

FIRMENPORTRÄT

t. TRAUNER Verlag – der führende Verlag für hochwertige Aus- und Weiterbildung

Der TRAUNER Verlag mit Sitz in Linz (Oberösterreich) nimmt seit mehr als 40 Jahren mit seinen hochwertigen und innovativen Publikationen aus dem Bereich Bildung und Wissen eine Spitzenposition ein. Die **Marke** des Unternehmens – weißes „t.“ auf rotem Grund – gilt als **Qualitätszeichen**. Der TRAUNER Verlag betätigt sich in fünf **Kernbereichen**:

Gastronomie, Bildung, Universität, Oberösterreich-Publikationen und Ratgeber

Das **Familienunternehmen** wurde 1948 von KR Rudolf Trauner gegründet. Es wird seit 1991 von Dr. Rudolf Trauner und seiner Gattin Mag.^a Ingrid Trauner erfolgreich weiter geführt. Ihr Sohn Mag. Rudolf Trauner und ihre Schwiegertochter Mag.^a Sonja Trauner sind als Programmlektoren für die Bereiche „Allgemeinbildung“ und „Wirtschaft“ verantwortlich.

Der TRAUNER Verlag ist am österreichischen Markt etabliert und exportiert seine Fachpublikationen in mehrere Länder (Exportanteil 10 %).

Der Verlag beschäftigt derzeit 79 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen ist ein Lehrlingsausbildender Betrieb.

TRAUNER-Kompetenzen

Trauner Verlag – Erfahrung und Praxis in vier Fachbereichen

Bildung ist heute einer der wichtigsten Standortfaktoren in der globalen Wirtschaft. Deshalb setzt der TRAUNER Verlag mit seinen **hochwertigen, innovativen Publikationen zu den Themen Bildung und Wissen** Impulse für eine praxismgerechte Aus- und Weiterbildung sowie für lebenslanges Lernen. Er leistet damit einen wertvollen Beitrag für die wirtschaftliche Zukunft und zur Kultur der Gesellschaft.

In seinen **fünf Kernbereichen** unterstützt der TRAUNER Verlag seine Kundinnen und Kunden mit seiner breiten Produktpalette bei der Allgemeinbildung, Berufsausbildung, Persönlichkeitsentwicklung und fachlichen Weiterbildung. Der Vermittlung von Freude an der Aus- und Weiterbildung gilt dabei besonderes Augenmerk. Alle Produkte werden mit Sorgfalt konzipiert, gestaltet und in der unternehmenseigenen Druckerei (www.traunerdruck.at) hergestellt. Die TRAUNER-Druck-Qualität kommt dabei zum Einsatz.

- **Gastronomie:** Als **einzigster gastronomischer Fachverlag Österreichs** bietet der TRAUNER Verlag exklusive Meisterwerke von Profis aus Gastronomie und Hotellerie für Gastronomen, Gourmets und alle, die es noch werden wollen. Die **vielfach ausgezeichneten Standardwerke** zu den Themen Küche, Service, Getränke, Hotelmanagement usw. präsentieren sich detailgenau und auf höchstem ästhetischem Niveau.

- **Bildung:** Lehr- und Lernmaterialien für die **berufsbildenden Schulen** bilden den Schwerpunkt „Bildung“. Zeitgemäße und zugleich **innovative, medienübergreifende Bildungskonzepte** unterstützen die Lehrenden bestmöglich beim Unterrichten. Den Schülerinnen und Schülern erleichtern sie das Lernen. Eine fundierte didaktisch-methodische Aufbereitung sowie eine klare und präzise Gestaltung stehen im Mittelpunkt. Die Innovationen im Bereich der TRAUNER-Lehr- und Lernmaterialien setzen immer wieder Standards in der Bildung.
- **Universität:** Seit dem Jahr 1982 ist der TRAUNER Verlag **offizieller „Universitätsverlag“ der Johannes Kepler Universität (JKU) Linz**. Professoren, Assistenten und Studenten der JKU Linz und der **Fachhochschul-Studiengänge OÖ – Campus Linz** sowie der **Anton Bruckner Privatuniversität** und die **Pädagogischen Hochschulen** publizieren ihre neuesten wissenschaftlichen Arbeiten. In mehreren Schriftreihen sowie zahlreichen Einzelpublikationen wird damit wissenschaftliches Gedankengut einem breiten Interessentenkreis zugänglich gemacht.
- **Oberösterreich-Publikationen:** Der TRAUNER Verlag ist in Oberösterreich tief verwurzelt. Er befasst sich in vielfältiger Weise mit allen Facetten des Bundeslandes: Vom großformatigen Bildband bis zum handlichen Freizeitführer. Von Lebensbeschreibungen berühmter Oberösterreicher bis zu Sachbüchern über historische und aktuelle Themen. Kommentare zu Landesgesetzen und der OÖ. Amtskalender zählen ebenso zum breiten Publikations-Spektrum wie die Präsentation sportlicher Leistungen und Ratgeber zu Natur und Gesundheit.
- **Ratgeber:** Der neueste Verlagsbereich beschäftigt sich mit Themen, die aktueller denn je sind: Ratgeber zu Pädagogik, Unterrichtswissenschaft oder Schulrecht sollen Lehrern, Schülern und Eltern den Schulalltag erleichtern. Darüber hinaus beinhaltet unsere Ratgeber-Reihe ausgewählte Bücher zum Thema Karriere sowie zu Natur, Genuss, Familie und Gesundheit.

