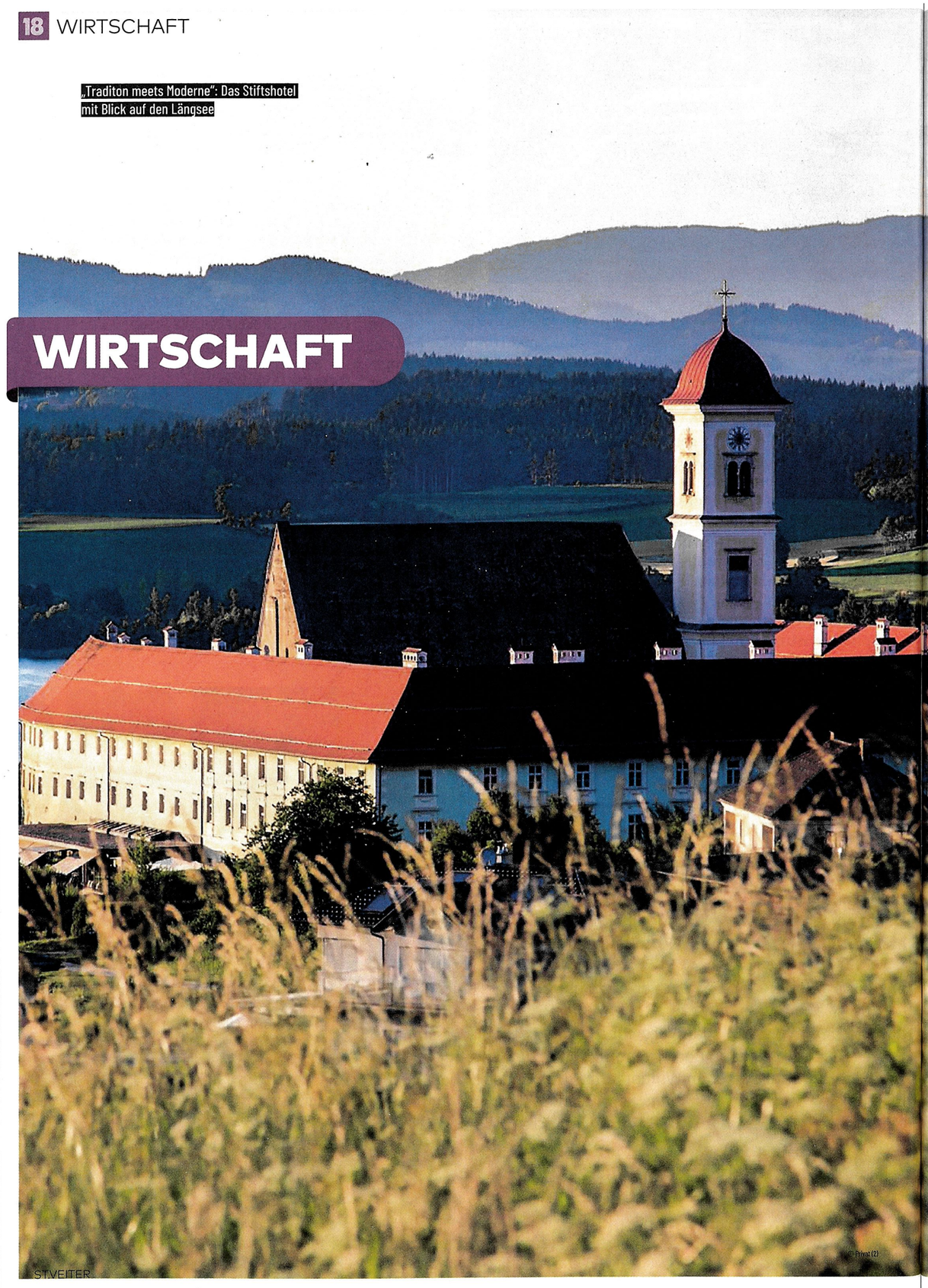
„Traditon meets Moderne“: Das Stiftshotel mit Blick auf den Längsee



WIRTSCHAFT

© Privat (2)

ST.VEITER

Das Stiftshotel erwacht aus dem Winterschlaf

Seit 1. März ist die 54-jährige Sabine Loy Direktorin des Hotelbetriebs im Stift St. Georgen am Längsee. Die Villacherin gilt als leidenschaftliche Vollblut-Touristikerin.

