



Atrio-Manager Richard Oswald stellte im Center – das EKZ wurde seit Eröffnung 2007 mit insgesamt acht nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet – in Villach neue Rekorde mit Umsatz und Besucherzahlen auf  
Atrio/Gleiss, SES

## „Atrio“ bricht seinen Rekord

Keine Spur von Krise: Atrio steigert im Jahr 2009 Umsatz und Besucherzahlen in den 80 Shops.

Mehr als fünf Millionen Besucher zählte man im Atrio im abgelaufenen Jahr. Das ist Rekord im 2007 eröffneten Center. Der Umsatz im Villacher Einkaufszentrum steigerte sich im zweiten Jahr des Vollbetriebes um 5,3 Prozent auf 142 Millionen Euro. So viel setzten die über 80 Shops 2009 um.

Keine Spur von Krise also, und Marcus Wild, CEO des Betreibers „Spar European Shopping Center“ (SES), zeigt sich zufrieden. Nicht zuletzt auch deshalb, weil die SES den Jahresumsatz mit ihren insgesamt 23 Shopping-Centern im In- und Ausland auf 2,16 Milliarden Euro steigern konnte – ein Plus von 2,1 Prozent im Vergleich zu 2008. Zum Vergleich: Der Umsatz 2006 lag noch bei 1,58 Mrd. Euro.

### Dienstleistung: Management

„Es war ein gutes Jahr“, sagt Wild. „Die Entwicklung in allen fünf Ländern war für die SES mehr als zufriedenstellend.“ Neu im Unternehmen war 2009, dass man Center-Management erstmals auch als externe Dienstleistung an-



SES-Boss Marcus Wild ist zufrieden

geboten hat. In zwei EKZs in Ungarn hat die SES diese „Kernkompetenz“ im vergangenen Jahr bereits umgesetzt.

Nicht nur die Umsätze sind in Villach im Plus, sondern auch die Herkunft der Kunden bietet Anlass zur Freude: An normalen Tagen reisen 40 bis 45 Prozent der Gäste aus angrenzenden Bezirken und dem benachbarten Ausland an. An Feiertagen in Slowenien und Italien kommen über 30 Prozent der Kunden aus dem Ausland. Der Umsatz pro Quadratmeter im von Richard Oswald geführten Center liegt mit 4.870 Euro deutlich über dem österreichischen Durchschnitt von rund 4.000 Euro.

# Vorsprung im Wettbewerb

Professionelle Positionierung statt eines touristischen Bauchladens – Uni-Lehrgang liefert das Know-how.

Nicht alles für jeden können Tourismusbetriebe anbieten, wenn sie erfolgreich sein wollen. „Man muss vorhandene Konzepte in jedem Betrieb kritisch überprüfen“, erklärt Uni-Professor Gernot Mödritscher. Positionierung und Angebotserstellung müssen einer Professionalisierung unterzogen werden.

„Man muss sich spezialisieren und den Betrieb mit seiner Kernkompetenz profilieren“, erklärt Mödritscher. Immer wichtiger – vor allem für kleine Betriebe – werde das Beziehungsmarketing. „Zufriedene Gäste werden im globalen Wettbewerb zu wichtigen Botschaftern für den eigenen Betrieb.“

### Neunter Lehrgangs-Durchgang

Touristiker müssen sich im Klaren sein, wohin sie wollen und lernen, wie man dorthin kommt. Genau dabei soll der Universitätslehrgang „Tourismusmanagement“ helfen. Mödritscher leitet – gemeinsam mit Uni-Professor Dietrich Kropfberger – den neunten Durch-



>> Gerade in schwierigen Zeiten zeigt sich: Fundiertes Know-how entscheidet darüber, wie es Unternehmen geht. << Dietrich Kropfberger, Lehrgangsleiter

gang des Lehrgangs der MOT-Business-School an der Uni. Die Lehrenden kommen aus der Universität und großteils aus der Tourismuspraxis

