

ÖHV-Hotelmagazin 2021

mit **Sonderaktion** zur **Unterstützung** des
österreichischen Tourismus



Die Presse

ÖHV-Hotelmagazin 2021

Am Donnerstag, dem **15. Oktober 2020** erscheint der beliebte Guide der Österreichischen Hoteliervereinigung, der in Kooperation mit der Tageszeitung „Die Presse“ produziert wird, mit einem **frischen, neuen Konzept**, das noch stärker auf die Bedürfnisse der Urlauber in Österreich eingeht.

Unter dem Titel **„Zu Gast in Österreich“** verbindet das Magazin spannende redaktionelle Beiträge mit einer Listung der österreichischen Top-Hotels in den Kategorien:

**Sport/Outdoor – Wellness/Gesundheit – Kinder/Familie –
Kultur/Stadt/Design – Genuss/Kulinarik – Business/Seminare**

Sie führen ein Thermenhotel, das stolz auf seine Haubenküche ist? In Ihrem Stadthotel bieten Sie auch perfekte Räumlichkeiten für Seminare und Firmenveranstaltungen? Kein Problem! Gegen einen geringen Aufpreis können Sie gerne in zwei oder mehr Kategorien präsent sein.

Neu ist auch unsere **Zusatzkategorie „Urlaub mit Hund“**: Wenn Sie zu den Hotels zählen, die Gäste mit Vierbeinern herzlich willkommen heißen oder spezielle Angebote haben, sprechen Sie hier punktgenau die richtige Zielgruppe an!

Eckdaten

- ✓ 80.000 Magazine in ganz Österreich
- ✓ Erscheinungstermin: 15. Oktober 2020
- ✓ Redaktionelles Top-Niveau der „Presse“ und moderne Grafik
- ✓ Beilage in der Tageszeitung „Die Presse“ mit täglich 317.000* kaufkräftigen und urlaubsbegeisterten Lesern
- ✓ Auflage in Flughafen-Lounges, touristischen Einrichtungen, Gastronomiebetrieben und bei Events der „Presse“ inkl. ReiseSalon
- ✓ Abbildung als Online-Magazin auf DiePresse.com mit Bewerbung in 2 Wellen zu je 100.000 Als im Oktober 2020 und Jänner 2021
- ✓ Einbindung auf meinhotel.at, dem ÖHV-Mitgliederverzeichnis mit Skill für die Sprachsuche über Amazon Alexa

*Quelle: Media-Analyse 2019



Modul A

Modul A ist der „Hoteleintrag“, der mit einem Foto Ihres Hauses, einem von Ihnen festgelegten Text und Icons zur Listung Ihrer Services die Basis für Ihren Auftritt im ÖHV-Hotelmagazin bildet.

Bei der Buchung Ihres Hoteleintrags geben Sie an, in welcher **Kategorie** Sie aufscheinen wollen. Innerhalb der farblich gekennzeichneten Kategorien sind die Hotels wie bisher nach Bundesländern gegliedert und nach Sternen gereiht.

Umsetzung: Die Eingabe der Daten erfolgt ganz einfach auf unserer digitalen Buchungsplattform über Ihren **persönlichen Link**, den Sie mit der Buchungsbestätigung per E-Mail zugeschickt bekommen.

Auch bei Buchung mehrerer Kategorien bleibt der Hoteleintrag immer gleich, sodass Sie die Daten nur einmal eingeben müssen!

GENUSS | KULINARIK



MOLZBACHHOF | 4*

Familiär geführtes Naturhotel mit Schwimmteich, Paradiesgartl und ausgezeichnete Küche. Einzigartiger Holzbau aus Mondholz der Firma Thoma 100HOLZ. Ganzjährig beheizter Außenpool, verschiedene Saunen und Ruheräume. Urlaub bei den Naturtalenten heißt mehr finden als suchen.

