

Széchenyi István Egyetem  
Kautz Gyula Gazdaságtudományi Kar

# Szakmai gyakorlat beszámoló

## Alpina Alpendorf\*\*\*\*\*s



Rákóczi Daniella

GDWCNL

Turizmus-vendéglátás BSC

# Tartalomjegyzék

1. Cégtörténet, tulajdoni szerkezet, hálózatok/klaszter társaság.....	3
2. Céggörnyezet jellemzése .....	5
2.1 A makrogazdasági környezet elemzése a PESTEL modell elemei alapján .....	5
2.1.1. Politikai tényezők .....	5
2.1.2. Gazdasági tényezők .....	5
2.1.3. Társadalmi tényezők .....	5
2.1.4. Technológiai tényezők.....	6
2.1.5. Jogi tényezők.....	6
2.1.6. Környezeti tényezők .....	6
2.2 A mikrogazdasági környezet elemzése PORTEL-GROVE modell elemei alapján .....	7
3. Cég belső jellemzése .....	8
3.1 Üzleti rendszer/modell.....	8
3.2 Vállalati kultúra .....	10
3.3 Tagok (vezetők és munkatársak).....	10
4. Gyakorlati tapasztalatok.....	11
5. Szakmai gyakorlat kapcsolódása a diplomamunkámhoz .....	12
6. Vélemények, javaslatok.....	13

# 1. Cégtörténet, tulajdoni szerkezet, hálózatok/klaszter társaság

A neves, 50 éves múlttal rendelkező Alpina Alpendorf Hotel Ausztriában, St. Johann im Pongauban található. Tulajdonosi struktúráját illetően magántulajdonban van, alapítói George Schwarz és felesége, Marianne Gruber. A hotel vezetésében Marianne a mai napig részt vesz fia, Erwin és családja segítségével.

Az Alpina Alpendorf története a Schwarz család álma és kitartása révén valósult meg, melyhez George játékgépeket forgalmazó vállalkozása biztosította a pénzügyi alapot a hotel megalapításához. Első ilyen gépezetét a munkahelye bezárása előtt kapta ajándékba főnökétől, ahol ezek gyártásával foglalkoztak. 1966-ban ezeket felvásárolta és forgalmazni kezdte Ausztriában. 2005-ben terjeszkedésük során elértek Csehországba, Németországba és Olaszországba, mára pedig 40 dolgozóval és több, mint 100.000 automatával rendelkeznek.

Első apartmanjaikat és éttermüket 1972-ben építették meg, a létesítmény fokozatosan bővült olyan elemekkel, mint a környék első ételt és italt felszolgáló zenés bárja, az Eulenbar. 1975-re további 45 apartman várta a vendégeket, ezért az étterem befogadóképessége is bővült 70 férőhellyel, ezáltal már a félpanziós ellátás is szolgáltatásaik részévé vált. A család mindig nagy hangsúlyt helyezett a vendégek igényeire, és ennek eredményeként a 1978-ban George kiépített két sífelvonót a szálloda környezetében.



Az étterem, mai nevén „Gardestube”



Alpina apartmanok



Sífelvonók és síutvonalak a szálloda mellett

A jelentős fejlesztések következtében 1984-re elérték a szálloda állandó működését, így a síszezonon kívül nyáron is várta vendégeit kinti medencével, ami nagy sikerhez vezetett, mivel ez volt az első hotel a környéken, ahol fürdőzésre lehetőség nyílt. 5 év elteltével szolgáltatásaik 2 pályás teniszcsarnokkal, squash pályával és Bistro & Pizzériával bővültek. A vonzó természeti adottságok és a turizmus fejlődése fellendítette a környéket, egyre több szállás fogadta a turistákat, így egy hegyi menedékház, azaz Hütte kiépítése következett. 1997-ben a szálloda átfogó wellnessrészleggel és edzőteremmel egészült ki, ami jelentősen hozzájárult a 4 csillagos minősítéshez. A modernizáció 2007-ben Erwin Schwarz, George fia vezetésével folytatódott, aki a szálloda fejlesztése során több jelentős újítást is megvalósított, mint például mélygarázs, panorámaétterem és a panorámaterasz kialakítása. Ezek az új elemek a vendégek kényelmét és a szálloda presztízsét egyaránt növelték, így elérte a superior minősítést is.



