

12



Moar Charity

SACHSPENDEN-SAMMLUNG FÜR DAS FRAUENHAUS

Dank unserer hilfsbereiten Mitarbeiter:innen war die diesjährige Charity-Aktion wieder ein voller Erfolg! Im Pinzgauer Frauenhaus finden bedrohte Frauen aus dem Innergebirge, oft mit Kindern, eine sichere Obhut. Die Damen werden so lange betreut, bis sie wieder in ein sicheres Leben außerhalb des Frauenhauses starten können. Um Ihnen diesen Neuanfang etwas zu erleichtern, haben wir im Moar Gut Team um Sachspenden für den neuen Haushalt aufgerufen. Absolut überwältigend war die Anteilnahme und Spendenbereitschaft! Wir

konnten mit einem ganzen Transporter voller neuwertiger Küchenutensilien und Küchenelektronik, Handtüchern, Matratzen, Bettwäsche, Bügelbrett und vielem mehr zur Übergabe fahren. Vor Ort nahm eine Mitarbeiterin die vielen Spenden entgegen und war sehr dankbar und gerührt!

DANKE ANS MOAR GUT TEAM

Wir danken allen Mitarbeiter:innen ganz herzlich für ihre Hilfsbereitschaft! Ohne euch wäre dieses kleine Weihnachtswunder nicht möglich gewesen!



Eva's Bauernkrapfen

Traditionelle Bauernkrapfen zählen zu den kulinarischen Spezialitäten im Salzburger Land. Die Rezepte werden von Generation zu Generation übermittelt. Unsere liebe Eva ist Bäuerin mit Leib und Seele. Am Bauernhoftag backt sie mit den Kindern nicht nur das beliebte Bauernbrot, sondern verwöhnt die Moar Gut Gäste auch mit ihren

köstlichen Bauernkrapfen. Beim live cooking lässt sie sich gerne über die Schulter schauen, verrät Tricks und serviert ihre leckeren Mehlspeisen.

Um auch Zuhause echte Bauernkrapfen zaubern zu können, haben wir Eva um ihr Rezept gebeten und möchten es mit euch teilen.

Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermischen und so lange kneten, bis der Teig Blasen bekommt.
- Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig etwa die doppelte Menge angenommen hat.
- Bällchen mit ca. 5 cm Durchmesser formen und diese nochmals 15 bis 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Für die typische Mulde die Bällchen in der Mitte eindrücken und vorsichtig auseinander ziehen.
- Tipp: Sollte der Teig zu klebrig sein, sparen Sie nicht mit dem Mehl.
- Fett in einem großen Topf erhitzen (Butterschmalz oder Öl) und die Krapfen schwimmend ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.

Süß oder herzhaft servieren.

Servieren Sie die Krapfen entweder herzhaft mit Sauerkraut im Grübchen oder süß mit Marmelade und Puderzucker.

Wir wünschen ein gutes Gelingen und vor allem GUTEN APPETIT!

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 1,5 P. Trockenhefe
- 1 gestr. EL Zucker
- 0,5 TL Salz
- kleiner Schuss Rum
- 375 ml warme Milch
- 1 EL Öl



AUSGABE 02

MOAR GUT HOTEL GMBH

Moargasse 22 | 5611 Großarl
Salzburger Land | Austria

T +43 (0) 6414/318
E info@moargut.com
W moargut.com

Geschichten
von einem märchenhaften
Ort in den Bergen

6-7
Unser Team

4-5
Im Interview
Magdalena Arnold

2-3
News





Unsere Philosophie

Erstklassige Servicequalität in allen Hotelbereichen ist die oberste Priorität in unserem familiengeführten 5-Sterne-Hotel mit 46 Familiensuiten im Salzburger Land. Werte wie Herzlichkeit und Freundlichkeit, Motivation und Pflichtbewusstsein, selbstständiges Denken und Arbeiten, Begeisterung und Feinfühligkeit im Umgang mit Familien sowie ein hohes Maß an Teamfähigkeit setzen wir voraus.