Lage: am Waldrand

Niederösterreich



25

2880 Kirchberg
Traffen 36
T +43 2641 2203
www.molzbachhof.at
office@molzbachhof.at



ARTE HOTEL KREMS | 4*

Hier wohnt der Gast im Lifestyle- und Kunsttreff der Wachau. 24-Stunden-Service mit Spitzenweinen und liebevoll zubereiteten Antipasti an der Hotelbar. Unkomplizierte Atmosphäre in klimatisierten Zimmern oder Turmstudios. Das Restaurant 2Stein beeindruckt durch seine kreative, unkonventionelle Küche und ebensolches Ambiente.

Lage: Campus & Schiffsanlegestelle

Niederösterreich



110

3500 Krems
Dr. Karl Dornik-Straße 23
T +43 2732 71123
www.arte-krems.at/
wilkommen@arte-krems.at



HOTEL UNTER DEN LINDEN | 3*

Tradition und Trend! Familie Grech führt das Haus in fünfter Generation. Zentralste Lage, um Krems zu erkunden. In wenigen Gehminuten erreichen Sie: Landesgalerie NÖ, Kunsthalle, Dekmuseum, Altstadt, Schiffstation, Campus Krems. Letzte Renovierungsarbeiten 2019. Nächste Arbeiten geplant für 2020.

Lage: Zentrum

Niederösterreich



110

3500 Krems
Schillerstraße 5
T +43 2732 82 115
www.udl.at
hotel@udl.at



HOTEL-RESTAURANT SCHACHNER | 4*

Unser familiengeführtes Haus am Eingang zur Wachau bietet einen einmaligen Panoramablick zur Donau und ins Voralpenland. Unsere Restaurants, darunter der Kastaniengarten und das von Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Smaragd“, erfüllen mit starkem Bezug zur Region und internationalem Einfluss alle kulinarischen Wünsche.

Lage: nur 9 km von der A1-Abfahrt

Niederösterreich



439

3672 Maria Taferl
Maria Taferl 24
T +43 7413 6355
www.hotel-schachner.at
office@hotel-schachner.at



BERGHOTEL TULBINGERKOGEL | 4*

Unser familiäres 4-Sterne-Hotel vor den Toren Wiens ist der ideale Ausgangspunkt für Ihren Stadtbesuch mit Erholungscharakter. Das ausgezeichnete Restaurant bietet traditionell Österreichisches mit internationalen Einflüssen, der Weinkeller ist gut bestückt mit über 1.400 edlen Tropfen. Das Hotel verfügt über Wabhsauna, Dampfbad und ein ganzjährig beheiztes Terrassen-Pool. Für Umweltbewusste steht eine E-Tankstelle für E-Autos und E-Bikes zur Verfügung.

Lage: 15 min von Wien und Tulln – mitten im Wienerwald

Niederösterreich



250

3001 Mauerbach
Tulbingerkogel 1
T +43 2273 7391
www.tulbingerkogel.at
hotel@tulbingerkogel.at

36


Hotelguide

Einmalige Sonderaktion!

Die Coronavirus-Krise hat unser Leben von einem Tag auf den anderen völlig verändert. Die Auswirkungen auf die Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe waren aber besonders hart und in vielen Fällen existenzbedrohend.

Umso wichtiger ist es jetzt, wo die Hotels ihre Tore wieder öffnen dürfen, aufmerksamkeitsstarke Werbung in der Zielgruppe der Österreicher zu machen, die heuer großes Interesse daran haben, ihre Ferien in der Heimat zu verbringen und wieder einmal „Zu Gast in Österreich“ zu sein!

Um den österreichischen Tourismus in dieser herausfordernden Zeit **aktiv zu unterstützen** und Ihnen einen kostengünstigen Auftritt im **maßgeschneiderten Umfeld des ÖHV-Hotelmagazins** zu ermöglichen, haben ÖHV und „Die Presse“ im Schulterschluss **einmalige Sonderkonditionen** für Sie geschnürt:

Modul A– Hoteleintrag im Format 197 mm breit x 44 mm hoch

Regulärer ÖHV-Kooperationspreis: € 490,--

Ihr einmaliger Sonderpreis 2020: **€ 250,--**

Jede zusätzliche Kategorie: € 100,--



Die ÖHV
übernimmt
50% der
Kosten!

