

REGITNIG.Team

Das REGITNIG

Unser Family- Business seit 1911



Eine Familie für Familien – aber auch Paare, Solisten & Freundes-Gruppen sind bei uns im Regitnig gern gesehene Gäste.

Und unsere MitarbeiterInnen? Frisch, fröhlich, kreativ, herzlich und ebenso ein willkommener Teil unserer Familie! Denn immerhin arbeiten wir knapp 10 Monate pro Jahr Seite an Seite.



Gemeinsam statt einsam

REGITNIG TEAM.MOTTO

Worauf lässt du dich bei uns ein?

Um genau zu sein auf Irmgard, Michael, Jasmin, David, Marie & Sophie. Denn wir führen das Regitnig nicht nur mit viel Herzblut, sondern wir leben hier auch.

Deshalb ist das Regitnig ein Indoor- Outdoor-Wohnzimmer mit viel Liebe zum Detail, weil „daham“ macht man es sich einfach gemütlich, oder?

Wir sind jetzt nicht die hippe Design-Bude, vielmehr ist uns die Nachhaltigkeit & Beständigkeit der verwendeten Materialien wichtig. Der Bezug und die Menschen dahinter sind es, deren Story wir gerne erzählen möchten. Wäre doch schön, wenn du mit uns diese Geschichten erzählst!

Der Weissensee – Dein Place to be

Wir arbeiten nicht nur gemeinsam, sondern leben auch in einer der beliebtesten Urlaubsdestinationen Österreichs. Egal, ob Sommer oder Winter – der Weissensee ist der ideale Arbeits- und Wohnort für Outdoor-Enthusiasten, Sonnenanbeter & Naturliebhaber. Hier kannst du Vieles am Berg & am und im See machen – das gibt es so schnell in keiner anderen Region!



Regitnig Facts

- 4-Sterne Hotel mit à la carte-Restaurant, Appartements & Chalets am Weissensee
- Lage, Lage, Lage – das Regitnig befindet sich direkt im Zentrum – alles ist zu Fuß erreichbar
- 29 Zimmer im Hotel, 14 Appartements & 14 Chalets
- 10 Monate im Jahr geöffnet (Mai-Oktober, Dezember-März)
- Durchschnittlich 40 MitarbeiterInnen
- Die Regitnig-Kulinarik: „Genuss nach Maß“ – individuell buchbar:
Frühstück bzw. $\frac{3}{4}$ Genusspension
 - Reichhaltiges und regionales Frühstücksbuffet im Hotel (07.30-10.00 Uhr)
 - Nachmittagsjause mit vielen salzigen & süßen Leckereien (13.30-16.30 Uhr)
 - Abendmenü im Hotelrestaurant (mit Beginn zwischen 18.00 Uhr und 19.30 Uhr)

Zusätzlich für unsere Appartment & Chalet-Gäste buchbar:

- Brötchenservice & Frühstückskisterl
 - Butlerservice für à la carte-Gerichte & Getränke während der à la carte-Restaurant-Öffnungszeiten
- Beliebtès à la carte Restaurant
 - Wellnessbereich „Vital-Oase“ im Hotel, SEE-Spa mit See-Sauna, FKK-Plateau am Privatstrand
 - Das Regitnig ist einzige Hotel am Weissensee mit ausgebildeten Saunameistern und mehrmaligen Aufgüssen/Woche in der SEE-Sauna
 - Privatbadestrand direkt am Weissensee
 - Weissensees größter Sportequipment-Verleih (MTB's, Citybikes, Multisportwägen, SUP's, Ruderboote, Tretboot, Kajaks) – größtenteils für die Gäste kostenlos
 - Das Regitnig ist Partnerbetrieb der



Auszeichnungen/Partner:

**ALPINE
PEARLS**
eco-friendly escapes



UNSERE WERTE

#1

“Gemeinsam statt einsam”

Wir sind über 50 „Regitnigs“ und sehen uns als große Familie. Wir tragen uns, motivieren, stehen zusammen, haben gemeinsam Spaß und brennen für unseren Job. 08/15 liegt uns nicht so, wir haben eine Leidenschaft für das, was wir tun. Helfen und unterstützen uns – denn „gemeinsam statt einsam“ geht’s einfach leichter und macht auch mehr Spaß. Wir als Inhaberfamilie verstehen uns als Fußballtrainer, die die Rahmenbedingungen vorgeben. Unser Team spielt gerne als Mannschaft, ist herzlich und liebt es gewinnbringende Spielzüge zu Ende zu bringen. Gemeinsam achten wir darauf, Ressourcen nicht unnötig zu verschwenden, Müll und Foodwaste zu vermeiden.

Was man auch wissen sollte: Einzelkämpfer finden in unserer Mannschaft keine idealen Arbeitsbedingungen.

#2

“Miteinander statt gegeneinander”

Wir sind ein bunter Haufen – ein wunderbarer Mix aus jung und alt, laut und leise. Unser gemeinsames Ziel ist die Happyness unserer Gäste und dass wir Spaß an unserem Tun haben – dafür geben wir als Team alles und stellen persönliche Befindlichkeiten hinten an.

Jeder setzt seine Begabungen zum Wohle des Teams ein – ein einzigartiger Blend ist das Regitnig-Team. Einzigartig. The one and only R-Team!



Gemeinsam

#3

“Innovativ & kreativ”

Wir sind keine Fans von „das haben wir immer schon so gemacht und deshalb bleibt es auch so“. Dieses „Old-style-Denken“ wirst du bei uns nicht finden. Vielmehr lieben wir es, wenn du dich mit Ideen und kreativen Ansätzen einbringst. Viele Augen sehen viele Dinge – hilf uns dabei, das Beste aus dem Regitnig zu machen: Kreativ, anders & innovativ!



Motivation



Familiäres Umfeld

Wir arbeiten gemeinsam & miteinander. Deshalb haben wir ein tolles & wertschätzendes Betriebsklima. Das sagen wir nicht einfach so. Das spüren wir. Unsere Gäste spüren es. Und die langjährige Treue unserer Mitarbeiter bestätigt es!



Ehrlichkeit & Wertschätzung

STEHEN BEI UNS AN
1. STELLE

Ehrlichkeit & Wertschätzung stehen bei uns an oberster Stelle. Wir bieten unseren Gästen einen ehrlichen Urlaub – ehrlich & regional wird in der Küche gekocht, ehrlich & herzlich werden die Gäste im Restaurant verwöhnt, ehrlich und mit einem breiten Lächeln an der Rezeption beraten & ehrlich und gekonnt vom Housekeeping fein gebettet.