A fejlődés 2015-ben is töretlen maradt, amikor a szálloda tetején egy infinity pool és egy új edzőterem készült el, amely a modern kényelmet ötvözi a gyönyörű természeti kilátással. A hotel ebben a korszerűsített formájában működik napjainkban is, továbbra is a régió egyik kiemelkedő szállodájaként.

Az Alpina Alpendorf működésében kulcsszerepet játszik a családtagok közötti szoros együttműködés, ezáltal Marianne a mai napig kitaró munkájával, konzultációs folyamatokkal segít. Az irányítás fő felelőssége Erwin Schwarzé, aki a szálloda mindennapi vezetését végzi, felesége Sabina a rendezvények szervezéséért és a csoportos ügyfelekért felel, míg lányai Sara a marketing és értékesítés területén, Alisa pedig egyetemi tanulmányai mellett szabad idejében a recepción tevékenykedik.

A szálloda tagja különböző országos és regionális klasztereknek (pl. „Ski amadé”, „KinderHotels Europa”), melyek hozzáférést biztosítanak állami promóciós programokhoz és infrastrukturális fejlesztésekhez, ezzel erősítve versenyképességét a régióban.

## **2. Cégekörnyezet jellemzése**

### **2.1 A makrogazdasági környezet elemzése a PESTEL modell elemei alapján**

A PESTEL elemzés célja a vállalat tágabb értelemben vett, közvetett környezetének a vizsgálata és azoknak a tényezőknek a feltárása, amelyek a befolyásolhatják a működését és jövedelmezőségét. A modellben vizsgáljuk a politikai, gazdasági, társadalmi, technológiai, jogi és környezeti faktorokat.

#### **2.1.1. Politikai tényezők**

Az ország kormánya kiemelten támogatja a hegyvidéki turizmust, így az Alpina Alpendorf működésében is szerepet játszik. A szálloda részt vesz a „Ski amadé” országos programban, melyben adókedvezményekhez és fejlesztési támogatásokhoz jutnak a fenntartható működéshez. Az adópolitikai tényezők közé tartozik az idegenforgalmi adó is (0,95 EUR/fő/éj), melyet közvetlen a vendégek fizetnek, hozzájárulva a helyi infrastruktúra fejlesztéséhez.

#### **2.1.2. Gazdasági tényezők**

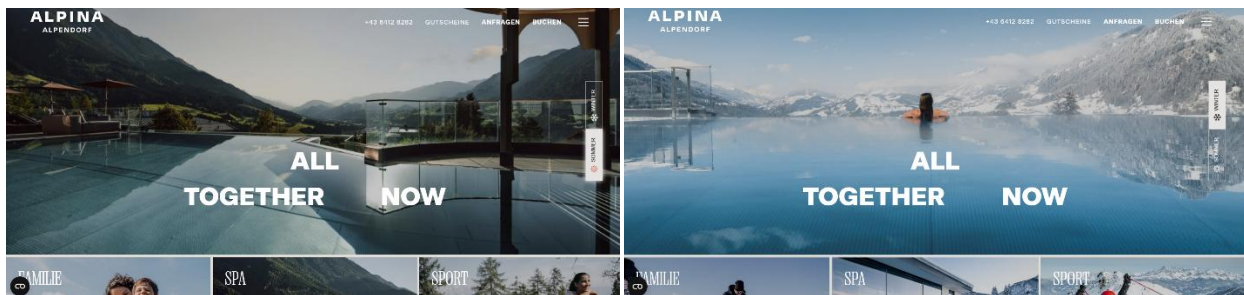
Jelentős gazdasági előnyt biztosít a szálloda számára, hogy Salzburg tartományban helyezkedik el, mivel ez a régió erős turisztikai központ, amely nyári és téli sportokra specializálódott. Ez a szezonális gazdasági kockázatot is jelenthet, mivel az üzleti bevételek ingadozhatnak az időszakos kereslet miatt. A célszegmens főként az aktív turizmusban résztvevők, de mindezek mellett a gyermekes családokra is kimagasló figyelmet fordítanak.