Modul B (mit Modul A buchbar)

Auch **konkrete Reiseangebote** können Sie heuer erstmals direkt im ÖHV-Hotelmagazin im Format einer Viertelseite veröffentlichen.

Geben Sie bei der Buchung bitte an, in welcher Kategorie Ihr Inserat erscheinen soll. Gerne können Sie auch mehrere Inserate in verschiedenen Kategorien oder ein ergänzendes Inserat buchen (z.B. Hoteleintrag unter Sport/Outdoor und Inserat mit Angebot unter Kinder/Familie oder Urlaub mit Hund)

Umsetzung: Anlieferung einer von Ihrer Grafik gestalteten Druckunterlage im Format 86 mm breit x 122 mm hoch

Ihr Preis pro Inserat: € 590,--

Größere Formate auf Anfrage möglich.

Alle Preise verstehen sich exkl. 5% WA und 20% MwSt. Keine weiteren Abzüge oder Rabatte.

| WELLNESS / GESUNDHEIT



AVITA RESORT | 4*s

Auf halbem Weg zwischen Wien und Graz erwartet Sie das AVITA Resort in Bad Tatzmannsdorf 2.000 m² wohlige-warmes Thermalwasser, Bio-Naturbadeteich mit 13 Romantikstegen, 25 (!) Saunakabinen, Österreichs erste Schneesauna, exklusive Day Spa Loungen, AVITA Poolbar und das AVITA PREMIUM Spa versprechen Entschleunigung und Wellness auf höchstem Niveau. Lage: Ruhelage direkt an der Therme

BURGENLAND



40-70

7431 Bad Tatzmannsdorf
Thermeplatz 1
T +43 3353 89 900
www.avita.at
info@avita.at





REDUCE HOTEL THERMAL | 4*s

Ein ganz besonderer Ort für Gesundheit und Wohlbefinden. Thermalwasser für herrlichen Thermegenuss, wirkungsvolles Heilmoor und belebende Bäder in natürlichem Kohlendioxidmineralwasser. Südburgenländische Gastfreundschaft spüren. Eintauchen in die hoteleigene Thermen- & Saunawelt auf 4.000m². REDUCE HP „Plus“ mit regionaler Kulinarik (auch vegan)
Lage: zentrumsnahe Ruhelage

BURGENLAND



7431 Bad Tatzmannsdorf
Elisabeth-Allee 1
T +43 3353 8940
www.reduce.at
thermal@reduce.at





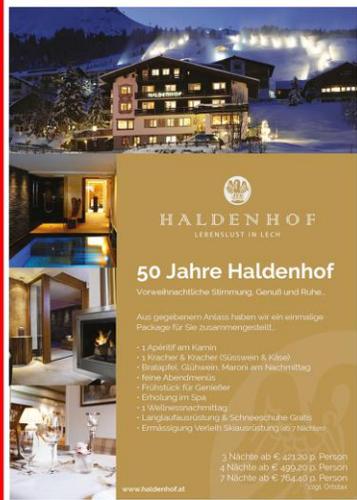
**REDUCE
BONUSWOCHE
AB EUR 992,-**

REDUCE
HOTEL THERMAL
BAD TATZMANNSDORF

**DAS WENIGE
DAS SO VIEL IST**

Sich zurückziehen. Für eine Atempause.
Um die schönen Seiten des Lebens wieder neu zu entdecken.
Heilwasser, Moor, Therme und eine große Tradition in der Kunst,
die Heilkraft der Natur wirken zu lassen.

Thermegenuss pur in der hoteleigenen, römischen Thermen- & Saunalandschaft im REDUCE Hotel Thermal ****S.



