

# Kooperation erschließt neue Märkte

Das Hotel Ramada Innsbruck Tivoli möchte sich als Drei-Sterne-Superior-Hotel positionieren, die vorhandene Hotelstruktur sinnvoll ergänzen und arbeitet eng mit regionalen Lieferanten zusammen

Zwei Jahre hat es gedauert. 18,5 Mio. Euro wurden investiert. Mit Dezember 2011 eröffnete das Hotel Ramada Innsbruck Tivoli. „Wir haben mit dem Verkauf der Zimmer bereits im Frühjahr begonnen und sind mit der Auslastung sehr zufrieden“, erklärt Geschäftsführerin Sandra Neukart vom Hotelbetreiber RIMC Austria. Mit der benachbarten Olympiaworld und der Sports Clinic Austria habe man bereits Kooperationen geknüpft. „Netzwerken ist wichtig. Wir sind ein offenes Haus und möchten das auch gerne zeigen“, erklärt Hartmut Geese, geschäftsführender Gesellschafter der RIMC Austria GmbH.

Statt der üblichen Bilder und Blumenarrangements besichtigt das Ramada Tivoli, das eine Drei-Sterne-Superior-Zertifizierung anstrebt, mit klarem Design. Der lokale Künstler und Unternehmer Alexander Prachensky entwickelte das Kunstkonzept mit Sportmotiven und Sehenswürdigkeiten aus der Tiroler Kultur. An den Wänden in den Gängen finden sich bekannte und modern interpretierte Motive wie zum Beispiel Nordkette oder Kristallwelten. In den eleganten Designzimmern findet sich der einzige „Design-Schnörkel“, die Schirme der Designstehlampen sind mit einem Skifahrermotiv versehen.

Das geübte Auge erkennt die lediglich angedeuteten Konturen sofort: Es ist Franz Klammer in seiner legendären Hocke während seiner Siegesfahrt vom Patscherkofel im Jahr 1976.

## Regionale Lieferanten

Für den Innenausbau und das Interieurdesign zeichnet die Firma Bachhuber verantwortlich. Alle 159 Zimmer, davon zehn Standard-EZ, 113 Standard-DZ, acht Standard Superior, 14 Business, fünf Junior-Suites, drei Appartements, vier Appartements mit Küche, zwei Business-Appartements, zwei über Dusche oder Bad, Minibar, Telefon, Safe, Flachbildschirm und kostenlose WLAN-Nutzung.

Zur Verfügung stehen weiters zwei Zimmer in behindertengerechter Ausführung, zehn behindertenfreundliche Zimmer, eine hotelleigene Tiefgarage mit 57 Stellplätzen sowie ein Busparkplatz. Das Frühstücksrestaurant in der ersten Etage bietet 74 Sitzplätze (erweiterbar auf 138 Plätze). Die Terrasse (Sommerbetrieb) bietet weitere 36 Plätze. Das Bistro im Erdgeschoss bietet 50 Plätze, dazu kommt eine Außenterrasse mit 68 Plätzen. Die vier kombinierbaren Se-



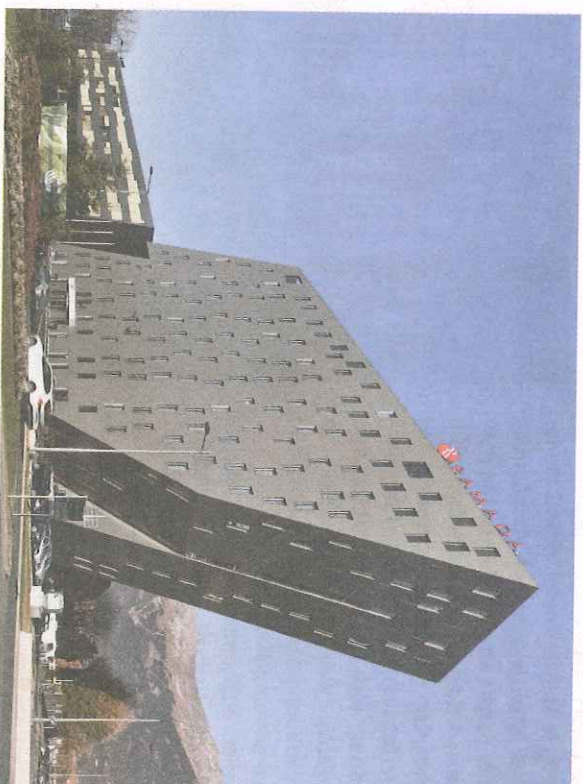
Das moderne Ambiente soll vor allem Geschäftsreisende sowie Städte-, Kultur- und Sporttouristen ansprechen

Foto: RIMC

minarräume in der 11. Etage bieten Platz für bis zu 86 Personen. Die Bistrotkarte bietet zum Start kleine Köstlichkeiten wie italienisches Gedeck (Oliven, Olivenöl & Ciabatta), Mozzarella Caprese, Carpaccio vom Rinderrücken, kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb, Tiroler Graukäse-Schlutzkrapfen oder Topfen-Nougat-Knödel. „Wir achten darauf, eng mit regionalen Lieferanten zusammenzuarbeiten. So können wir in unserem Bistro eine echte Tiroler lause serviert am Holzbrett anbieten“, erklärt Hartmut Geese. Auch das Brot liefert eine Tiroler Bäckerei.

## Neue Arbeitsplätze

„Wir sind überzeugt, dass in Innsbruck ein wirklich gutes Drei-Sterne-



Hotel mit diesen Ausstattungsmerkmalen eine sinnvolle Ergänzung zur vorhandenen Hotelstruktur ist und auch wirtschaftlich erfolgreich sein wird“, betont Hartmut Geese. Das Hotel Ramada Innsbruck Tivoli wird von der RIMC Austria Hotelmanagement & Consulting GmbH langfristige betrieben. Seitens der RIMC entschloss man sich für die Marke „Ramada“, weil diese die Werte des neuen Hotels am besten widerspiegelt.

Sandra Neukart, bei der RIMC Austria verantwortlich für den Bereich Verkauf und Marketing: „Ramada

signalisiert dem lokalen, nationalen wie internationalen Gast hohe Qualität zu einem attraktiven Preis. Weiters steht der Name Ramada für innovative Architektur und modernes Design. Mit diesem Franchisepartner wollen wir zusätzliche touristische Märkte erschließen.“ Mit der Eröffnung des Hotels Ramada Innsbruck Tivoli entstehen 40 neue Arbeitsplätze. „Wir sind ein Ausbilderbetrieb und haben einen HGA-Lehrling aufgenommen.“ Für die junge Direktorin Magdalena Froner ist der regionale Bezug bei der Personalauswahl sehr wichtig. **BARBARA EGGGER**