Im familiengeführten Unternehmen, begegnen die Chefs, Elisabeth und Sepp Kendlbacher, ihren Mitarbeitern stets aufgeschlossen und auf Augenhöhe. Die Teammitglieder tragen wesentlich zum Erfolg des Moar Guts bei. Sie werden mit ihren individuellen Bedürfnissen ernst genommen, wie beispielsweise den Arbeitsmodellen für Mütter. Durch die wertschätzende Führungskultur können sich unsere Mitarbeiter entfalten, mit dem Betrieb identifizieren und erleben ein tolles Arbeitsklima. Aus diesem Grund besteht das Team aus vielen langjährigen Mitarbeitern, aktuell sind es 112.



Das Moar Gut wurde als bestes Familienhotel ausgezeichnet.



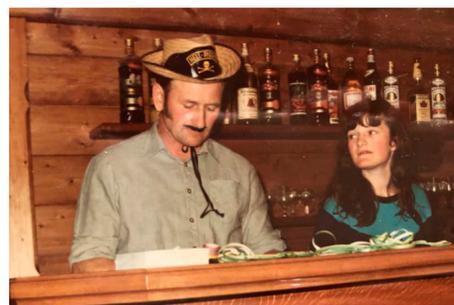
Connoisseur Circle ist eine multimediale Plattform, welche ausschließlich Luxusreisende anspricht. Weltweit, unabhängig und objektiv stehen Luxushotels und exklusive Destinationen am Prüfstand.

WTF is [MOARgascht] ?

Um mehr vom und rund um das Moar Gut zu erfahren, haben wir eine Teamzeitung für jedermann gestaltet. Unsere „MOARgascht“ erzählt von News, Veränderungen und allem, was man vom Moar Gut noch so erfahren möchte.

Warum eigentlich MOARgascht?

MOARgascht setzt sich aus Moar Gut und dem umgangssprachlichen Wort „hoagascht“, dass das Zusammentreffen und miteinander Plaudern bzw. Austauschen von Neuigkeiten beschreibt, zusammen.



Elisabeth Kendlbacher hilft ihrem Vater Ferdinand schon fleißig hinter der Bar. Das Gastgeber-Gen wurde ihr sozusagen in die Wiege gelegt und das „hoagascht“ schon früh gelernt.

2 — 3 moar news



Heidi feiert im Mai 2022 ihr 5-jähriges Dienstjubiläum.

Höhepunkte

Jüngste Küchenmeisterin Österreichs

SEPTEMBER 2021

Unsere Heidi ist mit ihren 23 Jahren die jüngste KÜCHENMEISTERIN die Österreich je hatte! Im Lehrgang zum Küchenmeister konnte sie nicht nur neues fachliches Wissen erwerben, sondern Heidi hat hiermit auch die höchste Berufsbezeichnung in der Küche erreicht. Dazu gratulieren wir ihr ganz herzlich! Wir freuen uns, so strebsame und hoch qualifizierte Mitarbeiter wie die liebe Heidi im Team zu haben!



Im Interview

Magdalena Arnold

Unsere Rezeptionistin Magdalena Arnold ist bei Gästen und Kollegen unheimlich beliebt. Magdalena ist immer fröhlich und strahlt, sie ist aufrichtig, herzlich und hat stets für jede/jeden ein liebes Wort. Im Moar Gut zu arbeiten war lange ein Traum für sie. Warum? Das besprechen wir mit Magdalena im Interview.

Seit wann arbeitest du im Moar Gut?

Herbst 2020.

Warum war es dein Traum, bei uns am Moar Gut zu arbeiten?