HALDENHOF
LEBENSLEUST IN LECH

50 Jahre Haldenhof
Vorweihnachtliche Stimmung, Genuss und Ruhe.

Aus gegebenem Anlass haben wir ein einmalige
Paket für Sie zusammengestellt.

- 1 Frühstück am Abend
- 1 Kracher & Kracher (Süßwaren & Käse)
- Bratäpfel, Glühwein, Maron am Nachmittag
- Heuer Abendmenü
- Frühstück für Gesäuber
- Entlochung im Spa
- 1 Wellnessabendtag
- Langlaufausrüstung & Schneeschuhe gratis
- Ermässigung Verleih Skiausrüstung bis 7 Nächten

3 Nächte ab € 422,90 p. Person
4 Nächte ab € 499,20 p. Person
7 Nächte ab € 764,40 p. Person
www.haldenhof.at

Hotelguide  127

Modul C (mit Modul A buchbar)

Drei Mal pro Jahr erscheint in der „Presse“ der beliebte Fokus „Hotels in Österreich“, der mit spannenden Reportagen Lust auf Urlaub macht. Mit einem Inserat im Format einer Sechstelseite erreichen Sie ein hohes Maß an Aufmerksamkeit.

Die nächsten buchbaren Termine sind November 2020 sowie März und Juni 2021. Gerne setzen wir uns im Oktober mit Ihnen in Verbindung, um Ihren Wunschtermin für Sie zu reservieren.

Umsetzung: Anlieferung einer von Ihrer Grafik gestalteten Druckunterlage im Format 131 mm breit x 131 mm hoch

In Kooperation mit der ÖHV können wir Ihnen auch hier einen sensationellen Sonderpreis bieten!

Ihr Preis pro Inserat: € 590,-- (statt Tarifpreis € 5.719,--)

Alle Preise verstehen sich exkl. 5% WA und 20% MwSt. Keine weiteren Abzüge oder Rabatte.

Fokus Hotels in Österreich

Die Presse FREITAG, 22. MÄRZ 2019 F1

Alexa, such mir ein Hotel im Zillertal

Digitalisierung. Nach modernem Revenue Management setzt die Hotellerie nun auf Big-Data-Lösungen und Sprachassistenten.

VON ELLEN BERG

Es hat ein bisschen länger gedauert, bis das moderne Revenue Management – die tagaktuelle Preisgestaltung von Zimmerpreisen und Hotelpaketen – auch die Ferienhotellerie erreicht hat. Lange Zeit gab es dort noch die klassischen Saisonen rund um die Ferienzeiten, Schneeschmelze und Badetemperaturen. Immer mehr Hoteliers entdecken auf der großen Straße die Bedeutung dieser modernen Preisgestaltung.

„Das es in den Städten schneller gegangen ist, hat damit zu tun, dass dort die Nachfrage immer schon dynamischer und unberechenbarer war und mehr Gläser klappen“, erklärt Markus Gratzner, Generalsekretär der Österreichischen Hoteliersvereinigung (ÖHV). „Außerdem gibt es in den Städten die internationalen Ketten, die in Sachen Revenue Management immer schon einen Schritt voraus waren.“

Die heimische Hotellerie muss ihr Licht aber nicht unter den Scheffel stellen, berichtet Gratzner: „In einer Benchmark-Studie, die wir gemeinsam mit Roland Berger für Österreich, Deutschland und die Schweiz gemacht haben, sind heimische Betriebe durchaus in der Vorreiterrolle“, sagt der Verband. Und auch die 2016 publizierten Studie „Hotellerie 4.0“ an der Gratzner als Studienautor mit Roland Berger und Vladimir Preveden beteiligt war, zeigt eine große Aufgeschlossenheit für das Thema: „Darin gab es 76 Prozent

immer mehr Hoteliers führen ein modernes Revenue Management, sprich einstrukturiertes Preismanagement. Der nächste Schritt: Sprachassistenten, die bei der Suche nach Hotels helfen. (1/1)

der befragten Hoteliers an, ein Revenue-Management-Tool entweder bereits verwendet zu haben (89 Prozent) oder es spätestens innerhalb von drei Jahren einsetzen zu wollen.

