

Gesprächsprotokoll

Treffen Fachgruppe Tourismus

Datum: 28.2.2024 **Ort:** Hotel Rundum, Bad Reichenhall

Beginn: 16:30 Uhr **Ende:** 18:30 Uhr

Teilnehmer: Lena Berner, Jürgen Engelmann, Franziska Fuchs, Florian Grießenböck, Stefan Hagn, Hans Hartmann, Erwin Huber, Claus Linhard, Tobias Ullmann, Klaus Unterharnscheidt

Entschuldigt gefehlt: Sebastian Xaver Rein, Martin Schoberth

Protokollantin: Franziska Fuchs

- **Wintervarieté**

Eine Delegation aus Bad Reichenhall (u.a. Ursula Friedsam, Mike Rupin) war zwischenzeitlich in Bad Ischl um über deren Erfahrungen mit dem Wintervarieté zu sprechen; Konsens aus dortigen Hotel- und Einzelhandelsbetrieben: kein Nennenswerter Effekt, Besucher der Veranstaltung überwiegend Einheimische/ aus der Region; Idee wird für Reichenhall vorerst nicht weiterverfolgt; alternative Idee FG: Veranstaltung Akrobatikgruppe Karls gymnasium mit Philharmonie

- **Gastrogruppe innerhalb des RUFO**

Erstes Treffen hat stattgefunden, 30 Betriebe waren geladen, 9 sind gekommen, nächstes Treffen Montag 4.3. 14:30 Uhr Bürgerbräu; alle Gastronomen sollen einen weiteren Gastro-Kollegen mitbringen

Themen: längere Öffnungszeiten der Gastgärten im Sommer (momentan 22 Uhr), Außengastronomie soll auch möglich sein zwischen Oktober und April, mehr Außenveranstaltungen wären wünschenswert (momentan darf jeder Wirt nur 4 pro Jahr veranstalten)

Idee HH: lange Tafel Fußgängerzone mit vielen Gastronomen und Niveau

- **Silvesterball (Altes Kurhaus)**

SH bedauert die gastronomischen Möglichkeiten für Gäste an Silvester; viele Restaurants haben geschlossen und diejenigen, die offen haben sind ausgebucht; so entstand die Idee eines Silvesterballs im Alten Kurhaus; Besichtigung der Örtlichkeiten, Kosten Kurhaus, Angebote Caterer und Band liegen bereits vor; in

Seite 1 von 3

einem ersten Projektgruppentreffen (Franziska Fuchs, Florian Griesenböck, Stefan Hagn, Mike Rupin, Oliver Schmid-Falter, Klaus Unterharnscheidt) ergab eine grobe Kostenschätzung Ausgaben i.H.v. netto 70.000-80.000 €; bei 350 Gästen käme das auf einen Verkaufspreis pro Karte von ca. 250 €. Insbesondere die Miete der Location, Band und Personalkosten Catering schlagen zu Buche Teile der Gruppe halten den Ball unter diesen Voraussetzungen für nicht durchführbar; im Gespräch entstand parallel die Idee eines

- **Silvesterball/veranstaltung (Rundum)**

EH prüft die Idee und bespricht eine mögliche Veranstaltung mit Frau Brüderl, die für den Bereich Veranstaltungen im Rundum zuständig ist

- **RUFO Hauptversammlung und Neuwahlen**

Am 4.4. findet die Hauptversammlung des Rufos inklusive Neuwahlen des Vorstands an; sowohl Mike Rupin als auch Peter Zumkeller geben nach vielen Jahren ihre Posten auf; künftig sollen pro Fachgruppe ein Sprecher in den Rufo Vorstand und 1-3 weitere, gewählte Personen

- **Hauptausschuss**

FG hat das Thema Radwege Netz (mit Einkehrmöglichkeiten, Ladeinfrastruktur und Reparatur-Stellen) erneut platziert; E-Bikes als „Skifahren der Zukunft“
Idee E-Bike Movelo Leihstationen;

Vorbild Ringlinie RVO Bus mit Fahrradanhänger am Chiemsee

Ideale Strecke wäre Zell am See, Salzburg (Tauernradweg); 260er Bus kann keine Räder transportieren

Nächstes Mal Florian Becker einladen (Gravelbike Euregio)

- **Personalvermittler aus Rosenheim**

SH steht in Kontakt zu einem Personalvermittler für Saisonarbeitskräfte (überwiegend ungelernte Personen aus der Türkei für Küche, Service, Housekeeping) Unterkunft muss gestellt werden, kein Kennenlernen vorab vor Ort, aber online möglich; bei Interesse SH kontaktieren

- **Führung Gefängnis Bernau**

Mögliche gemeinsame Besichtigung, Interesse bestand bei den meisten Teilnehmenden

- **Biosphären-Frühstück (Referentin Lena Maly-Wischhof)**

Vorstellung des Konzepts (Verknüpfung Landschaft & Gesundheit, Achtsamkeit, regional und nachhaltig wirtschaften);

Siegel Biosphären Produkt (z.B. Eier, Eis, Bier, Saft) die strenge Kriterien erfüllen müssen

Für Gastronomen, die das Biosphären Frühstück anbieten wollen gibt es 2 Grundelemente (Kaffee bio&fair, Milchprodukte aus der Region), plus mindestens 4 selbstgemachte oder regionale Spezialitäten, die auf einer Tafel aus heimischen Holz präsentiert werden;

Teilnehmender Betrieb aus Bad Reichenhall bisher: Almrausch

Bad Reichenhall, 28.2.2024

Franziska Fuchs