



IMLAUER.COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

PRESSEINFORMATION!

- Salzburger Hotelierefamilie gewinnt Wikarus & Exportpreis 2024
- „Exporters‘ Nite“ feiert 30-jähriges Jubiläum
- Die IMLAUER Gruppe mit insgesamt 1.200 Betten, 1000 Restaurantsitzplätzen und 480 MitarbeiterInnen in 3 Bundesländern

IMLAUER-Gruppe wird mit dem Wikarus und dem Exportpreis 2024 ausgezeichnet

Erfolgsgeschichten von Salzburger Unternehmen wurden im Rahmen des Wikarus am 28. Mai ausgezeichnet. Der österreichweite Export-Preis ging am 17. Juni 2024, im Rahmen der Exporters‘ Nite 2024, über die Bühne. Die IMLAUER Hotel & Restaurant GmbH, welche im Jahr 1999 von Georg und Ingrid Imlauer gegründet wurde, räumte sowohl beim Wikarus den 1. Platz für das Unternehmen des Jahres sowie den 1. Platz des Exportpreises in der Sparte Tourismus & Freizeitwirtschaft ab. Mit Engagement, Mut und Idealismus entwickelten sich die Hotels in Salzburg, Wien und der Steiermark, sowie die Restaurants und das Cateringservice in den letzten 25 Jahren zu einem Fixstern in der österreichischen Tourismuslandschaft. Die IMLAUER-Gruppe beschäftigt rund 480 MitarbeiterInnen und ist der größte private Lehrlingsausbildungsbetrieb im Bundesland Salzburg mit 64 Lehrlingen.

Beide Veranstaltungen fanden mit prominenter Beteiligung aus Politik und Wirtschaft statt. Der Wikarus, welcher im Kavalierhaus Klessheim verliehen wurde, zeichnet hervorragende Leistungen seiner Preisträger aus. Der Exportpreis feierte seine 30. Jahr Jubiläum und hebt außergewöhnlichen Leistungen von Start-ups, KMUs und Großunternehmen hervor, prämiert wurde im Rahmen der jährlich stattfindenden „Exporters‘ Nite“. Zur Preisverleihung waren rund 700 Gäste in der Wiener Hofburg geladen, unter diesen befanden sich auch Bundespräsident Alexander Van der Bellen, Arbeits- und Wirtschaftsminister Martin Kocher (ÖVP) sowie WKÖ Präsident Harald Mahrer. Letzterer teilte in Bezug auf die ausgezeichneten Unternehmen stolz mit: „Mit einem Produkt oder einer Dienstleistung in einen neuen Markt zu gehen, erfordert Mut, Leidenschaft, Innovationskraft und Qualität, besonders im aktuellen harten Preiswettbewerb“

Nachhaltiges Wirtschaften und stetige Investitionen

Ausschlaggebend für den Gewinn bei beiden Preisverleihungen war zum einen das beständige Wachstum, die nachhaltige, generationsübergreifende Planung sowie die hohe Dienstleistungsqualität in den Betrieben.

Für Georg Imlauer sind seine MitarbeiterInnen sein wichtigstes Kapital: „Unsere MitarbeiterInnen sind entscheidend für unseren Erfolg – sie gehören zu unserer Familie und

das zeigen wir auch im persönlichen Umgang mit ihnen“, sagt Georg Imlauer. Der Unternehmer beschäftigt österreichweit rund 480 MitarbeiterInnen. Die Imlauer-Gruppe hat vielfach großen Mut bewiesen und antizyklische Investitionen getätigt. Die Übernahme vom neuesten Hotelprojekt dem IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn erfolgte 2021 mitten in der COVID-Pandemie. „Um erfolgreich zu sein, braucht man sicherlich auch das Talent, Chancen zu erkennen und zu nützen“, so der Unternehmer.

Investiert wurde in den vergangenen 25 Jahren nicht nur in die Betriebe, sondern auch in die MitarbeiterInnen. Die Lehrlingsausbildung ist Georg Imlauer schon immer ein besonderes Anliegen. Aktuell bildet das Unternehmen 64 Lehrlinge aus – insgesamt haben bereits mehr als 600 Lehrlinge ihre Ausbildung innerhalb der IMLAUER-Gruppe abgeschlossen. Das hohe Niveau zeigt sich regelmäßig durch Top-Platzierungen der Lehrlinge bei Landes- und Staatsmeisterschaften.

Erfolgsfaktor „Family Business“

Qualität, hoher Servicecharakter und gelebte Gastfreundschaft zählen zu den Grundwerten, welche die IMLAUER-Hotels und Restaurants auszeichnen. „Für uns ist jeder Betrieb etwas Besonderes und dabei achten wir darauf, dass jedes Haus seine eigene Identität und seinen Charme behält“, betont Georg Imlauer. Großen Anteil am Erfolg hat die Tatsache, dass das Unternehmen durch und durch ein Familienbetrieb ist.

Einen Namen hat sich die IMLAUER-Gruppe im Besonderen auch mit der hohen Dienstleistungsqualität im F&B-Sektor gemacht. Die wird für den Gast nicht nur in den Restaurants oder dem IMLAUER Sky spürbar, sondern auch bei großen Events. So zeichnet das Unternehmen seit vielen Jahren beispielsweise für das Catering beim Bewerb der Vierschanzentournee in Bischofshofen, dem Night Race in Schladming oder diversen Festspielempfängen verantwortlich.

Pressekontakt:

IMLAUER Hotels & Restaurants
Lisa Imlauer
presse@imlauer.com