#### **2.1.3. Társadalmi tényezők**

Az Alpina Alpendorf különböző korcsoportok eltérő igényeit elégíti ki szolgáltatásaival, például wellness, gyermekgondozás és sportprogramok. A kulturális szokásokat figyelembe véve a személyzet különböző nyelveken beszél, valamint nemzetközi ételekkel várják a vendégeket az étteremben és a bisztróban egyaránt. A jövedelmezőséghez a nemzetközi vendégkör bővülése, különösen a fizetőképes európai turisták révén járul hozzá, mivel ezek a vendégek exkluzív szolgáltatásokat vesznek igénybe és hosszabb tartózkodási idő jellemzi őket (4 -7 éj).

#### 2.1.4. Technológiai tényezők

A szállodában használt technológiai tényezők tükrözik a prémium szállodák szolgáltatásait és működési modelljét. Az ajánlatkérést, illetve foglalást emailen keresztül bonyolíthatja le a vendég, valamint a becsekkolást papír alapon érkezéskor teheti meg. A szálloda által kínált programokról a reggelihez bekészített újságból, „Morgenpost” -ből értesülnek a vendégek, mely egy igazán egyedi és klasszikus módja az információ közvetítésének. A közösségi médiában jelen vannak, nagy figyelmet fordítanak weboldaluk fejlesztésére, amin keresztül egy kattintás alatt megismerhetjük a hotelt és környezetét télen és nyáron is.



#### 2.1.5. Jogi tényezők

Az Alpina Alpendorf működése során betartja az osztrák adózási szabályokat, az ÁFA (MWSt) és az idegenforgalmi adók megfizetését. Az általános áfakulcs mértéke Ausztriában 20%, viszont a szálláshelyek és turisztikai szolgáltatásokra jellemzően 10%-os áfakulcs vonatkozik. Az ország szigorú környezetvédelmi szabályokat alkalmaz, energiahatékonysági követelmények betartása (LED világítás, megújuló energiaforrás) és a hulladék megfelelő kezelése és újrahasznosítása. Az adatkezelést az EU általános rendelete (GDPR) szerint kezeli a vezetőség és biztosítja a vendégek személyes adatainak titkosságát.

#### 2.1.6. Környezeti tényezők

A szálloda St. Johann im Pongau régiójában, Salzburg tartományban helyezkedik el, így a fővárosból könnyen megközelíthető, 60 km-re található. A lenyűgöző hegyi táj, tiszta levegő és a sítérek teszik vonzóvá az Alpina Alpendorf elhelyezkedését.



## **2.2 A mikrogazdasági környezet eleméze PORTEL-GROVE modell elemei alapján**

A Porter-féle öt erő modell nem csupán a piaci szegmensek szűkebb körét vizsgálja, hanem az egész iparágat, ahol a verseny mértékét öt kulcsfontosságú tényező (Porter megfogalmazásában: öt erő) határozza meg:

- A piacra érkező új belépők fenyegetése
- A helyettesítő termékek fenyegetése
- A vásárlók alkuereje
- A szállítók alkupozíciója
- A versenytársakkal folytatott versengés

### **Új belépők**

A szállodaiparban a belépési akadályok viszonylag magasak, különösen egy prémium kategóriás helyszínen, mint Alpendorf. A meglévő infrastruktúra, márkaismertség és a családi vállalkozás tradíciói erős versenyelőnyt biztosítanak az Alpina Alpendorf számára. Azonban az új, modern szállodák vagy a luxus apartmanházak megjelenése fenyegetést jelenthet, ha különleges ajánlatokkal vagy alacsonyabb árakkal lépnek a piacra.

### **Helyettesítő termékek fenyegetése**

A szállodaipar helyettesítői lehetnek az alternatív szállásformák, mint például az Airbnb, panziók vagy olcsóbb apartmanok. A különleges szolgáltatások (pl. wellness, sífelvonók, panorámaétterem) révén az Alpina Alpendorf megpróbálja minimalizálni ennek hatását, de az árérzékeny utazók a helyettesítőket részesíthetik előnyben.