Ich habe in einem anderen Kinderhotel an der Rezeption gearbeitet und immer wieder den Namen Moar Gut gehört. Also habe ich mir die Website und den Auftritt in den Social-Media-Kanälen angeschaut und war so begeistert, dass ich eine Initiativ-Bewerbung geschrieben habe. Die Chefin hat sich gleich gemeldet und mitgeteilt, dass sie aktuell keinen Bedarf hat, da seit über 6 Jahren das Rezeptionsteam mit Stammpersonal komplett ist. Das hat mich, ehrlich gesagt, noch mehr beeindruckt. Als eine Kollegin schwanger war und somit eine Stelle vakant wurde, habe ich mich wieder beworben und wurde glücklicherweise eingeladen und eingestellt.

Vor deinem ersten Arbeitstag hast du dich bereits mit der Umgebung beschäftigt. Was hast du dir im Großarital angeschaut?

Ich habe mir vor meinem ersten Arbeitstag die Website genau angeschaut und erste Notizen zu den Leistungen, der Zielgruppe und dem Betrieb gemacht. Meines Erachtens ist der Arbeitseinstieg so viel leichter. Auch beim Tourismusverband habe ich mich im Vorfeld informiert.

Wie hast du dich am ersten Tag gefühlt und wie hast du die Einarbeitung und Eingliederung ins Team empfunden?

Ich wurde sehr herzlich von meinen Kollegen empfangen. Mir ist aufgefallen, dass viele einheimische und langjährige Mitarbeiter im Moar Gut sind. In Erinnerung habe ich noch, wie viel Zeit sich meine Kolleginnen an der Rezeption für mich genommen haben. Das empfand ich als ganz besondere Wertschätzung.

Was macht Dir an Deinem Job am meisten Spaß?

Die Begegnung mit den Gast-Familien! Wir haben in unserem Beruf die Möglichkeit den Gästen eine wunderschöne Zeit zu bescheren. Das Gefühl, wenn die Gäste gestresst angeereist sind und nach ihrem Aufenthalt entspannt und voller Energie abreisen ist für mich ganz besonders.

Was ist dein schönstes, lustigstes oder emotionalstes Erlebnis am Moar Gut?

Bewegend war für mich, als ein ca. fünfjähriger Junge mich bei der Führung aufs Zimmer nach der Anreise an der Hand genommen hat und sich in der Suite für das schöne Zimmer mit den Worten „Danke, das ist mein Zimmer!“ bedankt hat.

Ein weiterer Gänsehautmoment ist für mich immer wieder, wenn die Gäste bei der Abreise sagen, dass ihre Erwartungen an den Urlaub bei uns sogar übertroffen wurden.

Du wohnst in einer unserer Teamlodges. Was gefällt dir dort besonders gut?

Ich fühle mich in meiner Wohnung wie Daheim. Es ist gemütlich, sehr modern ausgestattet und ich liebe meinen Balkon mit Bergblick.

Aktuell kombinierst du Arbeit und Studium. Was studierst du und wie lässt sich dies vereinbaren?

Mein Studium „Marketing und Kommunikation“ an der FH Kufstein/Tirol ist berufsbegleitend. Meist bin ich im Spätdienst ab 13 Uhr eingeteilt, denn so kann ich die Vormittage zum Lernen oder für private Aktivitäten nutzen. Diese Möglichkeiten der Arbeits- und Freizeiteinteilung bedeuten für mich wahren Luxus.

Wofür würdest du mitten in der Nacht aufstehen?

Für Freunde und Familie in Not.

Für welche drei Dinge in deinem Leben bist du am dankbarsten?

Für meine Freunde und meine Familie, für meine Freiheit so sein zu dürfen, wie ich bin.

Was ist das lustigste deutsche Wort?

Klöße

Was ist das lustigste österreichische Wort?