Andere Strukturen
Und das nun zunehmend auch auf dem Land, wo die Herausforderungen anders sind als in den Städten. „Die Ferienhotellerie war nie einem so dynamischen Markt ausgesetzt“, sagt Gratzner. „Hier hat es immer schon Anlaufschwierigkeiten und damit auch eine längere Planbarkeit im Voraus gegeben und einen höheren Anteil an Stammgästen.“

Allerdings hat die Dynamik der OTA – der Online Travel Agencies – viele Buchungsplattformen wie booking.com oder HRS.de geprägt werden – auch in die Ferienhotellerie Einzug gehalten und sorgt für eine wachsende Notwendigkeit, diese neuen Dynamiken auch zu bedienen.

Diesen Entwicklungsbedarf unterstützt die ÖHV einerseits durch gut besetzte Schulungen, aber auch durch die Zusammenarbeit mit einem Partnernetzwerk. Es

wurde zu Beginn dieses Jahres mit dem 2015 gegründeten Start-up RateBoard, das sich auf Revenue-Management-Tools für die Ferienhotellerie spezialisiert hat, erweitert.

„Dahinter steckt eine aufwendige Technologie, die das Big-Data-Problem löst, also alle relevanten Marktinformationen auf einen Blick veranschaulicht: Verkaufsmengen, historische Buchungsgeschichten der Gäste, Verhalten der Mitbewerber und vieles mehr wird rund um die Uhr aus dem Web abgefragt, um Preisempfehlungen zu generieren“, erklärt Matthias Trunkwaller, Mitbegründer und Managing Director des in Innsbruck und Wien ansässigen Unternehmens. Die Menge dieser Daten wird naturgemäß immer größer. „Ihm gehören inzwischen nicht mehr nur die österreichischen, deutschen oder holländischen Ferienzeiten, sondern auch jede Menge Events“, sagt Gratzner.

Weniger Ängste, mehr Chancen
Möglichkeiten, die eine stetig wachsende Zahl von Hoteliers nutzen wollen, auch wenn es vor allem in Traditionsräumen durch-

aus noch Bedenken gibt, langjährige Stammkunden zu verprellen. Allerdings nimmt diese Skepsis ab, wie die Hotellerie-4.0-Studie zeigt: Schon 2016 noch 24 Prozent des Verlust von Kunden als eine der Gefahren der Digitalisierung lag diese Zahl 2017 nur noch bei 19 Prozent.

Während die Chancen, durch die Digitalisierung Neukunden zu gewinnen, 2016 von 75 Prozent der Hoteliers gesehen wurde und bis 2017 bereits auf 82 Prozent angewachsen war. Der Rückgang der Befürchtungen liegt laut Gratzner auch daran, dass bei automatischen Buchungssystemen unterschiedliche Tarife verfügbar sind.

So werden beispielsweise langjährige Stammkunden mit nicht stornierbaren Buchungen zu wesentlich günstigeren Tarifen bejubelt. Wer immer schon die ersten drei Wochen im August oder während der Energiefreizeiten abreist, wird zu solchen Buchungen großen. „Die Kunden haben sich mittlerweile daran gewöhnt, dass Flexibilität etwas kostet“, ist Gratzner überzeugt. Und dass die Hoteliers im Gegenzug eine bessere Planbarkeit auch mit niedrigeren Prei-

sen vergüten. Langfristig wird kaum ein Hotel an der Nutzung der modernen Buchungs- und Preisgestaltungswerkzeuge vorbeikommen – zu groß ist die Zahl jener Kunden, die ihre Aufenthalte online buchen und erwarten, das zu jeder Tages- und Nachtzeit auf der Welt tun zu können.

