



Die Wintersaison 2019-20

BACKSTAGE – HINTER DEN KULISSEN

So sieht die perfekte Destination für den Winterurlaub aus: perfekter Schnee auf der Piste, azurblauer Himmel, dazu eine spektakuläre Gebirgslandschaft und ein großzügiges und vielseitiges Skigebiet. Dolomiti Superski macht diesen Traum wahr. Im großen Skikarussell von Dolomiti Superski kann man sich auf absolut ideale Voraussetzungen verlassen: **1.200 km Pisten aller Schwierigkeitsgrade und dazu die Sonne an 8 von 10 Tagen während des Winters**. Das ist aber nicht alles. Das Angebot ist vielfältig und allumfassend, auch wenn das, was man sieht, nur die Spitze des Eisberges ist, das Kernprodukt. Hinter den Kulissen arbeiten aber viele Menschen daran, den Gästen ein unvergessliches Urlaubserlebnis zu garantieren.

Dolomiti Superski BACKSTAGE – ein Blick hinter die Kulissen

Dolomiti Superski steht nicht nur für Ski fahren und Sonnenschein, sondern bietet viel mehr, es bietet den **kompletten Urlaub** im Zeichen des Genusses. Im Dolomitengebiet finden sich 50 kleinere und größere Ortschaften mit einer Vielzahl an hochkarätigen Beherbergungsbetrieben der verschiedenen Kategorien. Kaum definierbar ist auch die Anzahl der gemütlichen Skihütten

am Pistenrand, wo man einkehren, einen Sonnenbad auf der Terrasse nehmen und die leckeren Spezialitäten der Bergküche genießen kann. Im Einzugsgebiet von Dolomiti Superski zählt man 13 Gourmet-Restaurants mit Michelin-Stern, als Beweis für die große Leidenschaft für die Kochkunst, die in den Dolomiten gepflegt ist. Dazu noch die vielen Geschäfte, welche die Gäste bei ihren abendlichen Spaziergängen durch die Ortszentren begleiten und zum Shoppen im modernen, trendigen und stilvollem Ambiente, einladen.

Um all dies bieten zu können, muss es ein perfekt funktionierendes System im Hintergrund geben, welches die Dienste aufrecht erhält, qualifiziertes Humankapital zur Verfügung stellt und die nötigen Investitionen fördert, damit die Gesamtdienstleistung auf höchstem Level erbracht werden kann. Wer seinen Urlaub in den Dolomiten verbringt, sieht meist nur die Spitze des Eisberges, die eigentliche Dienstleistung – was hinter den Kulissen, also im „**Backstage**“ passiert, ist nicht für alle sichtbar, obwohl es für das Gelingen eines Traumurlaubes in den Bergen ausschlaggebend ist. **Hinter den Kulissen** von Dolomiti Superski arbeiten vor allem Menschen, die sich in verschiedenen Bereichen voll einsetzen, um ein gemeinsames Ziel zu erreichen: den Kunden eine Dienstleistung mit der höchstmöglichen Qualität zu bieten.

BACKSTAGE PISTEN UND LIFTE

Technische Beschneigung

Die Befahrbarkeit der 1.200 verfügbaren Pistenkilometer zu fast 100% garantieren – das ist eines der Ziele, die Dolomiti Superski in den letzten dreißig Jahren, seit dem Aufkommen der **Beschneigungstechnologie** eben, verfolgt. Die ersten Schneekanonen Europas wurden auf den Pisten der Dolomiten Anfang der 80er Jahre installiert und seitdem hat es eine konsequente Weiterentwicklung gegeben. Auf der einen Seite haben alle Skigebiete konstant in den Aufbau, den Ausbau und die Optimierung dieser komplexen Systeme für die Pistenbeschneigung investiert, auf der anderen Seite ist im Dolomitengebiet und in den unmittelbaren Nachbarregionen eine wahre Beschneigungsindustrie entstanden, die heute zu den Weltmarktführern zählt. Unternehmen wie **Technoalpin** und **Demac-Lenko** sind mit dieser nunmehr weltweit eingesetzten Technologie entstanden und gewachsen. Im Gebiet von Dolomiti Superski sind heute rund **6.000 Schneekanonen** (Propellermaschinen und Lanzen) installiert, mit einer Gesamtleistung von über **100 MegaWatt**. Da die Tage mit optimaler Kälte/Luftfeuchtigkeit-Kombination für die Schneeerzeugung in letzter Zeit immer weniger werden, muss man gerüstet sein, um jene, die sich Ende Oktober/Anfang November ergeben,