„Seig“ (Großarlerisch für Das)

„Diwan“ (Platz am Ofen zum Rasten nach dem Essen)

Short-Interview zum Abschluss:

LIEBLINGS-

Platz am Moar Gut: Die Schaukel am Baum neben dem Tennisplatz

Platz im Großarital: Karseggalm

Kollegin/Kollege: Line

Tier (am Moar Gut): Schafe

Freizeitbeschäftigung: In der Natur zu sein, Sommer wie Winter

Getränk: Martini bianco und (nur an der Moar Gut Bar) Amaretto sour

Essen: Muas

Buch: Autorin Jojo Mojes

Lied: Glück von Fäaschtbänkler

Motto/Spruch: Das Leben so nehmen wie es kommt.

Wir verabschieden...

FEBRUAR 2022

...schweren Herzens unsere Martha in ihre wohlverdiente Pension. Sie ist vor 20 Jahren als ERSTE KÜCHENCHEFIN zu uns ans Moar Gut gekommen. Ein kleiner Trost bleibt: Jeden Sonntag verwöhnt uns Martha weiterhin mit ihrem weltallerbesten Kaiserschmarren! Wir wünschen ihr von Herzen das Allerbeste!



SCHON GESEHEN?

MOAR Superhelden

Die wahren Superhelden sind unsere 112 Mitarbeiter, welche jeden Tag 100%igen Einsatz und Engagement zeigen. 6 unserer Helden seht ihr im Video. WATCH IT.



NEWS, NEWS & moar NEWS

Dinner for 6 (or moar)

Als weiteres kleines Dankeschön für die Leistung und das Engagement, wird jeder Mitarbeiter einmal im Jahr zum Dinner eingeladen: Sechs (oder mehr) Mitarbeiter reservieren sich einen Tisch, werfen sich in Schale und genießen kulinarische Highlights aus der Moar Gut Küche. Ziel ist es, das Moar Gut aus Sicht des Gastes besser kennen zu lernen und einen netten Abend mit Kollegen zu verbringen.



6 — 7



Abteilungsleiterausflug Wien
OKTOBER 2021

Im Oktober 2021 führte uns unser Abteilungsleiterausflug nach Wien. Gute Gespräche, leckeres Essen und ein Krimi-Trail durch die Stadt standen am Programm.



MOAR to celebrate

DEZEMBER 2021

Melanie und Angelika vom Rezeptionsteam dürfen wir bereits seit 10 JAHREN zu unserem MOAR Team zählen! Wir gratulieren herzlich und freuen uns, so treue und zuverlässige Mitarbeiter im Team zu haben. Auf die nächsten 10 Jahre!



Teambuildings

Jährlich findet pro Abteilung ein Teamausflug statt. Wo es hingehet und was unternommen wird, entscheidet der Abteilungsleiter mit seinem Team.



Moar bewegt und gewinnt!

MOAR GUT GEWINNT BEIM BUSINESSRUN

Am 15. September 2021 fand in Salzburg der bekannte Businesslauf statt. Mit vier Teams bestehend aus jeweils drei Läufern nahmen wir vom Moar Gut heuer erstmalig daran teil. Eine rundum gelungene und bestens organisierte Veranstaltung mit über 4.500 Teilnehmern verschiedener Unternehmen.

1. PLATZ IM Q-TRAIL

In der mixed-Teamwertung des Q-Trails konnte unser Team um Thomas Kendlbacher, Stefan Kreuzer und Sarah Prommegger mit über sieben Minuten Vorsprung die Gesamtwertung gewinnen. Stefan belegte in der Einzelwertung den siebten Platz!

Wir sind wahnsinnig stolz auf unser sportliches Moar Team, unseren unverwechselbaren Teamgeist und freuen uns bereits auf den Businessrun 2022. Denn MOAR BEWEGT!

8 — 9

Moar Gut Teamlodge N°32

Die Erweiterung des Moar Guts bedeutet mehr Mitarbeiter, die unseren Gästen einen unvergesslichen Urlaub zaubern. Da unsere Teamlodge 4 bald mit engagierten Mitarbeitern aus den verschiedensten Ecken der Welt vollbelegt war, wurde 2020 eine weitere Immobilie in Hotelnähe gekauft, renoviert und erstrahlt nun im Moar Gut – Glanz! 25 neue und hochwertige Wohnungen für Einzelpersonen, Paare und Familien bieten unseren Mitarbeitern ein zu Hause im gemütlichen und hochwertigen Design. Mit den Kollegen als Nachbarn fühlt man sich hier einfach pudelwohl, der kurze Spaziergang in die Arbeit macht wach und ist gut für die Gesundheit.