Bettina Knafl

Welches Vorhaben im Stift hat Priorität und möchten Sie ehestens realisieren?
Vor allem haben das Justieren der Personalstruktur und der betrieblichen Abläufe neben dem Überarbeiten der Preispolitik und der Erstellung eines zeitgemäßen verkaufsorientierten Webauftritts Priorität. Dazu kommen noch die zielgruppenorientierte Positionierung und die damit abstimmten Marketing- und Vertriebsaktivitäten.

Was ist Ihre Vision für das Stiftshotel?
Meine Vision ist es, mithelfen zu dürfen, dass in den nächsten fünf Jahren aus diesem wunderbaren 1.000-jährigen Juwel ein ökologisch und nachhaltig erfolgreich wirtschaftender Leitbetrieb in der Region wird. Ein zeitgemäßes 4-Sternehotel mit gelebter Gastfreundschaft, mit Fokus auf Regionalität, Saisonalität und beständigem Qualitätsniveau auf allen Ebenen. Als Leitbetrieb in der Region möchten wir nicht nur langfristig Top-Arbeitsplätze in der Region sichern, sondern unseren Mitarbeitern auch eine erstklassige Zukunftsperspektive geben.

Das Stift ist Bildungshaus, Seminarzentrum, Hotel, Restaurant und mehr. Welche Schwerpunkte legen Sie als Direktorin?
Das Gesamt-Portfolio in meinem Verantwortungsbereich umfasst Hotel- und Restaurantbetrieb, unseren großzügig angelegten Veranstaltungsbereich, die Stiftsbäckerei, das Stiftsbad und unsere wunderbaren Stiftsgärten. Unsere gesetzten Schwerpunkte in der Segmentierung liegen in erster Linie auf dem Veranstaltungsbereich im kleineren Rahmen, dem Individualgast und dem externen regionalen Gast.

Sollen die wunderbaren Stiftsgärten eine größere Rolle bei der Vermarktung des Hotels spielen?
Unsere einzigartigen Stiftsgärten werden gerade von unseren kundigen Gärtnerinnen aus dem Winterschlaf geweckt und waren für unser Haus immer von großer Bedeutung. Wir werden bei zukünftigen Marketingaktivitäten einen gezielteren Fokus auf unsere individuellen Alleinstellungsmerkmale legen.

Es war einmal die Rede davon, die Terrasse des Restaurants zu vergrößern, um quasi den Garten ins Restaurant zu holen.
Die sonnige Terrasse unseres Stiftsrestaurants mit Blick auf den wunderschönen Längsee wird selbstverständlich weiterhin saisonal eine zentrale Rolle in unserer gastronomischen Ausrichtung einnehmen, eine Vergrößerung ist vorerst nicht angedacht. Die Hotelzimmer und Gänge werden gerade einem sanften „Make-Over“ unterzogen. Stichwort „Traditon meets Moderne“.

Stichwort Pandemie: Glauben Sie, dass ein Hotelbetrieb bald möglich sein wird?
Wir üben uns bezüglich der Öffnung der Gastronomie und Hotellerie nicht in Spekulation, denn die Bundesregierung wird die Öffnungszeiten und damit verbundene Maßnahmen noch rechtzeitig bekanntgeben. Intern fokussieren wir den 6. April als Öffnungstag, weil es für unser engagiertes Team wichtig ist, ein Ziel zu haben, auf das man mit Freude hinarbeiten kann.

Hoteldirektorin Sabine Loy managt im Stiftshotel 65 Zimmer und Suiten sowie 44 Mitarbeiter

Wie schwierig schätzen Sie die kommende Sommersaison ein?
Wir möchten nicht spekulieren. Unser gesamtes Team freut sich schon riesig darauf, die ersten Gäste empfangen, beherbergen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir sind strukturell bestens aufgestellt, wir sind startklar, sobald die Bundesregierung dafür grünes Licht gibt. Wir werden mit einem vernünftigen Mix aus klassischem und Online-Marketing unsere werblichen Aktivitäten setzen, dieses Jahr verstärkt mit Fokus auf die Region.