Buchen mit Chatbots
Wer da nicht mitspricht oder im Web nicht zu finden ist, wird auf Dauer kaum mehr die nötige Kundenchaft generieren können. Neben einem modernen Revenue Management werden nun auch die Themen Chatbots und Sprachassistenten in der heimischen Hotellerie immer wichtiger. Was so futuristisch klingt, ist nichts anderes, als die Möglichkeit gefunden zu werden, etwa wenn ein Hamburger zu Alexa sagt: „Such mir ein Viersterhotel im Zillertal“ das Mitte Februar noch zwei Doppelzimmer für maximal 150 Euro pro Nacht frei hat.“

„Chatbots – textbasierte Dialogsysteme, die Chats ermöglichen – und Sprachassistenten werden mehr und mehr die Kommunikation zwischen Gast und Hotel übernehmen“, sagt Marc Isop, Marketing- und Vertriebsleiter von Otlins, einem Spin-off der Universität Innsbruck, das seit dem Vorjahr mit der ÖHV an entsprechenden HighTech-Lösungen arbeitet.

„Die Otlins-Chatbots bieten natursprachliche Dialoge, Interaktion via Live-Chat, Anbindung von externen Datenquellen und Multikanaligkeit über Text und Sprache“, erklärt Isop. An der Einplanung des entsprechenden Contents in Zusammenarbeit mit heimischen Partnerbetriebe wird derzeit mit Hochdruck gearbeitet. „Bis zum Sommer wollen wir eine Basisanfrage bereitstellen und den Content optimieren“, berichtet Gratzner. Ab Herbst sollen Alexa und Co. dann auch in der österreichischen Ferienhotellerie in größeren Ausmaß flüchtig werden.

#instagrammable

#Hoteldirektvertrieb #Hilfsbuchungen

VILA VITA PANNONIA ****
Sternenhöhepunkt 1 7521 Puntigam | F +43 (0) 21 75 21 80 0
F +43 (0) 21 75 21 80 444 | info@vilavitaannonia.at | www.vilavitaannonia.at