### **Vásárlók alkuereje**

A vendégek számára számos alternatíva áll rendelkezésre a régióban, ami növeli az alkuerejüket. Az Alpina Alpendorf kiemelkedő minőségű szolgáltatásaival és családias hangulatával próbál versenyezni, hogy hűséges vendégkört alakítson ki. A visszatérő vendégek, valamint a személyre szabott szolgáltatások csökkenthetik az árérzékenységet, de az ár-érték arány kritikus marad.

### **Szállítók alkupozíciója**

A szálloda elsősorban helyi és regionális beszállítókkal dolgozhat, például élelmiszerek, italok, vagy wellness-termékek tekintetében. A beszállítók alkuereje mérsékelt lehet, mivel a szálloda jelentős vásárlóerőt képvisel, és igény esetén alternatív forrásokat találhat. Ugyanakkor, ha a helyi beszállítók számát vagy kínálatát korlátozza a szezonális kereslet, ez árnövekedést eredményezhet.

### **Versenyhátsákkal folytatott versengés**

Az Alpina Alpendorf szálloda a régió egyik vezető szálláshelye, ami magas szintű szolgáltatásokat nyújt, azonban folyamatosan versenyez más 4 és 5 csillagos szállodákkal a környéken. A verseny fokozódik az üdülési csúcsidőszakokban (például téli síszezon vagy nyári túraszezon), amikor a minőség, ár, és különleges szolgáltatások (például wellnessrészleg vagy infinity pool) döntenek a vendégek választásában.

## **3. Cég belső jellemzése**

### **3.1 Üzleti rendszer/modell**

#### **Erőforrások**

Az erőforrásokat két fő kategóriába lehet osztani: humán erőforrások és materiális javak. A vállalkozás sikerének egyik alapfeltétele, hogy mindkét típusú erőforrás zavartalanul és hatékonyan álljon rendelkezésre. A materiális javak magukban foglalják azokat a pénzügyi és tárgyi eszközöket, amelyek lehetővé teszik a szálloda működését, például a beruházások finanszírozását, a számlák kiegyenlítését és a dolgozók bérének kifizetését.

A humán erőforrás-gazdálkodás lényeges része a létszám- és bértervezés. Alapvető kérdés, hogy a szálloda hány munkavállalót alkalmazzon annak érdekében, hogy a feladatokat megfelelő színvonalon el tudja látni. Az Alpendorf szálloda ezt egyensúlyban tartja: állandó munkatársakból álló csapatot foglalkoztat, akik hosszú távú munkaszerződéssel rendelkeznek, és kiegészítésként szezonális munkavállalókat alkalmaz, különösen a téli időszakban.

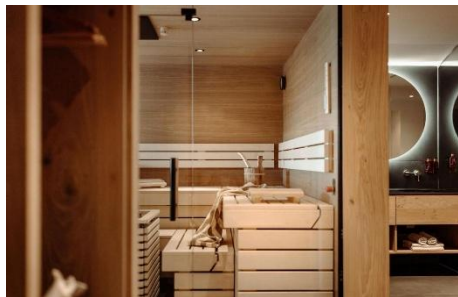


## Termékek és szolgáltatások

A szálloda kínálatának központjában a modern szobák és a szolgáltatások állnak. Összesen 75 felújított szobával rendelkezik, melyek kényelmes és korszerű szálláslehetőséget biztosítanak. Foglалás során különböző típusú szobák közül választhatnak a vendégek, például két-, három-, négyágyas vagy családi szobák, panoráma kilátással vagy apartmanok külön nappalival, konyhával és hálószobával. A prémium kategóriát a szaunával felszerelt lakosztályok képviselik, ahol a reggelit minden reggel közvetlenül a szobába szervírozzák a kollégák. A szobák alapfelszereltsége magában foglalja a televíziót, telefont, hajszáritót és minibárt.

Szolgáltatásai között szerepel a díjmentes fedett parkolás, csomagmegőrzős, internet hozzáférés, wellnessrészleg szaunavilággal, illetve edzőterem. Felár ellenében használhatják a tenispályákat, golf-szimulátort, nyáron a szabadtéri golfpályát, illetve az ázsiai masszázst és szépségkezeléseket.