Ehrlich & fair wird bei uns auch bezahlt – das versteht sich für uns von selbst. Ebenso wie die gegenseitige Wertschätzung.

Wir suchen für unser Regitnig nicht die Allerbesten der Branche. Wir suchen die Richtigen! Für das Hotel, für uns als Familie und für unser Team.

Wie gesagt, wir arbeiten 10 Monate im Jahr gemeinsam Seite an Seite, da muss die Chemie schon passen und wir uns auf einander verlassen können. Wir umgeben uns bei uns „Daham“ schlichtweg einfach mit herzlichen, motivierten und engagierten Menschen, bei denen es ums Miteinander geht.

Wo der eine für den anderen da ist!

MACH URLAUB ZU DEINEM JOB!

Das REGITNIG – seit 1911 wird dieses Haus von den Menschen geprägt, die darin wohnen und arbeiten.

Bei uns darf es „menscheln“ und genau diese persönliche & familiäre Atmosphäre macht das Regitnig zu dem, was es ist: ein Lieblingsplatz für Gäste & Mitarbeiter, aber auch für uns als Familie.



Naturpark Weissensee

Wenn du nicht arbeitest, dann genießt du deine Freizeit in einer einzigartigen Umgebung. Genauer gesagt im Naturpark Weissensee, aka „Spielplatz der Natur“. Egal, ob im Sommer oder Winter! In diesem einzigartigen Naturjuwel direkt vor deiner Haustüre hast du alle Möglichkeiten dich sportlich auszupeinern. Und das an Land, am Berg oder am und im See – das ist tatsächlich einzigartig!

Und dann ist das Regitnig als größter Verleih von Sportequipment am Weissensee auch noch dein Arbeitgeber. So leihst du dir ganz easy und nach Verfügbarkeit MTB's, SUP's, Ruderboote, usw. aus.

Ja, und was tun, wenn du nicht sportlich bist? Oh, dann gibt es wirklich ganz tolle und erholsame Platzerln zum Sitzen oder Liegen, zum Sonne - auf - dem - Bauch - scheinen - lassen oder für ein feines Glaserl Vino oder Aperol.

Wir sind hier nämlich schon südlich der Alpen, ein bisschen Italo-Feeling und Gelassenheit schwingt da schon mit. Apropos Bella Italia: In nur 2,5 Stunden bist du am Meer, 3,5 Stunden bis Venedig. Das ist schon richtig cool, oder?

WAS WIR BIETEN, WAS WIR UNS WÜNSCHEN

Wir verstehen unter Work-Life-Balance ein ehrliches und wertschätzendes Arbeiten, und die wohltuende Auszeit in der Natur & Umgebung.

Was wir dir bieten



Bei uns genießt du:

- 6 / 5,5 oder 5-Tage-Woche, tageweise oder stundenweise – du entscheidest, was für dich passt
- Auf deine persönlichen Bedürfnisse abgestimmte Arbeitszeit, Flexibilität bei Urlaub & freien Tagen. Grundsätzlich hast du bei uns, zwecks deiner Planbarkeit, immer an denselben Tagen frei
- Faire Bezahlung & wertschätzendes Miteinander
- Kostenlose, frische & hochwertige Verpflegung (morgens, mittags, abends) – auch am freien Tag
- Einzel- oder Doppelzimmer in einem unserer Mitarbeiterhäuser – bei Bedarf und kostenlos
- Kostenlose Nutzung aller hoteleigenen Einrichtungen (Wellness, Fitnessraum, Sauna)
- 50%-ige Kostenübernahme der Weissensee Mitarbeiter-Premium-Card (inkl. Schifffahrt, Bergbahn, Naturparkbus, viele Ermäßigungen, uvm.)
- Eigene Mitarbeiter-Rate um Freunde und Familie ins Regitnig einladen zu können
- Einen top ausgestatteten Arbeitsplatz mit state-of-the-art-Geräten
- Ein tolles Team mit Motivation und Freude am Tun
- Team.Quality-Time-Events – gemeinsam Tolles erleben
- Du bist uns als Mensch wichtig – egal ob als Lehrling, Profi, Quereinsteiger oder Pensionist.

Das erwarten wir uns

- Ehrliche Menschen mit Freude, einem breiten Lächeln am Gesicht und Engagement – so macht das Zusammenarbeiten Spaß
- Wir suchen Teamplayer. Einzelspieler sind in unserem Team fehl am Platz. „Gemeinsam statt einsam“ – erinnerst du dich?
- Verlässlichkeit, Loyalität und Diskretion sind uns wichtig
- Wenn – was äußerst selten vorkommt - alle Stricke reißen, dann ein gewisses Maß an Flexibilität



Last, but not least: Wir haben die besten Gäste überhaupt!

Der Großteil der Regitnig Gäste kommt aus Österreich & Deutschland. Vereinzelt aus der Schweiz, Italien und anderen EU-Ländern.

Ganz feine Menschen, die jedoch sehr wertschätzend sind, den professionellen, liebevollen und herzlichen Regitnig-Service schätzen.

Wer einmal bei uns war, der wird meist zum Wiederholungstäter. Das ist für uns alle – als Familie & Team – das größte Lob!



Alles was du wissen musst:

Leitbild & Team.Spielregeln

REGITNIG 

Die Geschichte

1911 ist das Gründungsjahr der Villa Therese. Johann Regitnig hatte als unehelicher Sohn keinen Grund für den Hausbau erhalten. So musste er für seine Familie einen Grund vom Glautsch abkaufen.

Die Familie vergrößerte sich Dank der Kinder und so tat es auch das Haus. Aus einer Villa wurden zwei: Die Villa Therese und das Landhaus Regitnig. Die beiden Häuser waren die ersten Häuser mit fließend Wasser am Weissensee. Jede Regitnig-Generation schaffte es mit viel Arbeit & Weitsicht die Familienvillen, später Sommerfrischler-Villen und dann das heutige 4*-Stammhaus für die jeweiligen Ansprüche der Urlauber weiterzuentwickeln.

Der Nachbar Moser verkaufte die an das Regitnig direkt angrenzenden Parzellen der „Leitn Ferienhäuser“. Dies war die 1. große Finanzierung seit der Übernahme von Irmgard Eder. Die Nachbar-Parzelle wurde gartentechnisch an das Regitnig angepasst und die Ferienhäuser und Apartments sukzessive renoviert. 2017 eröffneten wir die SEE-Chalets, SEE-Apartements und das SEE-Spa auf der 2007 erworbenen Parzelle der Leit'n Villa bzw. direkt am Privatstrand.

