

Hotel Retter Pöllauberg: Neues BioGut eröffnet & Feiern zu 30 Jahre Seminarspezialist



Ulli und Hermann Retter, Hotel Retter, Pöllauberg

Credit: Hotel Retter
Fotograf: Barbara Mang



Gäste der Eröffnung mit Ulli und Hermann Retter

Credit: Hotel Retter
Fotograf: Hotel Retter



Michael Retter (Sohn von Ulli und Hermann Retter), Ulli Retter, Univ. Prof. Markus Hengstschläger, Univ. Prof. Michael Lehofer und Hermann Retter

Credit: Hotel Retter
Fotograf: Hotel Retter

Utl.: Seminar- & Tagungs-Pionier feiert Jubiläum und krönt
Bio-Engagement mit Eröffnung des hoteleigenen BioGuts als
Bio-Lebensmittel-Manufaktur =

Pöllauberg (OTS) - "Aus dem Landgasthof seiner Eltern ein professionelles Seminarhotel zu machen", lautete Mitte der 1980er Jahre die Vision von Hermann Retter. 1988 wurde das Seminarhotel mit drei Seminarräumen und eigener Wellnesslandschaft eröffnet. Seit damals spielen Ulli und Hermann Retter in der Oberliga des Seminar- und Tagungstourismus in Österreich ganz vorne mit. Die Retters wurden

seither 15x zum "Besten Seminarhotel Österreichs" und 21x in Folge zum "Besten Seminarhotel der Steiermark" gewählt. Heute stehen - viele Investitionsschritte später - 20 Seminar- & Tagungsräume, allesamt lichtdurchflutet und technisch perfekt ausgestattet, großzügige In- & Outdoor-Pausenzonen, viele Möglichkeiten fürs Teambuilding in der Natur rund um das Hotel und 116 Hotelzimmer zur Verfügung.

NEU: Das BioGut Retter - eigene Produktion herausragend guter Bio-Lebensmittel

Nachhaltig und öko-orientiert agieren Ulli und Hermann Retter seit Jahrzehnten. Jetzt bündeln sie ihr Bio-Engagement im eigenen BioGut direkt neben dem Hotel. "Das BioGut ist die logische Fortschreibung unseres Öko-Engagements. Wir setzen auf ein Höchstmaß an Selbstversorgung unseres Hotel- und Restaurantbetriebs mit besten, zertifizierten Bio-Produkten, die wir selbst herstellen und veredeln", erklärt Hotelchefin und Nachhaltigkeitsexpertin Ulli Retter. Im BioGut werden mehr Bio-Lebensmittel denn je selbst produziert. Es werden in alter Tradition Brot und Gebäck gebacken, Eis produziert, Destillate gebrannt, Marmeladen eingekocht, Kräuter getrocknet u.v.m. Das BioGut wird mit Mitteln des Landes Steiermark und der Europäischen Union unterstützt.

BioGut Eröffnung & Feiern zu 30 Jahre Seminarhotel am 31.8. und 1.9.2018

30 Jahre Seminarhotel Retter, galt es, gebührend zu feiern. Gleichzeitig wurde das neue BioGut eröffnet. Dazu haben Ulli und Hermann Retter am Freitag, 31.8., und Samstag, 1.9.2018, über 150 Kunden, Partner und Weggefährten zu ebenso ausgelassenen wie wissensreichen Feierlichkeiten eingeladen. Univ. Prof. Markus Hengstschläger widmete sich der Frage "Wie manage ich Talente?". Univ. Prof. Michael Lehofer stellte "Führung als Beziehungskompetenz" dar. Um "Die größten Mythen der Personalentwicklung" ging es in einem Dreier-Gespräch von Christoph Wirl (Fachmagazin Training), Organisationspsychologen Axel Ebert und Business-Kabarettist Bernhard Widhalm.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Retter Seminar Hotel Bio Restaurant | Sonja Halwax, Marketingleiterin
A-8225 Pöllauberg 88 | Steiermark | T: +43 3335 2690 | marketing@retter.at |
www.retter.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/31505/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0119 2018-09-03/13:01

031301 Sep 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180903_OTS0119