Urlaub mit viel Freiraum

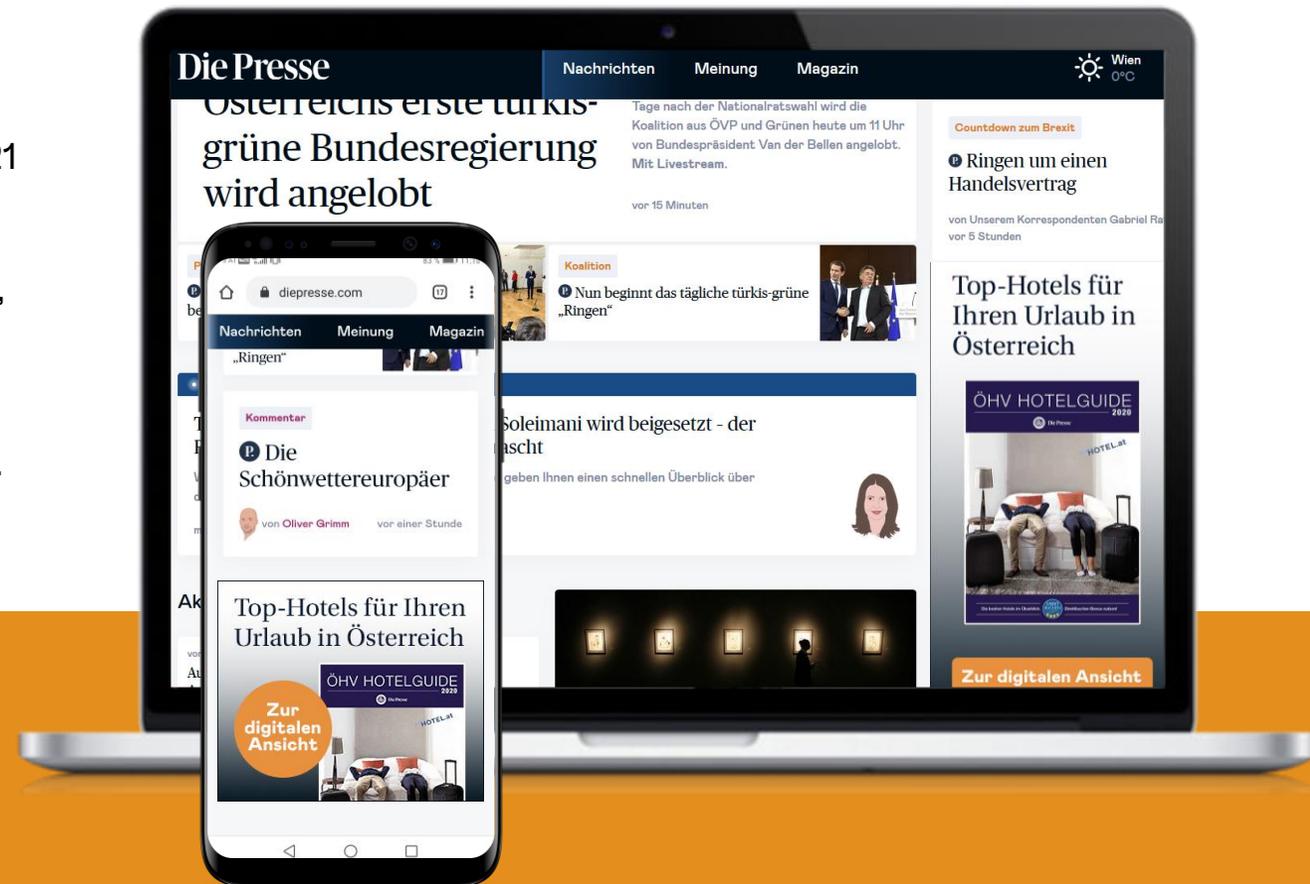
80 km von Wien entfernt grenzt das Hotel und 200 ha große Feriendorf VILA VITA Pannonia **** direkt an den Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Die Anlage ist ein besonderes Hideaway der Ruhe und Erholung. Anspruchsvolle Hotellerie im Einklang mit der Natur wird hier sehr intensiv gelebt. Das VILA VITA Pannonia **** ist kaum an Möglichkeiten für eine abwechslungsreiche Freizeitgestaltung zu übertreffen.

Digitaler Auftritt auf DiePresse.com

Die digitale Abbildung auf DiePresse.com erfolgt als **Online-Blätterkatalog des Print-Magazins**, der in zwei Wellen zu je **100.000 Ad Impressions** im Oktober 2020 und im Jänner 2021 intensiv beworben wird.

Die Kontaktdaten der Hotels sind im Blätterkatalog so verlinkt, dass der interessierte User mit einem Klick zur Homepage des Hotels seiner Wahl gelangen kann. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, das Print-Magazin über die ÖHV nachzubestellen.