Vorteile für unsere Mitarbeiter:

- Geregelte Arbeitszeiten mit flexibler Anzahl der Wochenarbeitsstage (auch 4-Tage-Woche möglich und diverse Teilzeitmodelle)
- Jahresstelle
- Freie Verpflegung am Morgen, Mittag & Abend auch an freien Tagen, inkl. Getränkebar und Kaffee im hauseigenen Mitarbeiter-Restaurant
- Umfangreiche Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein motiviertes Team mit tollem Spirit, sowie eine wertschätzende Teamkultur in einem modernen und innovativen Unternehmen
- Freie Nutzung des Fitnesscenters und Wellnessbereichs
- Ermäßigung auf alle SPA-Anwendungen und Produkte
- Ermäßigung auf alle Restaurantleistungen
- Vergünstigte Urlaubsreisen, Hotelraten, Mietautos und Freizeitaktivitäten durch externen Partner
- Jubiläumszulage ab der Vollendung des 2. Dienstjahres
- Prämie bei Vermittlung von Mitarbeitern
- Moar Team Card für weitere Vergünstigungen bei externen Betrieben und Partnern
- Persönliche Geschenke zu Geburtstagen und Weihnachten
- Ausflüge, Events, Teamseminare und Teamveranstaltungen



Moar Team Card

Mit der Moar Team Card bekommen unsere Mitarbeiter auch außerhalb des Moar Guts tolle Vergünstigungen in den verschiedensten Bereichen:

- Outlet Center in Salzburg
- Großarler Bergbahnen
- Almsommer Trachtenmode
- Großarler Genuss
- Troackastn
- Alpstore
- XXX Lutz Bischofshofen
- Sport 2000 Kendlbacher

Benefits für Family & Friends

- -20% auf Restaurantleistungen, Reiten und SPA-Anwendungen
- Vergünstigter Day Spa (inkl. Fitnessraum, Frühstück oder Mittagessen, Badetasche und Kuchenbuffet am Nachmittag)
- Außerdem haben wir einige Partnerhotels, in denen Familie und Freunde von Mitarbeitern, die nicht von hier sind, vergünstigt übernachten können.





NOMINIERT

Das perfekte Dinner à la Moar Gut

Die Zeiten der Lockdowns waren besonders für junge Leute eine Challenge. Damit unsere Lehrlinge auch in dieser Zeit gefördert und gestärkt werden, haben wir das Projekt „Perfektes Dinner à la Moar Gut“ ins Leben gerufen. Von März 2020 bis Dezember 2021 haben unsere Lehrlinge aus Küche und Service insgesamt 13 mal zum Dinner geladen:

Teams aus 2 Koch-Lehrlingen und einem Service-Lehrling wurden gebildet. Die Lehrlinge aus der Küche durften aus einem vorgegebenen Warenkorb selber ein Menü kreieren und dieses innerhalb von 4 Stunden umsetzen. Die Service-Lehrlinge gestalteten den Tisch und die Menükarte, fanden die passende Weinbegleitung zum Menü und bedienten die geladenen Gäste. Unterstützung bekamen sie von Ihren Ausbildern, Chefkoch Markus und Juniorchef und Restaurantleiter Thomas. Zum Dinner wurden Kollegen und die Gastgeber-Familie geladen, die sich über ein leckeres Menü und tollen Service freuen durften. Wie im bekannten TV-Format „Das perfekte Dinner“ wurden von den geladenen Gästen und Ausbildern Bewertungen von 1-10 abgegeben. Die jungen Kollegen lernten selbstständiges Arbeiten und bekamen konstruktives Feedback, das beim nächsten Mal gleich umgesetzt werden konnte.