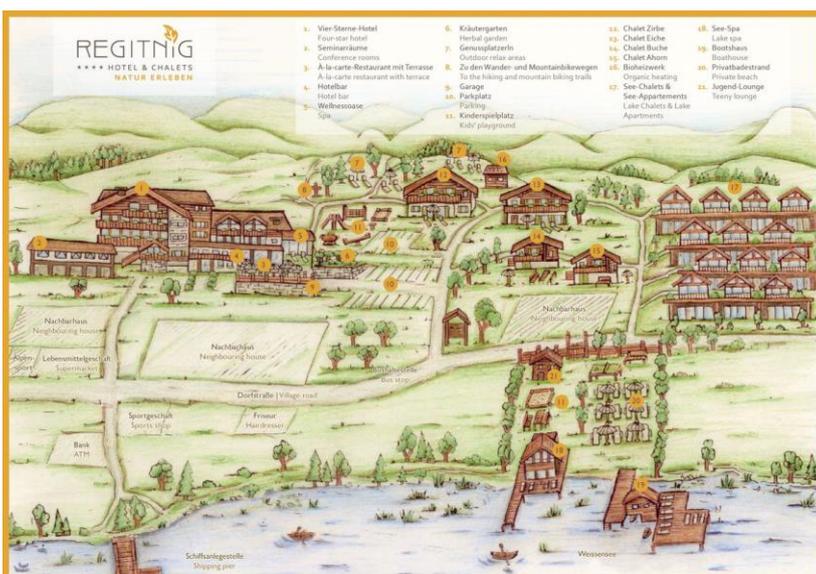
Als Leitsatz galt immer: „Nachhaltige & innovative Entwicklung“. Das bäuerliche Denken – mit der Natur im Einklang zu leben & zu bauen – wurde an alle nachfolgenden Generationen weitergegeben.



Villa Therese um 1925



Regitnig 2024



Heute ist das Regitnig mit seinem 4* Hotel, den Apartments & Chalets der 2. größte Betrieb am Weissensee.

Bei Vollbelegung nächtigen 160 Gäste bei uns.

Das Regitnig beherbergt zudem ein beliebtes à la carte-Restaurant mit der größten Sommer-Sonnen-und Seeblick-Terrasse am Weissensee, Family-Terrasse mit Spielplatz für Kinder ab 1 Jahr, das Hotelrestaurant für die Inhouse-Gäste, die Bar, Sundowner-Lounge, Rezeption, 800m² Wellnessbereich VITAL-OASE mit 4 verschiedenen Saunen, Liegebereiche, Fitnessraum, Sole-Atemraum, Whirlpool und Massagen und Kosmetikanwendungen.

Großen Wert legen wir auf die Kulinarik. Österreichische Küche mit Pfiff, tolle regionale Produkte und eine Wein- und Getränkekarte mit über 100 Positionen.

Die alpinen Garten-Appartements und Garten-Chalets (vormals Leitn Ferienhäuser) wurden 2023 alle einem Facelift unterzogen. Insgesamt urlauben in den Garten-Einheiten 40 Personen.

Als architektonisches Highlight sind die See-Chalets und See-Appartements über die Gemeindegrenzen hinaus bekannt. Insgesamt sind es 10 Chalets für 4 Personen, 2 Chalets für 6 Personen und 6 Appartements für 2-4 Personen.

Am 1500m² großen Privatbadestrand befindet sich das SEE-Spa mit der finnischen Panorama-Sauna, Liegeräume, WC und Umkleidekabinen, sowie Spinde. Mehrmals wöchentlich heizen ausgebildete Saunameister den Regitnig-Gästen mit Wohlfühlaufgüssen ein. Das ist am Weissensee ein einzigartiges Angebot.

Direkt über dem See, 1. Reihe fußfrei, genießen Gäste im Regitnig SEE-Wohnzimmer, welches wir 2022 gebaut haben, das tolle Seepanorama, ein gutes Buch im gemütlichen Ambiente oder erfreuen sich über eine Meetinglocation für kleine Businessmeetings in 1A-Lage.

Ebenso am Privatbadestrand ist das Liege-Sonnenplateau, die Badewiese, sowie die SEE-Lounge mit Tischtennis, Tischfußball und Getränke- und Eisautomaten.

Das Regitnig befindet sich mit seinen Appartements und Chalets direkt im Naturpark Weissensee. Im Sommer, wie im Winter ist die aktive Erholung in der unberührten Natur, sowie das Hotel- bzw. Chaletangebot, das Hauptbuchungsmotiv unserer Gäste. Wir haben zudem den größten Sportverleih am Weissensee im Sommer. Hier können die Gäste vom THULE Multisportwagen über SUP's, Kajaks, Ruderboote, bis hin zum MTB's und Walkingstöcken großteils alles kostenlos ausleihen. Im Winter genießen die Gäste die kostenlose Benutzung des Skibusses, der Langlaufloipen, sowie der Eislaufbahnen. Als Mitglied der „Weissensee Premium Card“ erhalten Regitnig Gäste noch viele weitere Vorteile. Ein weiterer Teil unserer Gäste kommt auch aufgrund der vielen geführten Saunaaufgüsse. In der Vor- und Nachsaison steigt der Anteil der Seminare.

Wir sind ein 2-Saisonen-Betrieb (Sommer und Winter). Dadurch ergibt sich eine Offenhaltungsdauer von knapp 10 Monaten pro Jahr, wobei die Hauptsaison der Sommer (Anfang Mai bis Mitte Oktober) und als Randsaison der Winter (Mitte Dezember bis Anfang März) gilt.

Die Gästestruktur sind Paare, Familien, Freundesgruppen. Unser Lieblingsgast ist der aktive Genussmensch: Sportlich tagsüber, nachmittags erholsam am Strand oder in der Sauna und abends genüsslich mit einem guten Drink oder Wein.

Dieser Gästekreis teilt sich nach folg. Herkunftsländern auf. 52% Österreich, 38% Deutschland, 5 % Niederländer und der Rest auf div. Länder wie Italien, Schweiz, Liechtenstein, Ungarn.

Aktuell beherbergt das Regitnig die 4. (Irmgard), 5.(Michael und Jasmin) und 6. Regitnig-Generation (David, Marie und Sophie) im Haus.

Die Teamleitung



Irmgard Eder – Inhaberin & Geschäftsführung

Controlling, Buchhaltung, Finanzplanung & Lohnverrechnung

Chefin des Hauses, geborene Regitnig und beste Oma und definitiv die gute Seele im Regitnig. Egal wo Hilfe benötigt wird, sie ist zur Stelle.