mit maximaler Effizienz nutzen zu können. Die Devise lautet: Soviel Schnee wie möglich in kürzester Zeit herstellen. Neben den Beschneiungsanlagen ist deshalb auch die Verfügbarkeit von Wasser sehr wichtig. Im Dolomitengebiet gibt es derzeit mehr als **190** Speicherseen an der Oberfläche oder unterirdische Speicherbecken, in denen reines Quellwasser gefasst wird. Nur so kann man derzeit **rund 97%** des gesamten Pistenangebotes von Dolomiti Superski technisch beschneien.

Umweltverträglichkeit

Die Technologie der Beschneiungsanlagen hat in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht. Heute produzieren diese modernen Anlagen Schnee in perfekter Qualität, bei gleichzeitig geringerem Energieverbrauch, der ausschließlich mit Strom aus erneuerbaren Quellen gedeckt wird. Je nach Wettersituation und Bedarf, kann man **verschiedene Typen von Schnee** erzeugen. Die Struktur dieses so genannten Kompaktschnees entspricht jener des natürlichen Schnees, so wie er vom Himmel fällt. Die Herstellungsweise des Schnees ist denkbar einfach: dieser Schnee entsteht aus der Zusammenführung von **Wasser** und **Druckluft**, ohne weitere Zusätze. Diese Mischung verwandelt sich beim Kontakt mit der kalten Umgebungstemperatur, in Bruchteilen von Sekunden, in Schneekristalle. Umgesetzt wird dieser Prozess von Schneekanonen in verschiedener Ausführung.

Für die Herstellung des Schnees wird vorwiegend reines Bergquellwasser verwendet, das nur nach strengen behördlichen Vorschriften und technischen Anleitungen aus speziellen Sammelbecken bezogen werden kann, im Einklang mit dem **hydrologischen Gleichgewicht**. Das Wasser wird übrigens nicht, wie oft fälschlich angenommen, verbraucht sondern zunächst in Schnee umgewandelt, welches dann im Frühjahr wieder zu Wasser schmilzt und erneut in den natürlichen Wasserkreislauf eintritt. Die Mengen an verwendetem Wasser sind auch deutlich niedriger, als gedacht. Der bei der Schneeerzeugung anfallende Wasserbedarf während des Winters ist etwa geringer als was die Landwirtschaft an einem Tag oder der Privatkonsum an zwei Tagen verbraucht (Quelle: Aufsichtsbehörde der Provinz Belluno). Die Schneekanonen arbeiten mit elektrischer Energie aus **erneuerbaren Quellen** wie der Wasserkraft und vermeiden damit umweltschädliche Emissionen. Weiters setzen bereits einige Skigebiete neuartige GPS-Systeme bei der Pistenpräparierung ein, um die Stärke der Schneesicht genau unter Kontrolle zu haben. Am Ende der Saison bleibt dann weniger Schnee auf den Pisten liegen, der eher schmilzt und das Graswachstum früher zulässt. Die Pisten von Dolomiti Superski sind im Sommer **blühende Almwiesen**, auf denen Kühe und Schafe weiden und die Verwendung zu Pistenzwecken kompromittiert in keiner Weise die Sommerbiologie dieser

Wiesen. Es gibt bis heute keine Hinweise auf irgendwelche Anzeichen erstickter Pflanzen, die sich in nunmehr rund 40 Jahren Erfahrungszeitraum seit der Einführung der technischen Beschneidung, gezeigt hätten.