TRAUNER-Erfolge

Anspruch des TRAUNER Verlags ist es, Ausgezeichnetes zu bieten. Als Bestätigung seiner Leistung erhielt das Unternehmen **zahlreiche Auszeichnungen** für seine Schul- und Fachbücher im Bereich Gastronomie (z. B. durch den World Cookbook Award, die Medaillen der Gastronomischen Akademie Deutschlands; weitere: siehe Anhang).

Stetig steigende **Umsatzzahlen** und vergrößerte Marktanteile belegen ebenfalls den Erfolg des Verlags. Trotz hart umkämpfter Bedingungen konnte der TRAUNER Verlag seit 1948 seine Marktposition in fairem Wettbewerb kontinuierlich ausbauen.

TRAUNER-Unternehmenskultur

In der Unternehmenskultur des TRAUNER Verlags steht der **Mensch im Mittelpunkt**. Die Unternehmerfamilie Trauner betrachtet und behandelt ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als große Familie. Sie bringt ihnen höchstes Vertrauen und Wertschätzung für ihre Arbeit entgegen. Die 65 fachkompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fühlen sich mit dem Unternehmen

verbunden. Sie nehmen mit Leidenschaft und Begeisterung an der Bildungsvision des Unternehmens teil und sind so die Basis des TRAUNER-Erfolgs. Mit viel Herzblut und großer Tatkraft entwickeln und erzeugen sie für ihre Kundinnen und Kunden hervorragende Produkte.

Ein zentrales Anliegen des Unternehmens ist es, Familie und Beruf in Einklang zu bringen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter profitieren von den individuellen Arbeitszeitmodellen und sozialen Leistungen. Für dieses Engagement erhielt **Mag.^a Ingrid Trauner** von der VKB-Bank die Auszeichnung „**Managerin des Jahres 2010**“. 2012 wurde dieses Engagement auch vom Ministerium mit dem **Zertifikat „Familie und Beruf“** bestätigt.

Das Unternehmen setzt auf **langfristige, persönliche Beziehungen** zu den über 500 fachkundigen, erfahrenen und engagierten Autorinnen und Autoren sowie zu den Partnern des Unternehmens. Mit Ihnen hat der Trauner Verlag ein gemeinsames Ziel: innovative, fortschrittliche und zukunftsfähige Ergebnisse.

„Unternehmer zu sein, heißt sich selbstständig am Markt zu behaupten, Probleme der Kunden und der Gesellschaft zu lösen und langjährige Visionen zu entwickeln. Das alles geht nur im Team mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.“

(Dr. Rudolf Trauner, Eigentümer und Geschäftsführer)



„Als verantwortungsbewusste Unternehmerin und engagierte Mutter ist es mir wichtig, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre berufliche Tätigkeit und familiären Aufgaben gut ‚unter einen Hut‘ bringen.“

(Mag.^a Ingrid Trauner, Geschäftsführerin)

Zahlen, Daten, Fakten

Unternehmen	österreichisches Familienunternehmen
Gründung	1948 von KR Rudolf Trauner
Unternehmenssitz	Linz/Donau, Österreich
Geschäftsführung	Dr. Rudolf Trauner und Mag. ^a Ingrid Trauner (in zweiter Generation)
Mitarbeiter/innen	79 Mitarbeiter/innen, davon zwei Lehrlinge (TRAUNER Druck: ca. 45 Mitarbeiter/innen, zwei Lehrlinge)
Autorinnen/Autoren	ca. 500

