

Bericht aus der Montfort Golf Management Gesellschaft

im Rahmen der 11. Jahreshauptversammlung des Golfclub Montfort Rankweil

Termin: 30.03.2017
Zeit: 19:00 Uhr
Ort: Clublokal GC Montfort

Anwesend ca. 100 Mitglieder sowie

Gesellschafter: DI Dr. Richard Fischer
Geschäftsführer der Montfort Golf-Management GmbH: Arno Gasser MSc

TAGESORDNUNG

- Geschäftsjahr 2016
- Wichtige wirtschaftliche Kennzahlen
- Statistik Greenfeespieler
- Vorschau 2017

Geschäftsführer Arno Gasser begrüßt die Teilnehmer sehr herzlich und präsentiert die Mitgliederstandsentwicklung und den Jahresabschluss 2016.

Details zu allen folgenden Punkten sind der angehängten Präsentation zu entnehmen.

Aufgrund der vor der letztjährigen Jahreshauptversammlung angestoßenen Diskussion über die Belegung des Platzes wurden im vergangenen Jahr die gebuchten Runden unserer Mitglieder und der Greenfee-Runden ausgewertet. Die Folien zeigen die Verteilung während des gesamten Jahres und speziell auch an Wochenenden. Hier kam es im Verlauf des Jahres zu keinen größeren Abweichungen gegenüber dem Vorjahr.

Festgehalten muss werden, dass unsere Top 50 Spieler gemeinsam gleich viele Runden eingebucht hatten, wie alle Greenfeespieler zusammen!

Während ein durchschnittlich oft spielendes Mitglied etwa 30 Runden bucht, waren es bei unseren Top 50 teilweise (sehr) weit über 100 Runden.

Gleichzeitig musste ein Rückgang bei unseren „Sponsoren“ (das sind Mitglieder, die weniger als 10 Runden gebucht hatten) verzeichnet werden.

D.h. die Wenigspieler werden weniger, während die Vielspieler den Platz sehr oft bespielen. Dies führt zu einem Druck auf das Buchungssystem und auf den Platz und sorgt dafür, dass manch einer das Gefühl hat, dass man in Rankweil keine Startzeiten erhalten kann.

Diese Entwicklung gilt es im Auge zu behalten und gegebenenfalls korrigierend einzugreifen.

Der Geschäftsführer übergibt nach seinem Bericht an den Gesellschafter.

Dr. Richard Fischer berichtet aus der Gesellschaft:

Die bisherigen Jahre waren dominiert von verschiedenen Bauetappen. Die nächsten Jahre stehen keine wesentlichen Um- oder Neubauten an, sondern ausschließlich Optimierungen - also Pflege und Perfektionierung des Parks und der Einrichtungen.

Beispiele:

- Angleichung der Spieleigenschaften der alten zu den neuen Greens.
- Kampf bei den Wasserflächen gegen Veralgung
- Optimierung des Energiehaushalts und der Betriebsabläufe
- Greenkeeping: Neu Verantwortungs- und Aufgabenteilung zwischen Ron und Helmut
- Pflege und Weiterentwicklung des Baumbestandes
- Perfektionierung Details wie Abschlagplatz Spielbahn 9
- Fahnenstangen mit Swarovski Reflektoren für Laser
- Info zu flachgelegten Abschlagsteinen bei Gefahrensituationen durch Reflektion zu hinten gelegenen Abschlägen

Pflege - ein Beitrag von uns allen:

- Abfälle entsorgen
- Divots zurücklegen
- Bunker rechnen
- Pitchmarken ausbessern

Wir finden den Platz nicht schöner vor, als wir ihn hinterlassen
Aber auch geistig: Schlechte Laune nach Problemrunden nicht ins Clubheim bringen, wir sind alle hier in unserer Freizeit, um Freude zu haben!

Wagyuhof

Die Herde hat mit 30 Stück die Zielgröße erreicht. Die bisher wenigen Ochsen wurden hauptsächlich für die Spitzengastronomie am Arlberg gebraucht. Einer stand für unsere jährliche Gourmetpaketaktion zur Verfügung und wenig blieb für unser eigenes Restaurant hier.

Heuer geht es wieder nicht ganz aus, aber ab nächstem Jahr wollen wir regelmäßig auch unser „Kobebeef“ vom Golfpark auf der Speisekarte haben.

Übrigens wird das Projekt nach wie vor von der - von der Landwirtschaftskammer dominierten Grundverkehrskommission - bekämpft, schon in der vierten Instanz. Mit dem Ziel, dass der Wagyuhof nicht die Landwirte-Eigenschaft bekommen soll.

Whisky:

Unser Ziel ist es, einen eigenen Whisky im Restaurant anzubieten – natürlich in einer tollen Qualität, gebrannt von Harry Keckeis in dessen Boutique Brennerei hier in Rankweil. Gelagert in eigenen speziellen Eichenfässern im Keller des Hörnlingen auch hier in Rankweil. Der Gewölbekeller ist aus dem Jahre 1883 verfügt über perfekte Lagerbedingungen.

Fässer a 650 ltr: Whisky classic, Whisky smoked, Whisky aged, Rum, zur Einführung soll es auch einen speziellen Degustations-Abend geben, an dem der Brennmeister mit seiner Demobrennerei zu uns ins Restaurant kommen wird.

Dank an alle Mitarbeiter - insbesondere Arno Gasser, dem Sekretariat, dem Greenkeeping und zahlreichen Helfern, sowie der Leitung und den Mitarbeitern des Restaurants.

Zum Abschluss verbleibt noch Zeit für einige Fragen bzw. Anmerkungen aus der Zuhörerschaft:

- Feststellung: Bunker werden bei uns nicht sorgfältig genug ausgeebnet. Kann nicht der Marshall für die Einhaltung der Etikette sorgen? Antwort: 2 Augen können nicht gleichzeitig überall auf dem Platz sein – mindestens ebenso wichtig wäre es, wenn alle ihre Augen offenhalten und nachlässige Mitspieler entsprechend anweisen würden.
- Wären Tee-Sammelboxen an den Abschlügen nicht vorteilhaft? Antwort: Bei den Par-3 werden solche an den Hauptabschlügen gelb und rot aufgestellt, überall anders wird darauf verzichtet. Einerseits, weil auf längeren Bahnen eher Drivertees verwendet werden, die weniger abgeschlagen werden, andererseits weil es zukünftig bei 5 Abschlügen pro Bahn insgesamt 72 T-Boxen benötigen würde, die alle regelmäßig entleert werden müssten. Darüber hinaus ist die missbräuchliche Verwendung als Abfallkübel eine Belastung für das Greenkeeping.
- Was kommt in der Zukunft auf die Vielspieler zu? Antwort: Eine Entscheidung ist nicht gefallen, es wurde heute nur der Ist-Stand präsentiert. Tatsache aber ist, dass dies zu Diskussionen führt, in Rankweil bekäme man sowieso keine Startzeit, wodurch Wenigspieler noch weniger bereit sind, ihre Mitgliedschaft aufrecht zu halten.
- Thema Tierkot – muss Strafschlag in Kauf genommen werden? Antwort: Das ist nicht der Fall, es gibt eine Platzregel hierfür.

Ende der Sitzung um 20:05 Uhr
Schriftführer Günter Schöch / 13.04.2017