Schneegarantie

Die **technische Beschneidung** von Skipisten ist das Betätigungsfeld von hochspezialisierten Fachkräften, die auf eine jahrelange Erfahrung zurück greifen können. Ihre Arbeit erfolgt meist während der Nacht, sodass sie für den Gast kaum direkt sichtbar ist. Dazu gesellt sich noch der gesamte Bereich der Pistenpräparierung und Pflege. Sobald die Schneekanonen die großen Schneehaufen erzeugt haben, treten die **Pistenraupen** auf den Plan, um diese auf die Pistenoberfläche zu verteilen und somit den Grundaufbau von ca. 40 cm herzustellen. Auch die „Schneekatzen“ haben eine bemerkenswerte technologische Entwicklung durchgemacht, beginnend von den Prototypen von **Prinoth**, ebenfalls ein führendes Unternehmen in diesem Bereich, welches in den Dolomiten gegründet wurde, um die Kunden vor Ort technisch zu unterstützen. Heute stehen hochtechnologische Ungetüme zur Verfügung, die sparsam und schnell und somit effizient bei minimaler Umweltbelastung, arbeiten.

Die Schneekatzen

Die Pistenpflege erfolgt **jede Nacht** auf allen **1.200 Pistenkilometern** von Dolomiti Superski und dafür werden rund **320 Pistenraupen** eingesetzt. Hier sind es vor allem die **Raupenfahrer**, die „ihre“ Pisten managen, indem sie die Maschinen mit Kompetenz, viel Gefühl und großer Leidenschaft einsetzen. So wird die Schneeoberfläche nach allen Regeln der Kunst bearbeitet, damit die Skifahrer am nächsten Tag immer perfekte Pisten vorfinden.

Aufstiegsanlagen

Auch bei den **Aufstiegsanlagen** nimmt Dolomiti Superski eine führende Position ein. **450** Aufstiegsanlagen, unterteilt in Seilbahnen, Kabinenumlaufbahnen, automatische und fixe Sessellifte und Schlepplifte, erbringen eine maximale Förderleistung von **670.000 Personen pro Stunde** – die Wartezeiten an den Anlagen sind somit auf wenige Minuten beschränkt. Auch in diesem Bereich verfolgen die rund **130 Liftgesellschaften**, als Mitglieder von Dolomiti Superski, die Qualität, die Sicherheit und das Komfort des Skifahrertransportes als oberste Ziele ihrer Tätigkeit. Die umfassenden und konstanten Investitionen in diesem Bereich unterstreichen einmal mehr diese unternehmerische Philosophie. Dabei soll nicht die Anzahl der Lifte

vergrößert oder neue Skigebiete eröffnet werden, sondern das Bestehende verbessert und die Verbindungen zwischen den einzelnen Talschaften optimiert werden. Weil Dolomiti Superski eine 1.200 km lange Reise auf Skiern in den schönsten Bergen der Welt ist.

Der Faktor Mensch

Technische Beschneigung, Pistenpflege, Aufstiegsanlagen und Skipassbüros sind sehr wichtige, hochtechnisierte Steine im vielfältigen Mosaik von Dolomiti Superski. Die wichtigste Komponente ist aber zweifelsohne die menschliche - mehr als **2.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** sind in diesen Bereichen direkt involviert: hoch spezialisierte Techniker, welche die Beschneigungsanlagen bedienen und überwachen, dezidierte und gleichzeitig gefühlvolle Pistenraupenfahrer, die Nacht für Nacht die Pisten bis zur Perfektion pflegen, technisch versiertes und hilfsbereites Liftpersonal, das für einen angenehmen und sicheren Transport mit den Liften sorgt, sorgfältig geschulte Schaltermitarbeiter in den Skipass-Verkaufsstellen, die den Kunden beim Kauf des Skipasses umfassend beraten. All dies sind sehr wichtige Jobs innerhalb der komplexen Dienstleistungskette, die einen perfekten Winterurlaub ausmacht. Und obwohl sie **meist "hinter den Kulissen"** verrichtet werden, weit ab von den Blicken jener, denen sie zugutekommen, bereiten sie den Mitarbeitern große Genugtuung.