Verlagsbereiche	etwa 1 000 Buchtitel in fünf Verlagsbereichen: Bildung, Gastronomie, Universität, OÖ Publikationen und Ratgeber
Exportländer	10 % Exportanteil <ul style="list-style-type: none"> ■ Vertrieb der gastronomischen Schul- und Fachbücher in Deutschland, Südtirol und in der Schweiz ■ zwei englischsprachige Fachbücher ■ drei Schulbücher in slowenischer Sprache ■ Lizenzverkauf u. a. nach Indonesien, Russland, Ungarn, Bulgarien, Griechenland
Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1982: Verleihung des Titels „Universitätsverlag“ der Johannes Kepler Universität, Linz ■ 1987: Verleihung des „österreichischen Staatswappens“
Auszeichnungen	insgesamt fünf Gold- und 19 Silbermedaillen der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) sowie 20 Gourmand World Cookbook Awards (davon einmal die Auszeichnung „Best in the World“)
2015	<ul style="list-style-type: none"> ■ „Allergene“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) ■ „Der Jungsommelier – Ausgabe für Deutschland“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
2014	<ul style="list-style-type: none"> ■ „Kalte Küche“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) ■ „Meine Gäste – Meine Fans“ <ul style="list-style-type: none"> – Gourmand World Cookbook Award
2013	<ul style="list-style-type: none"> ■ „Küche. Garmethoden und Rezepte“ <ul style="list-style-type: none"> – Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) ■ „Die Kaffeekenner“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) – Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung 2012) (Kategorie: „Best Coffee Book“) ■ „Die Jungbarkeeper“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
2012	<ul style="list-style-type: none"> ■ „Brot im Klartext“ <ul style="list-style-type: none"> – Gourmand World Cookbook Award „Best in the World“ (Kategorie: „Best Bread Book“) ■ „Die Jungsommeliers“ <ul style="list-style-type: none"> – Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) – Gourmand World Cookbook Award (Kategorie: „Best Drinks Education Book“) ■ „Wein-Gut Österreich“ <ul style="list-style-type: none"> – Gourmand World Cookbook Award (Kategorie: „Best European Wine (except France)“)

2011

- „Küche. Lebensmittel & Qualität“
 - Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)

2010

- „Service. Die Grundlagen“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Fachbuch für Servicemitarbeiter“)

2009

- „Kochen einfach genial“
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Best Book for Food Professionals in Austria“)
- „Ernährung – bewusst, aktuell, lebensnah“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)

2008

- „Rezeption. Frontofficemanagement im Hotel“
 - Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2009)
(Kategorie: „Best Book in the World for Professionals“)
- „Barlexikon. Mixgetränke – Barkunde – Spirituosen“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Spirituosenfachbuch“)
- „Service. Die Getränke“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Fachbuch für Servicemitarbeiter“)
- „Lehrbuch der Bäckerei“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2007)
- „Der Käsekenner“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2007)
- „Español para la Gastronomía, la Hostelería y el Turismo“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2007)

2007

- „Küche. Management & Organisation“
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Fachbuch für Köche“)

2006

- „Service. Die Meisterklasse“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Fachbuch für Servicemitarbeiter“)

- „Lehrbuch der Konditorei“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
- „Français de la restauration et de l’hôtellerie“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)

2005

- „Weine, Schaumweine, Versetzte Weine“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Best Book in the World for Professionals“)
- „Konditorei, Patisserie, Bäckerei“
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2004)
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Süßspeisenbuch“)

2004

- „Housekeeping. Management im Hotel“
 - Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Buch für die Hotellerie“)
- „L’italiano per la gastronomia“
 - Gourmand World Cookbook Award
(Kategorie: „Foreign Cookery Gourmand“)

2003

- „Wiener Süßspeisen“
 - Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)
 - Gourmand World Cookbook Award (Auszeichnung: 2002)
(Kategorie: „Bestes deutschsprachiges Süßspeisenbuch“)
- „Handlexikon der Kochkunst“, Band I
 - Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)

TRETEN SIE MIT UNS IN KONTAKT

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung!

Pressekontakt

Mag.^a Sonja Trauner
Public Relations, Lektorat
presse@trauner.at
Tel.: +43 732 77 82 41-304
Mobil: +43 650 49 55 541

Mag. Rudolf Trauner
Public Relations, Lektorat
presse@trauner.at
Tel.: +43 732 77 82 41-305
Mobil: +43 650 22 25 879

WEITERE MATERIALIEN

Fotos und weitere digitale Materialien finden Sie unter:

<http://www.trauner.at/Presseinfo.aspx> und <http://www.trauner.at/Pressebilder.aspx>

(Bildrechte: Trauner Verlag + Buchservice GmbH, Abdruck honorarfrei)