Irmgard kennt das Regitnig, als es noch eine Sommerfrischler-Villa war. Nach Saisonen an den besten Rezeptionen am Arlberg und in Saalbach übernahm sie den elterlichen Betrieb. Den 3 Söhnen Michael, Markus & Thomas vermittelte sie die Freude am Tun und so sind auch alle 3 heute in der Hotellerie bzw. im Tourismus tätig.

In ihrer Freizeit liest sie gerne ein gutes Buch, reist gerne und lernt dabei Länder & Kulturen kennen oder verbringt Zeit mit der Familie & Freunden.



Michael Eder – Geschäftsführung

F&B, Leitung Restaurant & Küche, Technik

Nach der 5-jährigen Tourismusschule und top Arbeitsstellen im In- und Ausland, wo er alle Stationen - vom Commis bis hin zum Chef de Rang, sowie in der Küche durchlief, zog es ihn als ältester Sohn wieder nach Hause.

Neben seiner Liebe zu Frau und Kindern, hat es ihm auch der Wein angetan. Als ausgebildeter Diplom Sommelier ist er immer auf der Suche nach speziellen Jahrgängen und grandiosen Tropfen.

In seiner Freizeit fährt er gerne mit dem MTB, sucht nach Inspiration für Küche & Restaurant oder verbringt Zeit mit seiner Familie.



Jasmin Eder

Leitung Rezeption & Housekeeping, Marketing & Sales, Hochzeiten

Jasmin ist Michaels Frau und Mama der gemeinsamen Kinder David, Marie und Sophie.

Nach der 5-jährigen Tourismusschule und Jobs im In- und Ausland vom Housekeeping bis hin zu Rezeption & Marketing folgte sie Michael ins Regitnig.

Jasmin ist auch der kreative Kopf bei uns und entwickelt mit der Familie & dem Team gerne neue Produkte.

In allen Teams haben wir langjährige Mitarbeiter, denen wir vertrauen und die selbstständig und situationsbedingt auch Entscheidungen treffen können.

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Motto heißt „NATUR ERLEBEN“!

Wir leben und arbeiten mitten in einem Naturjuwel – dem Naturpark Weissensee.

Die Natur wieder zu erleben, zu erfahren und zu genießen, das möchten wir unseren Gästen näherbringen.

Uns ist es wichtig, dass unser Gast die Wertigkeit und Wichtigkeit einer intakten Natur erfährt, wobei das Genießen und Erholen im Vordergrund steht.

Man soll sich bei uns wohlfühlen und dabei hat die Herzlichkeit & Authentizität für uns einen großen Stellenwert.

LEITBILD

Wir sind ein familiär geführtes Hotel. Die Gäste, die zu uns kommen, erwarten einen erlebnisreichen, gemütlichen, erholsamen und besonderen Aufenthalt. Man kann die Seele baumeln lassen. Bei uns treffen sich Einheimische im Restaurant, aber auch Geschäftsleute und Prominente. Sie alle werden gleich behandelt!

MITARBEITER

Unsere Mitarbeiter zeigen Herzlichkeit und haben eine positive Einstellung zum Arbeiten. Sie sind belastbar und motiviert. Sie handeln zum Wohle des Betriebes. Im Gegenzug werden Sie wertschätzend von uns behandelt und wir bezahlen einen angemessenen & fairen Lohn.

LIEFERANTEN

Unsere Lieferanten sind Partner zum Anfassen. Sie liefern uns gute, hauptsächlich einheimische Produkte in gleichbleibender Qualität.

QUALITÄT

Wir legen sehr viel Wert auf Frische, auf regionale und einheimische Produkte (Kooperation mit heimischen Bauern). „Echt natürlich genießen“ ist unser Motto und wird auch tatsächlich nachvollziehbar gelebt. Das Regitnig ist mit dem AMA-Gastrosiegel zertifiziert und wir unterziehen uns dafür jährlich sehr strengen Kontrollen.

HERZLICHKEIT

Die Herzlichkeit ist unsere Stärke. Ein „inneres“ und „echtes“ Lächeln sind Standard. Irren ist menschlich - mit dem „Herz“ können wir es wieder gut machen.

GÄSTE

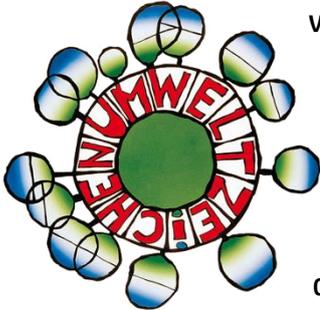
Unsere Gäste sind begeisterungsfähig, schätzen die herzliche, familiäre Atmosphäre, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die heimischen Produkte.

REGIONALITÄT

In der Qualität und mit unseren Partnern finden wir uns in der Region wieder. Wir wollen unser zu Hause gemeinsam gestalten und gemeinsam die Region erhalten.

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Das Regitnig wurde als erster Betrieb am Weissensee mit dem „Österreichischen Umweltzeichen“ schon vor über 10 Jahren zertifiziert.



Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft zeichnet Betriebe für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus. Dieses nationale Zeichen ist ein Projekt des Umweltministeriums. Es soll dazu beitragen, Qualität und Umweltbewusstsein in der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft zu fördern. Anhand von konkreten Kriterien wird aufgezeigt, wie ein Betrieb durch Umweltschutzmaßnahmen nicht nur positive Umweltauswirkungen und qualitäts- steigernde Effekte erzielen, sondern auch Kosteneinsparungen realisieren kann (z.B. beim Wasser- und Energieverbrauch).

Was uns persönlich besonders **WICHTIG** ist: Regionalität bei Lebensmittel, qualitativ hochwertige Lebensmittel & Getränke, effiziente Nutzung von Energie und Wasser, umweltfreundliche Reinigung, Einsparung von Papier & Drucksorten, Vermeidung von Abfällen im Hotel, usw.

Jeder einzelne wird hier gefordert um sich aktiv in das Thema „UMWELT“ einzubringen. Nur zusammen können wir hier was verändern!

UNSERE „ USP'S“ ALLEINSTELLUNGSMERKMALE

Wir identifizieren uns mit unseren Ideen und versuchen sie gemeinsam und konsequent umzusetzen. Die Küche ist leicht, bodenständig und hat Pfiff. Wir beziehen viele Produkte von den Weissensee Bauern & Produzenten aus der Region. Vieles davon auch in Bioqualität.