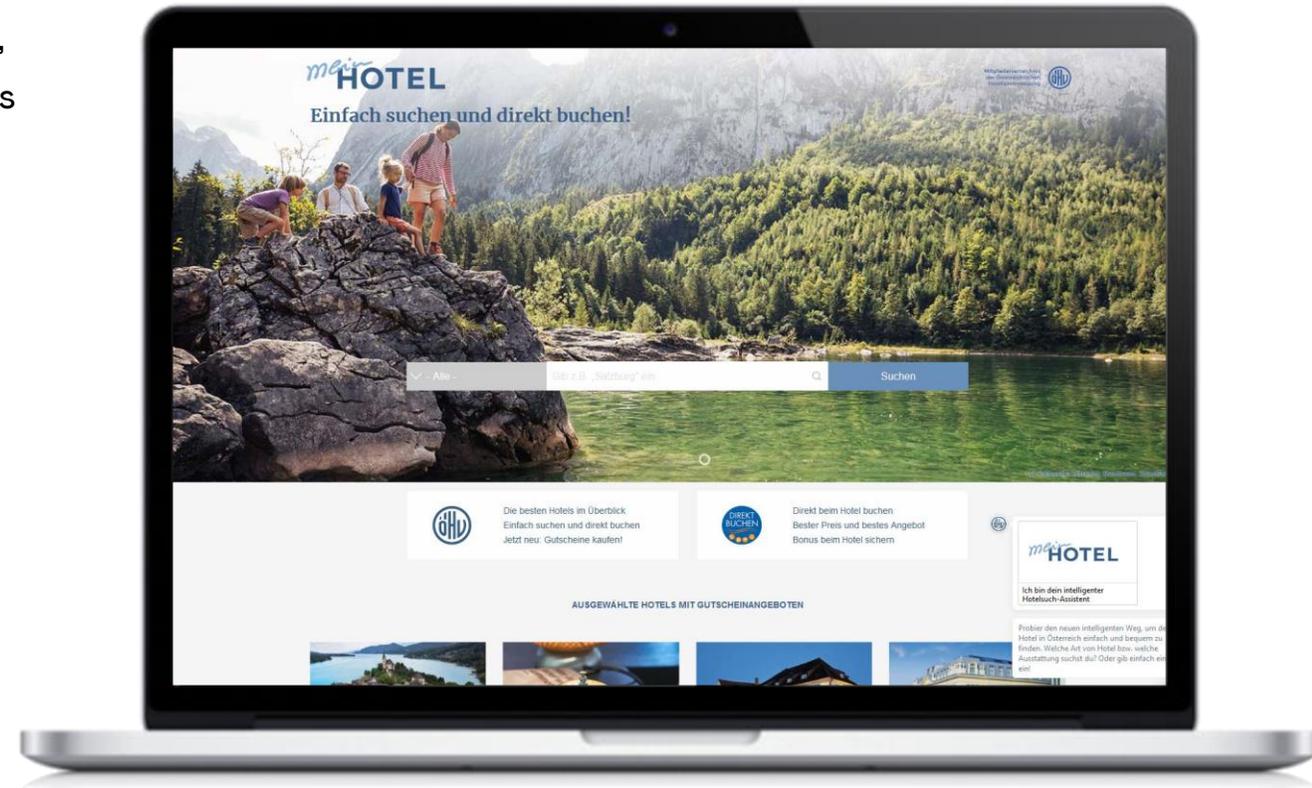
Im Rahmen der **einmaligen Sonderaktion** wird der ÖHV Hotelguide 2020 mit Erscheinungstermin 10. Oktober 2019 im **Mai 2020** mit einer **dritten Welle** zu **100.000 Als** noch einmal auf DiePresse.com beworben.



Digitaler Auftritt auf meinHotel.at

Alle Angaben, die Sie über das Modul A zu Ihrem Hotel machen, werden automatisch und **ohne zusätzliche Kosten** auch in das digitale ÖHV-Mitgliederverzeichnis www.meinHotel.at integriert.

Dieser **zusätzliche Vertriebskanal** ohne OTAs und Kommissionen ist punktgenau auf die nächste Suchmaschinen-generation ausgerichtet ist. Durch die Aufbereitung des Contents werden Betriebsinformationen in einem maschinell lesbaren Format verfügbar gemacht, damit Google, Alexa, Siri und Co. diese leichter finden.



Die Presse

Kontakt:

Patrick Lücke

E-Mail: patrick.luecke@diepresse.com

Tel +43/(0)1 514 14 264

Gabriele Friess

E-Mail: gabriele.friess@diepresse.com

Tel +43/(0)1 514 14 547

Florian Manzer

E-Mail: florian.manzer@diepresse.com

Tel +43/(0)1 514 14 296

„Die Presse“ VerlagsGesmbH & Co KG, 1030 Wien, Hainburgerstraße 33