BACKSTAGE KOCHKUNST

Hochalpine Küche

Das Einzugsgebiet von Dolomiti Superski umfasst rund **3.000 km²**, aufgeteilt in 2 Regionen (Trentino-Südtirol und Venetien) und 3 Provinzen (Trento, Bozen, Belluno). Von den vielen Eigenheiten, die in den **12 Skigebieten** der Dolomiten zu finden sind, sticht vor allem die Küche hervor – vielfältig, traditionell und weltoffen zugleich. Hier verschmelzen gleich 5 Esskulturen und lassen unvergleichlich leckere Spezialitäten entstehen. Das Zusammenspiel der tiroler, trentiner, ladinischen, venezianischen und mediterranen Küche lässt den Genuss bei Tisch hochleben. Es gibt über **400 Schutzhütten** an den 1.200 km Piste des Skipassverbundes Dolomiti Superski, die zum Einkehrschwung einladen und zu den Gaumenfreuden auch noch atemberaubende Panoramen von der Sonnenterrasse auf die umliegende Bergwelt, bieten.

Die Sterneköche

Zudem hat die große Leidenschaft engagierter Hoteliers und Gastwirte für die gehobene Esskultur einigen Ortschaften in den Dolomiten **Gourmet-Restaurants mit Michelin-Sternen** gebracht. Heute sind es ganze **13** und setzt man diese Zahl im Verhältnis zu den Einwohnern, so ergibt sich eine sehr große Sternedichte im internationalen Vergleich. Höchste Professionalität, Zielstrebigkeit, Talent, ein feiner Geschmack und die Suche nach der höchsten Qualität sind Werte, auf die Dolomiti Superski und die Menschen in den 50 Ortschaften der Dolomiten bauen.

Die Sterne-Restaurants von Dolomiti Superski (Stand 2019):

Sterne	Name	Küchenchef	Ortschaft
***	St. Hubertus	Norbert Niederkofler	S. Cassiano/Alta Badia
**	Jasmin	Martin Obermarzoner	Klausen/Eisacktal
*	Stüa de Michil	Arturo Spicocchi	Corvara/Alta Badia
*	Schöneck	Karl Baumgartner	Pfalzen/Kronplatz
*	Alpenroyal Gourmet	Mario Porcelli	Wolkenstein/Gröden
*	Anna Stuben	Raimund Brunner	St. Ulrich/Gröden
*	Johannes Stuben	Markus Baumgartner	Welschnofen
*	Tilia	Chris Oberhammer	Toblach
*	El Molin	Alessandro Gilmozzi	Cavalese/Val di Fiemme
*	L Chimpl	Stefano Ghetta	Tamion/Val di Fassa
*	Malga Panna	Paolo Donei	Moena/Fassa-Trevalli
*	Tivoli	Graziano Prest	Cortina d'Ampezzo
*	Aga	Oliver Piras Alessandra Del Favero	San Vito di Cadore

Die Berufsausbildung

Hinter den Kulissen sind natürlich auch hier viele Profis am Werk, viele Jugendliche aus den Ortschaften, die eine Berufsausbildung in einer der zahlreichen **Berufsschulen** für Tourismus und Hotellerie der drei Provinzen, genossen haben. Vor allem die so genannte duale Berufsausbildung in Südtirol, welche 3-4 Jahre dauert und die paritätische Aufteilung der Ausbildung zwischen Schule und Lehrstelle vorsieht, erzielt sehr gute Resultate und motiviert die Jugendlichen noch mehr. Viele von ihnen entstammen Gastwirtfamilien mit sehr langer Tradition, von denen sie die Leidenschaft für dieses Ambiente, für die Gastfreundschaft und für den direkten Kontakt zum Gast geerbt haben. Ihnen gesellen sich immer mehr Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter aus den östlichen EU-Ländern wie der Tschechischen Republik, der Slowakei und Ungarn hinzu, die hoch professionell sind, eine umfassende Ausbildung im Bereich Gastgewerbe vorweisen können und das Humankapital des wirtschaftlichen Gefüges in den Dolomiten aufwerten. Viele von ihnen arbeiten im **“Backstage“**, hinter den Kulissen, wie etwa in der Küche, im internen Service, in den Büros, wo sie vom Gast nicht gesehen werden. Dieser profitiert aber täglich von ihrer Arbeit im Zeichen der Qualität.