Unser gut sortierter Weinkeller wird mit gleichbleibender Qualität geführt. Besonders eine fachliche und individuelle Beratung für unsere Gäste ist uns wichtig. Die persönliche Ansprache und die Liebe zum Detail sind ausschlaggebend für den Wohlfühlwert. Es ist uns ein Anliegen, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Wir sind ein herzliches, bodenständiges Urlaubshotel und das wird gelebt! Tradition ist ein wichtiger Wert. In Verbindung mit pfiffigen Elementen entstehen die Einzigartigkeit und der Rahmen für unsere Mitarbeiter. Die AHA's entstehen durch Mitarbeiter und Familie Eder, mit Hilfe von Teambesprechungen, die durch zielstrebige Umsetzung zum Erfolg führen. Eure Ideen sind uns wichtig! Gemeinsam schaffen wir eine einzigartige Atmosphäre und können unsere Gäste begeistern. Jeder Einzelne gestaltet den Aufenthalt des Gastes. Das kleine Lächeln am Morgen gibt dem Gast ein besonderes Gefühl, aber auch der Spaß an der Arbeit ist unsere Stärke.

GEMEINSAM STATT EINSAM!

SPIELREGELN im Regitnig

Damit wir uns gut verstehen, ist es notwendig, Dich mit unseren Gepflogenheiten vertraut zu machen. Nachfolgende Regeln wurden in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern erstellt und sind für alle Mitarbeiter verbindlich.

WIR SIND EIN STARKES TEAM, DESHALB HABEN WIR GEMEINSAM FOLGENDE REGELN VEREINBART:

- Untereinander wird in DEUTSCH gesprochen!!!
- Wir betrachten uns als gleichberechtigte Partner - gegenseitige Wertschätzung und Hilfsbereitschaft sind uns wichtig
- Wir kommunizieren offen, ehrlich und fair
- Wir hören zu und tolerieren andere Meinungen
- Konflikte werden von uns als solche akzeptiert und nicht unter den Tisch gekehrt, sondern konstruktiv und fair ausgetragen
- Wir verstehen (sachliche) Kritik nicht als persönlichen Angriff, sondern als Chance zur Verbesserung - deshalb formulieren wir Kritik nicht als Vorwurf, sondern als Unterstützung
- Wir unterlassen abfällige und/oder abwertende Bemerkungen und Gesten, bzw. sorgen für deren sofortige Unterbindung - auch vor den Gästen
- Wir alle, also jeder einzelne von uns, ist verantwortlich für eine freundliche und motivierende Atmosphäre

WAS WIR NICHT TOLERIEREN

- Nachlässigkeiten & Unfreundlichkeit den Gästen und den Mitarbeitern gegenüber
- Unpünktlichkeit (5 Min. vor Dienstbeginn solltest du fix fertig angezogen in deiner Abteilung sein)
- Pausen während der Dienstzeit, die vom Teamleiter nicht bestätigt wurden – Essen bitte nur vor der Arbeitszeit oder in den Pausen!
- Alkohol im Dienst und Rauchen außerhalb der Pausen (Raucherbereich)
- Keine privaten Handys im Dienst ⇒ Hotel-Festnetznummer für den Notfall in der Familie bekannt geben
- Schmutzige Dienstkleidung im Gastbereich
- Laute Auseinandersetzungen im Gäste, Seh- und Hörbereich

- Unkonzentriertes Arbeiten
- Drückeberger
- Unwissenheit des Tagesgeschehens (Dienstübergabe)
- Nichtbeachtung unserer Spielregeln (Mitarbeiterhandbuch) und der definierten Aufgabenbereiche

Spielregel-ABC

A

ALKOHOHL-DROGEN

Kein Alkohol in der Arbeitszeit. Wenn ein Mitarbeiter alkoholisiert ist, muss er mit Konsequenzen rechnen! Wenn eine Küchenrunde bezahlt wird – bonieren (mit Wert bonieren) und den Bon aufheben und die Küche darüber informieren! Die Runde wird dann nach dem Feierabend konsumiert. Bei Drogenkonsum gibt es die rote Karte!

APPELL AN ALLE

Wir sind ein Team – helfen und halten zusammen und richten uns nach den Dienstvorschriften und jeweiligen Arbeitslisten.

Müll richtig trennen, leere Kisten wegräumen, Aschenbecher ausleeren, leere

Gläser und Geschirr abräumen – wenn wir zusammenhelfen, gestalten wir unseren eigenen Arbeits- und Lebensraum sauber und ansprechend! Tischwäsche ausleeren.

ARBEITSVERTRAG

In der ersten Woche Deiner Beschäftigung erhältst du von uns einen Arbeitsvertrag, auf dem die Details unserer Zusammenarbeit dokumentiert sind. Bitte lies den Vertrag genau durch und erkläre mit Deiner Unterschrift, dass Du mit dem Inhalt einverstanden bist.

AUFTRETEN

Von unseren Mitarbeitern erwarten wir, dass sie: Ordentlich, gepflegt, sympathisch, teamfähig, fleißig, flexibel, herzlich, begeisterungsfähig, loyal, belastbar, ehrlich, genau, jung in der Einstellung, offen, flink, gut drauf, ehrgeizig, aufgeschlossen, diszipliniert, gastfreundlich und verlässlich sind.

AUSSEHEN

Jeder Mitarbeiter hat grundsätzlich sauber und gepflegt an Körper und Kleidung zum Dienst zu erscheinen. Auch auf saubere Fingernägel in dezenter Länge achten.

Damen sollten dezenten Schmuck (max. zwei Ringe, dezente Ohrringe und eine Uhr), dezentes Make-Up und nicht aufdringliches Parfüm verwenden. Kein Piercing oder Flinslerl in der Nase, Augenbraue, Wange oder Zunge! Die Herren müssen wir bitten, auf sichtbaren Schmuck, außer Ehering und Uhr, zu verzichten.

In der Küche und Buffet gelten die HACCP-Richtlinien! Haare und Frisur sind stets in einen gepflegten Zustand zu bringen und sollten nicht in das Gesicht hängen. Schulterlange Haare müssen zusammengebunden werden. Die Herren sind glatt rasiert oder haben einen gepflegten Bart.

AUS- & WEITERBILDUNG

„Wir können im Tourismus noch so tolle Burgen und Schlösser bauen – wichtig ist ein engagiertes Team mit hoher fachlicher und vor allem auch sozialer Kompetenz.“ Wir finanzieren Deine Ausbildung bis zu 100 Prozent! Investiere deine Freizeit, um dich weiterzubilden. Wenn wir dich zu einer Weiterbildung anmelden, passiert das in deiner Dienstzeit. Die weiteren Details bitte mit Nicole absprechen.

