**VORschau #14**

18 | 11 | 2021

**Klare Regeln gepaart mit Vorfreude**

*Für einen unbeschwerten und möglichst sicheren Aufenthalt von Gästen hat die österreichische Bundesregierung mit der Einführung der 2G-Regel per 8. November eine gute Grundlage geschaffen. Wie Vorarlbergs Tourismusbetriebe damit umgehen und trotz Pandemie optimistisch in die Zukunft blicken, haben wir bei zwei Gastgebern nachgefragt.*

Die [Regeln](https://www.vorarlberg.travel/sicher-zu-gast/) für den Aufenthalt in Vorarlberg sind einfach: Alle Urlaubsgäste müssen nachweisen, dass sie vollständig geimpft oder von COVID-19 genesen sind. Als Nachweis gelten ein in der EU gültiges Impfzertifikat, in Österreich bekannt als „Grüner Pass“, oder ein Zertifikat über die Genesung, etwa durch eine ärztliche Bestätigung.

Dieser Nachweis ist aus dem Heimatland mitzubringen und sollte für die gesamte Urlaubsdauer gültig sein. Damit stehen den Gästen die Türen aller Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, Seilbahnen und Skilifte, Kultur- und Sportveranstaltungen sowie sämtlicher Freizeiteinrichtungen offen. Antigen- und PCR-Tests werden in diesen Einrichtungen nicht mehr anerkannt. Die 2G-Regel gilt auch für Kinder ab zwölf. Überall, wo die 2G-Regel gilt, fällt die Maskenpflicht. Nur dort, wo kein Nachweis notwendig ist, muss eine FFP2-Maske über Mund und Nase getragen werden, beispielsweise in Geschäften, Museen, Bibliotheken und in öffentlichen Verkehrsmitteln.

**Optimismus am Kristberg**

Jürgen Zudrell vom [Panoramagasthof Kristberg](https://www.kristberg.at/) beschäftigt in seinen drei Betrieben etwa 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Er lässt sich trotz anhaltender Pandemie nicht unterkriegen: „Ich bin ein sehr positiv denkender Mensch und bin mir sicher, dass sich die derzeitige Situation im Laufe der kommenden Wochen beruhigen wird und wir wieder alle Gäste verwöhnen dürfen.“ Seinen Erfahrungen zufolge ist der überwiegende Teil der Gäste bereits jetzt immunisiert: „Seit Mai 2021 führen wir Eintrittskontrollen im Restaurant und Hotelbereich durch. Etwa 85 Prozent der Gäste sind geimpft, die anderen genesen oder getestet. Falls 2G den Großteil des Winters gilt, rechnen wir mit 20 Prozent Umsatzrückgang.“

In die nötigen baulichen Maßnahmen wurde bereits im Vorjahr investiert: von den automatischen Türen und berührungslosen Wasserhähnen in den öffentlichen WC-Anlagen über das gekühlte Büffet mit Spuckschutz bis zur Vielzahl an Desinfektionsspendern. Das bestehende Hygiene- und Präventionskonzept, in dem unter anderem die Information der Gäste und die Schulung und Testung der Mitarbeiter geregelt sind, wird auf die aktuelle Situation angepasst.

Ausdruck des Optimismus ist auch das neue Kristberghüsli. Etwa 50 Meter vom Stammhaus entfernt und ebensoviele Jahre alt wurde das Ferienhaus in modern-alpinem Stil saniert und bietet Platz für zwei bis fünf Personen. Es bietet unter anderem eine Bio-Sauna sowie kleine Terrassen auf der Süd- und Ostseite mit schönem Blick auf das Rätikon- und Verwall-Gebirge.

**Firmament: Konzept für die Zukunft**

Olympia-Caterer Ernst Seidl hat massiv in die Zukunft investiert: 23 Millionen Euro stecken im [Firmament](https://www.firmament.at/) in Rankweil. Das bietet Business-Kunden alles unter einem Dach, was es für einen erfolgversprechenden Aufenthalt braucht: 143 Zimmer, Seminarräume, Workspace, Eventhalle, Restaurant mit internationaler Küche und maßgeschneiderte Incentives, von Sport bis Kulinarik. „Im Umkreis von 200 Kilometern gibt es sehr viele international ausgerichtete Unternehmen. Die brauchen einen Gastgeber, der die Welt nach Vorarlberg holt und ihren Mitarbeitern aus aller Herren Länder ein angemessenes Ambiente bietet“, ist Seidl überzeugt.

Freilich ist die aktuelle Situation, nach einer vielversprechenden Eröffnung, nicht einfach: „Wir waren mit Weihnachtsfeiern ausgebucht, erhalten jetzt aber sehr viele Absagen“, sagt Seidl. Das ist nachvollziehbar, denn eine Feier ohne die ungeimpften Kollegen trägt nicht zum Teambuilding bei. Das findige Team hat aus der Not eine Tugend gemacht und bietet Unternehmen individuelle Verwöhnpakete als alternatives Dankeschön für ihre Mitarbeiter an: eine kulinarische Reise für zwei mit Weinbegleitung, dazu Übernachtung und Frühstück, wenn es das Budget erlaubt. Statt der Weihnachtsfeier kann es natürlich auch ein Kirschblütenfest im Frühling sein. „Corona macht unser Business-Modell nicht obsolet“, gibt sich Seidl zuversichtlich. „Die Pandemie müssen wir durchtauchen, aber danach geht es wieder bergauf!“