

Auszeichnung für innovatives Marktforschungsprojekt der FHWien der WKW Aktuelle Studie zeigt: Wiener Gastronomie ist ein Tourismus- Renner und bietet weitere Business-Chancen

Wien, am 10.04.2013 – Was erwarten internationale Gäste von der Wiener Gastronomie? Die Antwort darauf gab Julia Süss, MA (Institut für Tourismus-Management der FHWien der WKW) mit ihrer Studie „Das kulinarische Wien: Erwartungen, Image und Bekanntheit aus der Perspektive deutscher, italienischer und US-amerikanischer TouristInnen“. Das Forschungsprojekt wurde am 4. April 2013 im Rahmen des „Österreichischen Tourismusforschungspreises“ mit dem 2. Platz sowie mit dem Sonderpreis „Städtetourismus“ ausgezeichnet. In der quantitativen Untersuchung wurden mehr als 300 deutsche, italienische und amerikanische TouristInnen nach ihren kulinarischen Erwartungen an den Aufenthalt in Wien befragt.

Dauerbrenner Wiener Schnitzel und Apfelstrudel

Die Wiener Küche weist bei allen drei Nationen einen hohen Bekanntheitsgrad auf. Wiener Schnitzel, Sachertorte und Apfelstrudel gelten als die bekanntesten Speisen. Was Getränke betrifft werden mit der österreichischen Hauptstadt in erster Linie Kaffeespezialitäten verbunden.

TouristInnen haben aber unterschiedliche Reise-Motive und entscheiden sich daher auch für unterschiedliche Angebote - nicht jeder kann sich für einen Museumsbesuch begeistern oder will den Donauradweg erkunden. Nur eines haben alle TouristInnen gemeinsam: Sie wollen essen und trinken. Gastronomie und Kulinarik sind somit ein wichtiger Bestandteil einer Reise und prägen die Attraktivität eines Reiseziels. Der Besuch von Lokalitäten ermöglicht Einblicke in die nationale Ess- und Trinkkultur. Essen und Trinken ist schon lange mehr als die Befriedigung eines Grundbedürfnisses, es gilt als interaktives Erlebnis und zählt zu den drei beliebtesten Aktivitäten während einer Städtereise.

Italiener lieben Würstelstände, klassisches Kaffeehaus zieht bei allen Nationen

Mit der Wiener Gastronomielandschaft assoziieren deutsche, italienische und amerikanische Gäste Gemütlichkeit, Gastfreundlichkeit sowie Bodenständigkeit. Alle drei Nationen erwarten sich von einem Winaufenthalt den Besuch eines klassischen und traditionellen Kaffeehauses, auf Modernität wird hingegen wenig Wert gelegt. Größere Unterschiede zwischen den Testmärkten gibt es bei der Bekanntheit und Besuchsabsicht anderer Wiener Lokalitäten, wie Heuriger oder Würstelstand. So sind die Wiener Würstelstände vor allem bei den italienischen Gästen sehr beliebt.

GastronomInnen sollten TouristInnen-Wünsche berücksichtigen

Für GastronomInnen ist es wichtig die Märkte trotz der Gemeinsamkeiten differenziert zu betrachten. So wünschen sich italienische Gäste oftmals längere Öffnungszeiten, vor allem was warme Küche betrifft. Es empfiehlt sich den internationalen Gästen typische Speisen näher zu erklären und Speisekarten in unterschiedlichen Sprachen anzubieten. In betriebliches Werbematerial sollten typische Assoziationen eingebaut werden. So verbinden Deutsche und AmerikanerInnen mit der Wiener Küche vor allem das Wiener Schnitzel, ItalienerInnen hingegen die Sachertorte.

PRESSEINFORMATION

Studie mit dem „Tourissimus“ ausgezeichnet

Der österreichische Tourismusforschungspreis wurde heuer bereits zum 21. Mal verliehen. Aus einer Vielzahl hervorragender Einreichungen wurden in einem aufwändigen Vorauswahlverfahren die FinalistInnen ausgewählt, die sich dem abschließenden Hearing vor einer hochkarätigen Jury stellen durften. Julia Süss überzeugte in der Kategorie „Städtepreis“ mit ihrer praxis- und forschungsrelevanten Masterarbeit, die sie in Kooperation mit WienTourismus verfasst hat.

FHWien der Wirtschaftskammer Wien (WKW)

Die FHWien der WKW ist Österreichs führende Fachhochschule für Management und Kommunikation. 12 der insgesamt 16 Studiengänge sowie der MBA-Lehrgang der FHWien der WKW sind FIBAA-akkreditiert. Eng vernetzt mit den heimischen Unternehmen bietet die FHWien der WKW eine ganzheitliche und praxisbezogene akademische Ausbildung für derzeit rund 2.300 Bachelor- und Master-Studierende. Drei Viertel der Lehrenden kommen direkt aus der Wirtschaft. Ein exakt auf die Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnittenes Lehr- und Forschungsangebot bereitet die AbsolventInnen – bislang über 5.500 – optimal auf ihre Karriere vor.

Rückfragehinweis:

Carina BEN ZEITOUN-WEISS

Public Relations

E-Mail: carina.benzeitoun-weiss@fh-wien.ac.at

Tel: 01/476 77 5730

Mobil: 0664/ 80 476 77 38