Jenes Wissen, das man zur Führung von Hotels, Restaurants oder auch Reisebüros braucht, vermittelt der Lehrgang. Ein wesentlicher Bestandteil des Unterrichts ist – neben den theoretischen Kenntnissen – der Erfahrungsaustausch der Teilnehmer. Mödritscher: „Wissen aus der Praxis, für die Praxis.“

### Wissen als Wettbewerbsvorteil

„Es ist kein Geheimnis“, sagt Kropfberger. „Gerade in wirtschaftlich harten Zeiten zeigt sich, dass fundiertes Know-how



Uni-Professor Gernot Mödritscher leitet gemeinsam mit Professor Dietrich Kropfberger den Tourismus-Lehrgang des MOT – Start des neunten Durchgangs ist am 12. April  
KK

darüber entscheidet, wie gut es einem Unternehmen geht und wie gut es den zu erwartenden Wirtschaftsaufschwung nützen kann.“

Besonders nützlich kann der Lehrgang, so Mödritscher, für

Übernehmer eines Betriebes werden. „Übergaben sollen drei bis fünf Jahre vorbereitet werden“, erklärt er. „Man muss in die Rolle hineinwachsen; der Lehrgang unterstützt diesen Reifeprozess.“

GEL

## i TOURISMUS-LEHRGANG

Der Universitätslehrgang „Tourismusmanagement“ der „School of Management, Organizational Development and Technology“ (MOT) an der Alpen-Adria-Universität startet am 12. April.

Dauer: Drei Semester lang werden fünf Fächer in 450 Unterrichtseinheiten unterrichtet. Nach erfolgreichem Abschluss erhält man die Berufsbe-

zeichnung „akademischer Tourismus-Manager“.

Zur Teilnahme sollte man über eine einschlägige Grundausbildung in einem Tourismusberuf und über Praxiserfahrung verfügen.

Infos und Anmeldung unter Tel. 0463/27 00-37 66 oder beate.kreiner@uni-klu.ac.at. Homepage: www.mot.ac.at

## Die Energie-Chancen von morgen

Beim zweiten Energie-Kolloquium in Velden begibt sich Energiereferent Reinhart Rohr – gemeinsam mit hochkarätigen Experten – auf die Spuren der Chancen von heute

und morgen. Die Veranstaltung – die Teilnahme ist kostenlos – findet am 22. März um 14 Uhr im Casineum statt. Anmeldung unter: www.energie.ktn.gv.at/kolloquien

## Backen macht Freude!

Die besten Oster-Rezepte von Dr. Oetker



Backen macht Freude No. 31: Die besten Oster-Rezepte.

128 Seiten, € 9,99 Foto: Dr. Oetker GmbH

lichen Osterbrunch mit Freunden und Familie?

Damit auch jeder auf seine Kosten kommt, finden sich in der neuesten Ausgabe die besten süßen und pikanten Oster-Rezepte: Von traditionellen Osterpinze und Kärntner Reindling über feine Osterhasen bis hin zu besonderen Brotrezepten. Der Dr. Oetker Konditormeister präsentiert mit diesem Buch eine umfangreiche und vielfältige Rezeptsammlung für das Osterfest.

Wer sagt eigentlich, dass der Osterhase immer aus Schokolade sein muss? Im neuesten Backbuch „Die besten Oster-Rezepte“ hat der Dr. Oetker Konditormeister zahlreiche Rezepte gesammelt, die sich rund um das erste große Fest in diesem Jahr drehen. Bei so vielen neuen Rezepten fällt die Auswahl schwer! Wie wär's daher mit einem ausgiebigen und gemüt-

Kleiner Tipp: Ist der Tisch mit Osterhasen, Ostereiern und Frühlingsblumen gedeckt, kommt auch gleich die passende Frühlingsstimmung auf.

