

Pressemitteilung

Hotel Metzgerwirt mit Vertrauensiegel ausgezeichnet

Nachhaltige Unternehmenskultur gewährleistet höchste Hygienestandards



St. Veit, Österreich 29.03.2016. Das Hotel Metzgerwirt in St. Veit im Pongau beweist, dass Bodenständigkeit und Modernität kein Widerspruch sein müssen. Der „neue Metzgerwirt“ Gerhard Harlander hat bei der Sanierung den Charme des traditionsreichen Hauses erhalten und mit modernem Design und Komfort in Einklang gebracht. Regionalität wird großgeschrieben, sei es in der Küche oder beim Kulturprogramm. Zugleich nachhaltig und innovativ ist auch die antibakterielle Trinkwasserversorgung. Hierfür wurde das 4-Sterne-Hotel nun von dem Heidelberger Unternehmen Praxismanagement Bublitz-Peters mit dem Vertrauensiegel „Initiative Nachhaltige Hygiene“ ausgezeichnet.

Geschäftsführerin Silke Bublitz-Peters und Hygieneinspektor Axel Jakobi übergaben das Zertifikat an den Geschäftsführer des Hotels Metzgerwirt Gerhard Harlander und gratulierten ihm zu der Auszeichnung. Wie die Experten aus Heidelberg verdeutlichten, tragen die Innovationen dazu bei, den hohen Hygienestandard im Sinne der

Gäste und der Umwelt dauerhaft und verlässlich zu sichern. „Die Auszeichnung der Initiative Nachhaltige Hygiene ist für uns Bestätigung und zugleich Ansporn, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen“, sagte Harlander. Denn es geht um mehr als technische Innovationen. „Das Siegel ‚Nachhaltige Hygiene‘ bringt zum Ausdruck, dass ein Unternehmen nicht nur Standardvorschriften oder Normen in der alltäglichen Hygienearbeit einhält, sondern sich auch darüber hinaus seiner ethischen Verantwortung gegenüber der Gesellschaft bewusst ist und diese Verantwortung auch wahr nimmt“, betonte Bublitz-Peters. Damit rückt auch die Firmenphilosophie in den Fokus. Gefragt wurde neben hygienischen Prüfmaßnahmen auch nach dem Stellenwert der Ethik in der Unternehmenskultur und nach fairen Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter.

Der Erfolg gibt Gerhard Harlander, der sein Haus zu dem größten und modernsten Hotel der Sonnenterrasse im Salzburger Land gemacht hat, recht. Die Gäste loben den freundlichen Service, die herausragende Qualität und das gute Preis-Leistungsverhältnis. Die ausnahmslos exzellenten Bewertungen im Internet sprechen für sich.

Neben dem eigentlichen Hotel gibt es Seminar- und Veranstaltungsräume sowie ein Wirtshaus mit regionalen Schmankerln und bester Hausmannskost, in dem sich Gäste und Einheimische treffen.