B

BEKLEIDUNG

Bekanntlich gibt es keine zweite Chance für den ersten Eindruck! Tracht ist unsere Stärke. Die Gäste erfreuen sich an deinem sauberen Auftreten. Du bist dir bewusst, dass du die Visitenkarte unseres Hauses bist! Du erhältst bei Antritt Deines Arbeitsverhältnisses deine Berufskleidung (Schürzen etc.), Spind- bzw Zimmer- oder Haustürschlüssel bzw. Keycard. Selbstverständlich gehst du mit allem sorgsam und eigenverantwortlich um. Bei Austreten bist du verpflichtet, die dir zur Verfügung gestellten Dinge vollständig und gut erhalten wieder abzugeben.

BENEFITS

Gästebegeisterungs-Vorschlagssystem und Ideenblatt. Die besten Ideen und Vorschläge von Mitarbeitern (welche auch umgesetzt werden) werden saisonal mit einem Weissensee-Gutschein im Wert von € 80,-- belohnt.

BESONDERE LEISTUNGEN FÜR BESONDERE MITARBEITER

- Kostenlose Verpflegung & Unterkunft – auch an den freien Tagen
- Bei Bedarf Mitarbeiterzimmer
- Kostenlose Benützung unserer Vital-Oase, Privatstrand, SUP's
- 50% Rabatt für Übernachtungen deiner Eltern, Geschwister & Freunde
- 20% Rabatt auf Massagen & Kosmetikbehandlungen – wenn wir Termine für Gäste benötigen, werden die Termine von den Mitarbeitern umgebucht!
- 50% Rabatt bei der Weissensee Mitarbeiter-Premium-Card – viele Inklusivleistungen & Vergünstigungen

- Teilnahme an Seminarangeboten & Weiterbildungen
- Saisonaler Mitarbeiterausflug/Mitarbeiter-Events (ZIEL: Neue Betriebe & Konzepte kennen zu lernen sowie den „Regitnig-Teamgeist“ zu stärken)

BESCHWERDEMANAGEMENT

Beschwerden sind meist eine große Chance. Derjenige Mitarbeiter, an den die Beschwerde herangetragen wird, ist der „Eigentümer“ dieser Beschwerde. Eine unmittelbare Reaktion muss sichergestellt sein, selbst dann, wenn du überfordert bist und ein Familienmitglied der Familie Eder holst. Tue alles, was in deiner Macht steht, um niemals einen einzigen Gast zu verlieren – es multipliziert sich 14 x auf schlechte Kritik und 7 x auf positive Kritik – wiederkehrende Gäste sind unser Kapital! Nütze das Erlernte und setze besonders deinen „Hausverstand“ ein.

C

D

DATENSCHUTZ

Jeder Mitarbeiter verpflichtet sich zur Einhaltung des Datenschutzes. Das Dokument wird im Zuge der Evaluierungs-Videos via „Horeca Hero“ unterschrieben.

DIENSTPLAN

Der Dienstplan wird vom Teamleiter erstellt. Wünsche für freie Tage berücksichtigen wir nach Möglichkeit gerne – Abgabe zeitgerecht: Für Urlaube mind. 3 Wochen vorher, einzelne Tage bis 2 Wochen vorher! Die Belange des Unternehmens haben jedoch immer Vorrang.

E

EINGANG

Alle Mitarbeiter können auch den Haupteingang benützen. Wir brauchen niemanden zu verstecken. Wenn du durch den Haupteingang kommst, dann werden alle begrüßt, ob Gast oder Arbeitskollege. „Grüß Gott“ ist die erwünschte Grußformel. Das Regitnig ist im Bereich der Gäste Zigarettenfrei und Handymfrei zu halten.

ESSEN - Mitarbeiteressen:

Anmeldung am Wochenplan in der Küche bis spätestens am Vortag erforderlich.

Frühstück: 07.00-09.00 Uhr – Frühstück ist am Esstisch in der Küche gerichtet

Mittagessen: 11.45- 13.00 Uhr / Pause: 30 Min. – Sitzbereiche: Küchenteam – Küchentisch, alle anderen Abteilungen – Speisesaal

Warmes Abendessen: 16.30-17.30 Uhr / Pause: 30 Min.

Sollte jemand später essen, dann in dieser Zeit das Essen zur Seite tun, Folie drüber und Namen drauf schreiben.

In die Mitarbeiterzimmer darf kein Hotelgeschirr mitgenommen werden. Essensboxen sind bei Nicole im Mitarbeiterbüro erhältlich.

Wenn jemand frei hat darf er gerne zu den angegebenen Essenszeiten kommen!!

F

G

H

HAPPY BIRTHDAY

Wir freuen uns darauf dir zum Geburtstag ein kleines Geschenk überreichen zu dürfen.

HERZLICHKEIT & FREUNDLICHKEIT

... sind im Regitnig oberstes Gebot. Selbst am Telefon ist die Herzlichkeit sehr wichtig. Deshalb am Telefon immer lächeln, man sieht es zwar nicht, aber man hört es.

HIER DIE GRUNDVORAUSSSETZUNGEN

- Saubere Kleidung, ordentlich gebügelt
- Namensschild für Gäste sichtbar - Service, Rezeption
- längere Haare bitte zusammengebunden tragen
- gepflegte Nägel
- Gesundheitsschuhe, Sneakers sind erlaubt
- Buffetdienst: Regitnig-Schürze + Kochjacke / Regitnig Polo (gebügelt!)
- Normaldienst: Kochjacke oder Regitnig Polo
- Zimmermädchen: saubere Dienstkleidung in weiß
- Service, Rezeption: jede Abteilung hat Kleidungsplan + Namensschild

IDEEN

Jeder Betrieb ist nur so gut, wie seine Mitarbeiter. Sie sind es, die direkt mit den Gästen arbeiten und dadurch als erste merken, welche Verbesserungen notwendig sind. Gib deine Ideen gerne bei Jasmin oder Nicole ab. Die beste Idee wird prämiert.

INFOBRETT

Alle wichtigen Informationen findet ihr am Infobrett in eurer jeweiligen Abteilung, am Dienstplan oder werden vom Teamleiter ausgegeben.

INTERNET FÜR MITARBEITER

WLAN ist für alle Mitarbeiter im Betrieb gratis, aber nicht im Sichtbereich der Gäste.