Nominiert für den Staatspreis 2022

Mit unserem Beitrag und unserer Einreichung haben wir es unter die TOP 3 in Österreich geschafft! Die Siegerehrung findet am 28.09.2022 in Wien statt. Dran bleiben!

Hello World!



Theo
Geb: 23.05.2022
Uhr: 6:23
Gewicht: 3.530 g
Größe: 49 cm

Mama Bianca (Restaurant)



Franziska Anna
Geb: 27.06.2022
Uhr: 10:21
Gewicht: 3.300 g
Größe: 52 cm

Mama Vici (Housekeeping)
Papa Norbert (Küche)



Zoey
Geb: 06.08.2021
Uhr: 4:52
Gewicht: 3.960 g
Größe: 55 cm

Mama Madelaine (Beauty)



Markus
Geb: 21.07.2021
Uhr: 21:12
Gewicht: 3.660 g
Größe: 55 cm

Mama Carina (Patisserie)



Botond
Geb: 17.10.2020
Uhr: 19:09
Gewicht: 4.265 g
Größe: 55 cm

Mama Lilla (Housekeeping)
Papa Adam (Hausmeister)

Wir gratulieren zu euren kleinen Wundern!

PS: Franziska ist ein richtiges Moar Gut Baby! Ihre Eltern Norbert und Nici haben sich im Hotel kennen und lieben gelernt! :-)

10 — 11



MOAR Multikulti

Unter diesem Motto haben wir ein tolles Mitarbeiter GET TOGETHER veranstaltet. Unsere Mitarbeiter aus Bosnien, Kroatien und der Slowakei haben uns ihre Kultur vorgestellt. Landestypische Gerichte, Getränke und Musik standen am Programm. Ein großes Dankeschön an Sejda und Mato für ihren Einsatz! Als Zuckerl obendrauf gab es ein Schätzspiel mit Landesflaggen. Was es zu gewinnen gab? Eine Nacht im Moar Gut mit der gesamten Familie. Herzlichen Glückwunsch an den glücklichen Gewinner Paul.

STAY TUNED. Wir freuen uns schon auf nächstes Mal!

Die nächste Party steht unter dem Motto:

- Thailand
- Südafrika
- Nigeria

10 Lehrlinge

SIND AKTUELL TEIL
DES MOAR GUT TEAMS:

- Anna Lena Ganitzer (Masseurin, Kosmetikerin und Fußpflegerin)
- Eva Maria Gimpl (Masseurin & Kosmetikerin)
- Anna Hallinger (Köchin)
- Stefan Reiter (Koch)
- Julia Klingler (Köchin)
- Lukas Pflieger (Hotel- & Gastgewerbeassistent & Restaurantfachmann)

4 davon schließen heuer ihre Lehre ab:

- Paul Prommegger (Restaurantfachmann)
- Kristina Obinger (Hotel- & Gastgewerbeassistentin)
- Maria Kendlbacher (Köchin)
- Madlene Oppeneiger (Gastronomiefachfrau)



Neue Lehrlinge ab Sommer 2022:

- Stefanie Chiara Schmid (Lehre als Hotelkauffrau)
- Marie Ortner (Doppellehre Küche & Service)

Marie hat im Winter ein 3-monatiges Praktikum in der Moar Gut Küche absolviert und konnte danach nicht mehr aufhören ans Moar Gut zu denken. Deshalb beginnt sie im Herbst eine Lehre als Gastronomiefachfrau.

Maria Kendlbacher Jubiläum

Maria Kendlbacher konnte alle Lehrjahre mit einem ausgezeichneten Erfolg abschließen. Das bedeutet einen Bonus von 500€ pro Lehrjahr! :-). Wir sind sehr stolz auf Maria und wünschen ihr das Beste für die bevorstehende Lehrabschlussprüfung.