



SEILBAHNEN INTERNATIONAL

REPUTATION
**WAS SAGT DIE
KI ÜBER UNS?**

WORKATION
**WIE NUTZEN
WIR DEN TREND?**

CAMPING
**WAS BRINGT
UNS DER BOOM?**



© Kitzsteinhorn

Die neue Gletschermühle am Kitzsteinhorn präsentiert sich als Restaurant mit rund 300 Indoor- und 200 Outdoorplätzen auf zwei Terrassen.

SEILBAHNER ALS GASTRONOMEN? EINE AKTUELLE PRO- & CONTRA-ANALYSE

Die Frage ist uralte und doch aktueller denn je. Zu beantworten ist sie auf Grundlage der Gästewahrnehmung, in der Ski- und Gastronomieerlebnis untrennbar zusammenspielen.

„Hätten wir kein eigenes gastronomisches Angebot, könnten wir die Nachfrage nicht abdecken“, betont Erwin **Petz**, Geschäftsführer der Riesneralm Bergbahnen. Drei der sechs Gastro-Outlets – die Skihütte Hochsitz am Gipfel, das SB-Restaurant neben der Mittelstation und die Pizzeria Edelweiss bei der Talstation – betreibt Petz selbst. Drei weitere sind privat geführt und laut Petz ein wesentlicher Teil des Riesneralm-Gesamterlebnisses.

„Wichtig ist zu bedenken, dass Skifahrer nicht unterscheiden zwischen privaten und Bergbahn-geführten Hütten, sondern zwischen gut und schlecht“, weiß Petz. Das und die Tatsache, dass die „Hütteneinkehr“ für viele Skifahrer einen ähnlich hohen Stellenwert hat wie das Skifahren selbst, bedingt, dass Seilbahner sich jedenfalls mit dem Gastro-Angebot aktiv auseinandersetzen müssen.

Gastro: Thema für jeden Seilbahner

„Wir sind in der glücklichen Lage, dass die über 60 Hütten im Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn privat geführt sind. Trotzdem befassen wir uns mit dem gastronomischen Angebot

und arbeiten etwa an Lösungen, die unsere Skischul-Kinder während der Kurs-tage bestmöglich gastronomisch versorgen“, verrät Hannes **Schwabl**, Geschäftsführer der Saalbacher Bergbahnen. „Die Gastronomie selbst zu betreiben hat den Vorteil, dass man das Gesamtangebot und das damit verbundene Gäste-Gesamterlebnis selbst steuern kann. Ein Privater würde wohl nicht für unsere Skitouren-Nacht jeden Freitag bis 22.00 Uhr offen halten“, nennt Riesneralm-Chef Petz die Pluspunkte.

„Nachteilig ist, dass das Hüttengeschäft nicht nur personalintensiv, sondern vor allem auch personenbezogen ist. Da haben private Hütten, in denen die ganze Wirtsfamilie mitarbeitet, Vorteile“, betont Petz. Weitere Stärken der Privaten sind, so Hannes Schwabl, „dass ihre Hütten meist historisch gewachsen und relativ kleinstrukturiert sind, was ein höheres Maß an Individualität ermöglicht.“

Professionelle Gastro-Strukturen

„Wenn sich Seilbahner gastronomisch engagieren, ist es wichtig, mehrere Outlets zu betreiben, damit sich professionelle Strukturen, u.a. im Bereich Einkauf,

Logistik und Human Resources rechnen“, lautet der Rat des Saalbachers, der selbst auch Gastronom und Hotelier ist.

Solcherart professionell aufgestellt sind die Gletscherbahnen Kaprun. „Wir betreiben seit jeher alle gastronomischen Angebote am Kitzsteinhorn, mit Ausnahme der Häuslalm, selbst“, erklärt Vorstand Thomas **Maierhofer**. Sechs Betriebe von der Talstation über das Alpincenter bis zum Gipfel-Restaurant auf 3.029 Meter werden geführt.

„Mitte November 2025 haben wir als gastronomisches Highlight die Gletschermühle auf 2.450 Meter Höhe eröffnet“, freut sich Maierhofer. Neben dem Alpincenter wurde als Ersatz des seit 1994 bestehenden gleichnamigen Restaurants ein neues Gebäude errichtet.

Die neue Gletschermühle präsentiert sich als modern-alpines Bedienrestaurant mit rund 300 Indoor- und 200 Outdoorplätzen auf zwei Terrassen. „Uns ist es wichtig, jedem Gast das gewünschte Gastro-Angebot bieten zu können. Deshalb gibt es ‚schnelle‘ SB-Restaurants etwa im Alpincenter ebenso wie solche mit Bedienung“, erklärt Maierhofer.

„Dass wir unsere Gastronomie selbst betreiben, sehen wir positiv. Qualität und Preisgestaltung liegen in unserer Hand. Auch das Schnüren von Erlebnis-Packages, gerichtet an unsere vielen internationalen Gäste, ist leichter möglich“, so der Gletscherbahnen-Vorstand. „Trotz der Herausforderungen, speziell im Bereich Mitarbeiter, überwiegen die Vorteile, die Gastronomie als wichtigen Unternehmensteil selbst zu betreiben“, resümiert Thomas Maierhofer. *Oliver Pichler*



Erwin Petz
Geschäftsführer Riesneralm



Hannes Schwabl
Geschäftsführer Saalbach



Thomas Maierhofer
Vorstand Kitzsteinhorn