



Otmar Feistritzer, Geschäftsführer Golfrestaurant Feistritzer, Klagenfurt-Wölfnitz, www.golfrestaurant-feistritzer.at



Patricia Radl-Rebernik, Projektmanagement Tourismus Kärntner Wirtschaftsförderungs Fonds, www.kwf.at



Claudia Spendier, Geschäftsführerin Hotel Gasthof Kramer, Villach, www.hotelgasthofkramer.at

„Der Gast wird mobiler“

Fünf Experten beim Themenabend der *Kleinen Zeitung* zu Gastro und Tourismus. Auszüge aus dem Gespräch.

Stichwort Klimadebatte. Angenommen der nächste Winter wird ebenso mild wie der letzte, was muss man sich denn etwa in den Skiregionen einfallen lassen, um den Gast und auch den Mitarbeiter bei Laune zu halten?

HELMUT HINTERLEITNER: Die Klimadiskussion bleibt natürlich spannend, in der Umstellung geht das langsam vonstatten. Das Gästeverhalten ändert sich permanent, vor allem, wenn es um Unterhaltungsangebote, Wellness oder kürzere Verweildauer geht. Der Gast ist viel beweglicher, mobiler geworden, auch in dem, was er sucht. Ich denke, diese Veränderungen ist ständig spürbar.

Wir haben im Moment eine durchschnittliche Gästerverweildauer im Sommer von rund 5,9 Tagen. Noch vor zehn bis fünfzehn Jahren waren das ca. 9,8 Tage. Das wird sich natürlich auch dann im Winter bemerkbar machen. Ich denke, mit Zusatzangeboten wird man auch weiterhin auf seine Auslastung kommen.

CLAUDIA SPENDIER: In der Stadthotellerie haben wir 1,5 Tage Verweildauer. Das

bedeutet natürlich einen größeren Stress für die Mitarbeiter. Wir merken, dass die Urlauber bezüglich Infrastruktur die Stadt bevorzugen. Deshalb wird die Stadthotellerie auch immer interessanter.

OTMAR FEISTRITZER: Vor zwei Jahren gab es einen Winter wie vor 25 Jahren, aber wenn die Winter milder werden, können wir erfreulicherweise im Golfhotel die Saison verlängern. Unser Problem dabei: Wir sind ein Saisonbetrieb und die Mitarbeiter gehen zum arbeiten in die Skiorte. Es ist beinahe unmöglich einen Mitarbeiter für sieben oder acht Monate zu bekommen. Wir überlegen jetzt einen Winterbetrieb dazu zu nehmen, um Personal austauschen zu können.

SABINE ROHRMOSER: Das ist ein Thema, dem man sich persönlich annehmen und dabei wirklich sehr engagiert sein muss.

Gibt es einen eindeutigen Trend in der Gastronomie oder Hotellerie, dem man folgen muss und müssen dafür Berufsbilder neu überdacht werden?

HINTERLEITNER: Ich denke, dass die Berufsbilder in den letzten Jahren konti-