BACKSTAGE WELLNESS

Das Wohlbefinden im Hotel

Der Trend hin zu den **Wellnessanlagen in den Hotels**, welcher gegen Mitte/Ende der 80er Jahre in den Alpen entstanden ist, hat sich inzwischen gefestigt und charakterisiert heute den Urlaub im Sinne der Erholung, der Entspannung und des körperlichen und geistigen Wohlbefindens. Von den rechteckigen Schwimmbecken und einfachen Saunaanlagen sind wir heute bei unvorstellbaren Badelandschaften und verschiedenen Saunatypen und **SPAs** mit unzähligen Behandlungsvarianten angelangt. Auch in diesem Fall hat die örtliche Hotellerie diese Welle von Anfang an geritten und konstant in Strukturen, Angebot und Mitarbeiter investiert. Heute kann man auch in den meisten Hotels ab 3 Sternen kleinere aber hochwertige Wellnessanlagen finden und das entwickelt sich hin bis zu den über 1.000 m² großen SPA-Landschaften in den 4- und 5-Sterne-Häusern. Bei den Behandlungen hat sich in den letzten Jahren der **alpine Stil** durchgesetzt, mit getäfelten Räumlichkeiten aus Zirbelholz, Produkten aus einheimischen Rohstoffen wie Trauben, Latschenkiefer, Waldfrüchte und Dolomitgestein. Dies, um die Wirtschaft noch stärker mit dem Territorium zu vereinen. In den Dolomitentälern sind auch einige Produktlinien für die Schönheitspflege und das Wohlbefinden entstanden, die sich behaupten konnten und in vielen Betrieben auf internationaler Ebene eingesetzt werden. Hoch qualitative Wellness- und SPA-Bereiche zu organisieren und zu führen ist alles andere als einfach und setzt eine lange und sorgfältige Berufsausbildung voraus. Auch hier ist die Berufserfahrung unbezahlbar, sodass sich viele junge Frauen aus der Gegend, die diesen Beruf erlernt haben, in renommierten **Hotels im Ausland** fortbilden, um dann wieder in ihre Heimat zurück zu kehren, wo sie sehr gefragt sind. Und auch in diesem Fall sind die Vorbereitungen, die Organisation, die Aus- und Fortbildung wichtige Aspekte, die der Gast nicht zu Gesicht bekommt. Ihm bleibt das Vergnügen vorbehalten, die lockernde Massage oder die

revitalisierenden Pflegeprogramme zu genießen, die dem Körper Lebenskraft und der Haut Glanz und Frische verleihen.

Digitale Kommunikation

Um ganz genau und top-aktuell zu wissen, wie die Schneeverhältnisse in den 12 Skigebieten oder welche Lifte und Pisten in Betrieb sind, wo es tolle Skihütten oder renommierte Gourmetrestaurants in den Ortschaften der Dolomiten gibt, bzw. SPA-Anlagen, um sich verwöhnen zu lassen, kann man ganz einfach die **Online- und Mobicdienste** von Dolomiti Superski nutzen. Entweder ruft man mit dem Smartphone die mobile App von Dolomiti Superski ab oder man findet alle Infos auch auf der responsiven Internetseite des Skipassverbundes. Dafür gibt es 100 kostenlose W-Lan Hotspots in allen Skigebieten, vor allem an den Skipassbüros, an den Hauptliften und in einigen sogar in den Kabinen auf der gesamten Liftrasse. Damit unsere Online- und Mobicdienste auch wirklich allen Spaß machen.

Pressebüro Dolomiti Superski

Diego Clara

Tel.: +39 0471 795397

Fax: +39 0471 794282

Mob.: +39 366 6861403

diego.clara@dolomitisuperski.com

press@dolomitisuperski.com

dolomitisuperski.com/press