Backen macht Freude No. 31: Die besten Oster-Rezepte. 128 Seiten, 80 Rezepte. € 9,99 (keine Versandkosten). Bestellung direkt beim Dr. Oetker Rezeptdienst Tel. 04242/55 454-33 oder www.oetker.at Werbung

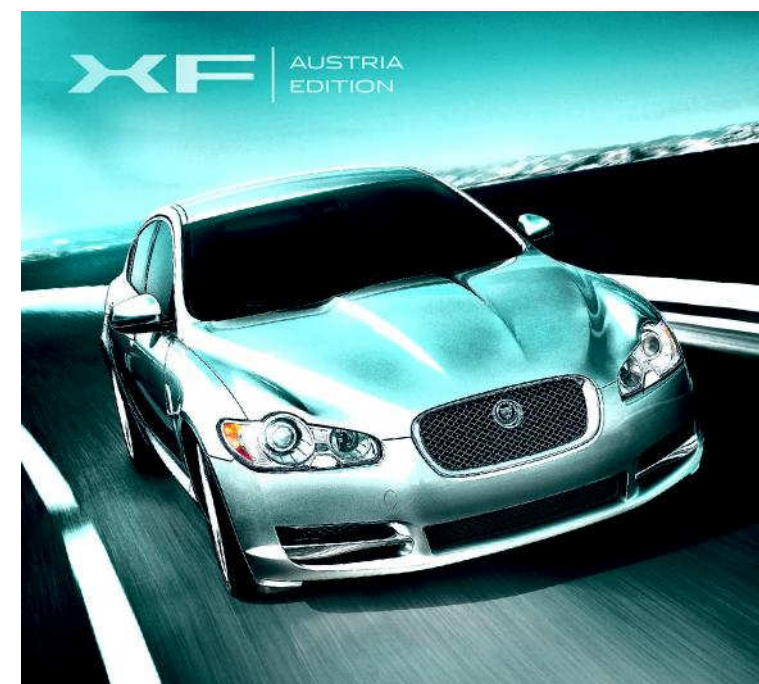
## REAKTION

### Streit um Card-Reform entbrannt!

Wie die WOCHE exklusiv berichtete, plant LR Josef Martinz nach Evaluierung eine „Total-Reform“ der Kärnten-Card. Mit Kritik antwortete FPK-Tourismussprecher Hannes Anton auf Martinz' Ankündigung. „Jeder sieht die Schwächen der Kärnten Card neu“, verweist Anton auf den höheren Preis von 32 Euro pro Woche statt 34 Euro für zwei Wochen. Die groß angekündigte Lösung für die Wörthersee-Schiffahrt gebe es „scheinbar auch nicht“. „Mit dem Tourismusverständnis

der ÖVP kann das Geschäft mit den Urlaubern nur den Bach hinunter gehen.“

ÖVP-Tourismussprecher Christian Poglitsch kontert: „Genau diese Punkte sind die Gründe für die Reform.“ Das Potenzial der Card sei zu groß, um „sie dahindümpeln zu lassen“. „Anton hat die Pläne von Martinz wohl nicht aufmerksam gelesen.“ Martinz dazu: „In den letzten Jahren ist nichts geschehen! Orange und blaue Tourismusreferenten waren nur an der Politbühne der Events interessiert!“



ÖSTERREICHS ELEGANTESTER PREIS.

XF AUSTRIA EDITION AB € 49.900,-

- Neuer 3.0 V6 Bi-Turbo-Diesel
- 211 PS/450 Nm
- 6,8 l Gesamtverbrauch/100 km
- Serienmäßig Volllederausstattung,
- Sequentielle Automatik mit Lenkradschaltwippen,
- 7" Multimedia-Farbtouchscreen u.v.m.
- Auch als 240 PS oder 275 PS Diesel!

www.jaguar.at

CO<sub>2</sub>-Emission: 179 g/km. Symbolfoto: \*A.-fpreis

JAGUAR & LAND ROVER AICHLSEDER

Völkermarkter Str. 270, 9020 Klagenfurt  
Tel. 0463/31 85 68-12

THIS IS THE NEW JAGUAR