J

K

KRANKENSTAND

Gesundheit ist für uns alle das wichtigste Gut. Wir hoffen, dass du dich gesund ernährst und dich regelmäßig bewegst. Falls du einmal krank sein solltest, erwarten wir von dir unverzüglich eine Krank-Meldung innerhalb von 24 Stunden, um rechtzeitig für Ersatz deiner Arbeitskraft sorgen zu können. Du musst auf jeden Fall zum Arzt gehen und dir eine Krankmeldung ausstellen lassen (Wichtig Krankmeldung bringen oder via Email/Whats App schicken). Diese lässt du uns bitte ebenfalls unverzüglich zukommen. Die Dauer deines voraussichtlichen Arbeitsausfalles teilst du uns bitte bei dieser Gelegenheit mit. Falls die E-Card einmal nicht funktionieren sollte – gib Nicole kurz Bescheid, wir gehen dem Fehler gerne nach!

L

LAUTSTÄRKE IM RESTAURANT und REZEPTION

Da die Gäste lange Ohren haben sind sämtliche Aktivitäten unserer Mitarbeiter für unsere Gäste wahrnehmbar. Deshalb bitten wir, zuverlässig Folgendes zu beherzigen: Bitte keine Privatgespräche an der Schank und im Restaurant während der Service-Zeiten! Die Schank und Bar ist kein Aufenthaltsbereich für Mitarbeiter aus anderen Abteilungen!! Auch an der Rezeption hat der Gast immer Vorrang. Wenn Mitarbeiter aus anderen Abteilungen Informationen aus der Rezeption benötigen, dann bitte im Back-Office nachfragen oder im Back-Office warten, bis Rezeptionsmitarbeiter frei ist.

M

MITEINANDER

Es ist unerlässlich, dass wir in unserem Betrieb füreinander da sind. Hilfsbereitschaft und Beistand sind für uns wesentliche Faktoren eines guten Betriebsklimas. Wenn du bereit bist, deinen Kollegen zu helfen, werden auch sie dir unterstützend zur Seite stehen. Der Ton macht die Musik!

MOTIVATION

Rahmenbedingungen zu schaffen, die es unseren Mitarbeitern leicht machen sich selbst zu motivieren, sind uns ein Anliegen. Deshalb arbeitest du auch mit den neuesten Geräten & Tools, die es aktuell am Markt gibt.

N

O

P

PARKEN

Im Sinne der Umweltverschmutzung bitten wir, entweder mit dem Bus, dem Fahrrad oder zu Fuß in die Arbeit zu kommen. Sollte dies nicht möglich sein, dann stehen 5 Parkplätze beim Seminarraum als Mitarbeiter-Parkplätze zur Verfügung.

PÜNKTLICHKEIT UND SCHREIBEN

... ist die Tugend der Könige. Wir betrachten Unpünktlichkeit als unkollegial. Sollte eine Verhinderung absehbar sein, erwarten wir, dass sich der Mitarbeiter unverzüglich meldet und Bescheid gibt.

Schreiben! Auf dem Dienstplan ist immer eine Planzeit angegeben. Falls sich die Ist-Zeit von der Plan-Zeit unterscheidet, bitte am Dienstzeitenzettel eintragen und markieren. Eingetragen wird im 15 Minuten-Takt. Der Dienstzeitenzettel ist bis spätestens 02. des Folgemonats im Mitarbeiterbüro bei Nicole abzugeben. Bei Zu-Spät-Kommen muss die Zeit nachgeholt werden.

Q

R

RAUCHEN

... schädigt nicht nur deine persönliche Gesundheit, sondern auch die deiner Mitmenschen. Bitte benütze den dafür vorgesehenen Bereich beim Seminarraum – NICHT VOR DEN GÄSTEN rauchen! Nur in den Pausen - Aschenbecher immer ausleeren. Nicht auf den Toiletten & den Mitarbeiterzimmer rauchen und auch nicht in der Werkstatt oder im Müllraum!

REPERATUREN

Wenn Reparaturen anstehen bitte ins Reparaturen Buch in der Rezeption einschreiben.
Vergessenes bitte in der Rezeption abgeben.

S

SAUBERKEIT AM ARBEITSPLATZ

Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet, den Arbeitsplatz für die Kollegen und sich selbst sauber zu halten. Dies beinhaltet auch die regelmäßige Säuberung der Kühlladen, Regale, Lobby, Shop, Tische etc.

SPORT & AKTIV

Als Mitarbeiter hast du auch die Möglichkeit den Fitnessraum in der Vital-Oase zu benutzen. Die Öffnungszeiten sind 07.00-20.00 Uhr. Solltest du später den Fitnessraum benutzen wollen, so kannst du dir an der Rezeption gerne den Schlüssel aushändigen lassen. Bitte nach dem Finish wieder alles abschalten und absperren. Gäste haben natürlich Vorrang und sollten nicht gestört werden. Aufpassen auf die Lautstärke! Im Sommer stehen dir zudem Mitarbeiter-SUP's zur Verfügung. Bitte an der Rezeption einbuchen!

STOLZ

Liebe Mitarbeiter! Wir sind stolz auf Euch und freuen uns über Eure Mitarbeit bei uns im Regitnig. Ihr erhaltet ein eigenes Namensschild am 1. Arbeitstag. Weil uns unser Team so wichtig ist, gibt es auch die Mitarbeiter-Foto-Wand. Unsere Gäste sollen sehen, welche Schätze ihren Urlaub so wunderschön gestalten. Deshalb macht Nicole auch ein Foto von dir – welches nur auf diese Wand kommt.

STREUBUCH

Der Hausmeister ist verpflichtet, die Außenbereiche wie Haupteingang, Lieferanteneingang, Zufahrt, Garage, Terrasse, Gehwege, Parkplätze, usw.... zu kontrollieren, von Schnee zu befreien und Salz und Splitt zu streuen.

SCHLUSSDIENST

Sperrt alle Eingangs- und Innentüren zu, schaltet das Licht aus und kontrolliert noch einmal alles nach.

SCHULUNG

Vor jedem Saisonstart gibt es eine allgemeine Mitarbeiterschulung, wo alle wichtigen Punkte bzw. Neuigkeiten besprochen bzw. geschult werden. Weiters gibt es noch in jeder Abteilung spezifische An- bzw. Unterweisungen & Schulungen die passend zu den versch. Themen durchgeführt werden (Speisekartenschulung, Weinschulung, Umwelt, Hygiene...). Es gibt auch täglich eine Mitarbeiterbesprechung in den versch. Abteilungen, z.B.: Küchen- & Servicebesprechung. Für die gesetzlich vorgeschriebene AUVA-Schulung haben wir ein System in vielen Landessprache. Den „Horeca Hero“- Zugang erhaltet du am 1. Arbeitstag. Die Schulungsvideos müssen binnen 7 Tage nach dem 1. Arbeitstag alle angeschaut sein.

