen Ablaufes: Weg von Convenience-Kost hin zu mehr Frische und weniger Fett. Schon bei den ersten Schritten auf diesem neuen Weg steht das BIO-Hotel Service Team bereit. Es unterstützt bei der Erstellung von Zielen und Zeitplänen, schult Hotelmitarbeiter ein und betreut das Küchenpersonal so lange, bis alles rund läuft. Insgesamt hat der Umstieg im Salzburger Altstadthotel zu geringen Mehrausgaben geführt, viel weniger als ursprünglich angenommen, denn in der Hotellerie entfällt der Löwenanteil der anfallenden Kosten auf Personal und Betriebsaufwand und nicht auf die Speisen. Das Altstadthotel erfreut sich seit der Umstellung jedenfalls einer signifikant höheren Bettenauslastung, an die 70 % der Gäste bucht mittlerweile auch aufgrund der biologischen Genüsse. „Es ist ein zukunftsfähiges Erfolgskonzept, mit etwas Geschick kann man den Betrieb optimal positionieren“, so das Fazit von Hotelier Schmelzle.

Verein f. Angebotsentwicklung u. Marketing
Brunnwald 400, 6465 Nassereith
Tel. u. Fax. +43/5265/5099
gruber@biohotels.info, www.biohotels.info



Verlässliche und professionelle Partner

Daran gemessen lohnen sich die anfallenden Mehrkosten für den Betrieb auf jeden Fall: Neben einer Entrance Fee gibt es eine Jahresgebühr, die leistungsbezogen abgestimmt wird. Das neue Mitglied wird in die umfangreiche Website und andere Werbeaktivitäten eingebunden. Der österreichische Partner Bio Austria – der Verband der österreichischen Bio-Bauern – unterstützt bei der Versorgung mit regionalen Bio-Lebensmitteln. Die hohe Qualität der vielfältigen Gastronomie wird nun auch durch die Verleihung des BIO-Austria- Gütesiegels an die Hotelgruppe bestätigt. Es bietet für die Gäste Sicherheit, die Spreu vom kontrollierten Weizen trennen zu können, freut sich Jürgen Schmücking von Bio-Austria. „Nicht überall, wo im Hotel-Bereich bio drauf steht, ist auch bio drin – da in Österreich noch immer keine Bio-Kontrollpflicht für die Gastronomie besteht.“

An die 2900 Betten weist die BIO-Hotel-Gruppe derzeit auf, über tausend Mitarbeiter werden insgesamt beschäftigt. Neue Mitglieder sind im BIO-Verband jederzeit willkommen, die Voraussetzungen dafür sind optimal, so BIO-Hotel-Chef Ludwig Gruber: „Österreichs Stärken liegen sowohl im Biobereich als auch im Tourismus, deswegen wird unser Konzept von den Gästen so gut angenommen.“

Rückfragen:

FJ Purkarthofer-PR, Franz-Jakob Purkarthofer, T +43 664 4121491, info@purkarthofer-pr.at

Fotos + Fact Sheet: www.biohotels.info

Verein f. Angebotsentwicklung u. Marketing
Brunnwald 400, 6465 Nassereith
Tel. u. Fax. +43/5265/5099
gruber@biohotels.info, www.biohotels.info