T

TELEFON – HANDY – INTERNET

Die Handys während der Dienstzeit ausschalten, nur in den Pausen ist das Telefonieren erlaubt!
Facebook in der Arbeitszeit ist nicht erlaubt! Das Telefon im Restaurant höchstens 4 x läuten lassen / wenn niemand dran geht, dann sind die Kollegen mit dem Service an einem Tisch beschäftigt. DANKE!

TELEFONNUMMERN

22 – Rezeption

33 – Mitarbeiterbüro

23 – Küche

29 – Waschküche

688 – See-Spa

Handy Chefin Irmgard Eder 0676/6083006

Handy Chef Michael Eder 0676/6952621

Handy Jasmin Eder 0676/7183890

Handy Rezeption 0660/6484672

TRINKEN

Holunder- und Himbeersaft, sowie Kaffee stehen jederzeit zur Verfügung. Der Pad-Kaffee-Automat steht bei der Eisvitrine in der Küche/Patisserie. Es sind keine Getränke am Buffet bzw. in der Schank zu holen!
Das Trinken von Alkohol ist im Dienst untersagt.

TRINKGELD – IST EIN ERFOLG VON UNS ALLEN

Das Trinkgeld welches über Kartenzahlung, à la carte, Check-out, sowie dem Mitarbeiter-Schwein an der Rezeption eingenommen wird, wird unter allen Mitarbeitern 1x pro Monat aufgeteilt und ausbezahlt. Bei halben Arbeitsmonaten wird das Trinkgeld mit dem nächsten Monat mit ausbezahlt. Trinkgeld, dass einem Mitarbeiter persönlich und ausdrücklich für dessen Leistung von einem Gast gegeben wird, darf behalten werden.

Das Trinkgeld ist kein monatliches Fixum, sondern als Anerkennung unserer Gäste - für außergewöhnlichen Service & Freundlichkeit – zu sehen!

U

URLAUB

Urlaub ist immer im Vorhinein (mind. 1 Monat) mit dem Abteilungsleiter abzusprechen. Über Silvester, Juli & August gibt es grundsätzlich eine Urlaubssperre. Mitarbeiter mit schulpflichtigen Kindern haben auch die Möglichkeit Anfang Juli, sowie in der 1. Septemberwoche, bzw. in den Herbst- und Osterferien in Urlaub zu gehen.

UMWELT

Ein sorgfältiger Umgang mit Ressourcen ist uns sehr wichtig. Wir legen äußersten Wert auf die Vermeidung von foodwaste, Energieverschwendung, sinnlosen Verpackungsmüll, und Wasserverschwendung. Daher beim Verlassen der Räume Licht, Tv & Radio abschalten. Wasser nicht unnötig laufen lassen. Mülltrennung beachten – Müllabholungsplan hängt im Müllraum, sowie in der Küche aus!

Im Einkauf achten wir auf geringe Lieferwege, wenig Verpackung und kaufen die verfügbaren Produkte unserer Bauern & Produzenten am Weissensee und in der Region! Beim Büro-Einkauf wird ausschließlich auf Produkte mit dem Österreichischen Umweltzeichen geachtet.

V

VERHALTEN

Unsere Mitarbeiter sind loyal, höflich & freundlich. Sie strahlen Freude aus und sind aufrichtig am Wohle unserer Gäste interessiert. Sprichwörtliche Herzlichkeit und Wertschätzung sind, neben der fachlichen Kompetenz, wesentliche Erfolgsfaktoren unseres Hauses.

VERTRAULICHKEIT

Wir erwarten, dass unsere Mitarbeiter verschwiegen sind, Vertraulichkeiten des Hauses nicht in die Welt hinausgetragen werden.

W

WAS WIR AUF KEINEN FALL ZULASSEN UND NICHT WOLLEN

Mitarbeiter die: unfreundlich, grantig, launisch, arrogant, hektisch, langsam, unkonzentriert, unehrlich, schlampig, faul, ungepflegt, ausgebrannt, querulierend, egoistisch, engstirnig, uneinsichtig, überheblich und Einzelkämpfer sind.

WÄSCHE

Die vom Hotel bereitgestellte Arbeitskleidung (außer Dirndl, Dirndlblusen und Hemden) kann jeden Tag in der Waschküche mitgewaschen werden, diese wird auch gebügelt.

Privat Wäsche:

Waschmaschine und Trockner sind in allen Mitarbeiterunterkünften vorhanden.

Münzen gibt es an der Rezeption zu kaufen. Bügelbrett, Bügeleisen und Waschmittel stehen zur Verfügung. Die Waschküche ist für Privatwäsche absolut TABU!!!

Mitarbeiter-Frotee und Bett-Wäsche nur aus dem Mitarbeiter-Kasten entnehmen – keine Hotelwäsche.

WEISSENSEE MITARBEITER PREMIUM KARTE

Uns ist deine Life-Work-Balance sehr wichtig. In der Natur schaltet man ab und tankt wieder neue Energie. Deshalb erhältst du bei uns auch 50% Rabatt auf die Weissensee Mitarbeiter Premium-Karte. Hier hast du im Sommer, wie im Winter jegliche Mobilität (Bergbahn, Schifffahrt, Naturparkbus, Benutzung der Loipen, Eislauffläche), sowie Rabatte bei ortsansässigen Unternehmen inkludiert. Das zahlt sich wirklich aus!

WOHNEN

All jene, die in einem unserer Mitarbeiter-Wohnhäuser wohnen, müssen Zimmer und andere Räumlichkeiten mit Sorgfalt behandeln. Im Zimmer ist das Rauchen nicht erlaubt! Die Ruhezeiten von 21.00-08.00 Uhr sind einzuhalten. Laute Musik & Parties werden aus Rücksicht auf die anderen Kollegen nicht toleriert. Hierfür steht z.B. die Wunderbar zur Verfügung.

Auf die Mülltrennung bei den Mitarbeiter-Häusern ist zu achten. Sollte dies nicht funktionieren, werden die an uns zusätzlich verrechneten Gebühren an alle Bewohner des jeweiligen Hauses weiterverrechnet.

Wir erwarten uns einen sorgsamen Umgang mit Energie & Wasser. Beim Lüften bitte die Heizung zurück drehen, ebenso abends. Bitte die Heizung nicht bei offenem Fenster laufen lassen.