Az étkezési lehetőségek tekintetében a vendégek választhatnak reggelis vagy félpanziós ellátást, illetve az A'la carte étlap kínálatából is rendelhetnek, amelyért külön díjat számítanak fel. A szálloda átfogó szolgáltatásai és kényelmi funkciói garantálják a szállodába érkezők elégedettségét és pihenését.



## **Üzemi folyamatok**

A szálloda üzemi folyamatai a vendégek fogadására, a szobák karbantartására, az étkeztetés és wellness-szolgáltatások zökkenőmentes működtetésére koncentrálnak. Az adminisztráció, az ellátási lánc kezelése és a technikai infrastruktúra fenntartása támogatja a frontvonalban végzett tevékenységeket, biztosítva a magas színvonalú kiszolgálást és a költséghatékony működést. A részlegek közötti szoros együttműködés révén a szálloda gördülékeny és vendégközpontú szolgáltatást nyújt.

## **Üzleti területek (piacok)**

Az Alpina szálloda célpiacai főként az európai utazókat foglalják magukban, különösen a síelés és a hegyi turizmus iránt érdeklődő közönséget. A vendégek többsége Németországból, Ausztriából és más közeli országokból érkezik, ahol a téli sportok népszerűsége magas, de a nyári időszakban is jelentős a természetjáró, családi és wellness-turizmus iránti kereslet. A szálloda erősen támaszkodik a visszatérő vendégekre és a szezonális kampányokra, amelyekkel folyamatosan bővítik ügyfélkörüket.

## **3.2 Vállalati kultúra**

A szálloda célja, hogy vendégei igényeit maximálisan kielégítse, miközben szakmai fejlődési lehetőséget kínál a tanulók és gyakornokok számára, akik a tapasztalt munkatársak irányítása mellett készülhetnek fel a vendéglátás kihívásaira. A vezetőség nagy hangsúlyt helyez a dolgozók motiválására, többek között béren kívüli, térítésmentes juttatásokkal, mint például szállás a hotelben, teljes ellátás szabad napokon is, edzőterem és teniszpálya használat.

Számomra pozitívum volt, hogy minden héten egy meetinget tartottunk, ahol főnökünk értesített minket fontosabb információkról, étlap változásról, közben pedig mi is elmondhattuk észrevételeinket, problémáinkat, melyeket egyből orvosoltak. Ennek köszönhetően a polírozó gépet is megjavították, mivel 4-5 láda evőeszközt kézzel egy embernek nem volt kellemes minden délelőtt fényesíteni és szortírozni reggelihez, vacsorához, illetve a bisztróhoz megfelelően. Gyakornokként sajnos ez legtöbb esetben ránk várt.

## **3.3 Tagok (vezetők és munkatársak)**

Jelenleg a szálloda vezetője Erwin Schwarz, mellette édesanyja, felesége és lányai vesznek részt a területek irányításában. A Front Office-on 1-2 recepciós fogadja és jelentkezeti be a vendégeket. A Back Office-ban a vezetők irodái találhatóak, HR, értékesítés és marketing. A Housekeeping-en 1 fő vezető és 8 fő szobaasszony gondoskodik a szobák és a szálloda

tisztaságáról. Food & Beverage területen a konyhában Chef, Sous chef, 2 szakács, 2 cukrász, 3 konyhai kisegítő és 2 mosogató tevékenykedik, míg az étteremben 7 fizetett pincér, 5 felszolgáló és mi ketten gyakornokok bonyolítottuk le az étkezéseket. Bármilyen technikai probléma esetén a hotelben állandóan megtalálható egy „Hausmeister”, viszont legtöbb esetben külsős cégek hozzák helyre a felmerülő hibákat.

#### **4. Gyakorlati tapasztalatok**

A szállodában a szakmai gyakorlatomat 3 hónapig töltöttem végig az étteremben pincérként. A terület számomra turizmus szakos hallgatóként sem volt ismeretlen, köszönhetően édesapám vendéglátóegységében szerzett tapasztalataim tudtam kamatoztatni, így nem volt ismeretlen italt tálcán szervírozni vagy egy kézen több fogást felszolgálni. Az első naptól kezdve így a helyi szokásokra és feladatokra tudtam pontosan figyelni és mindent minél hamarabb megtanulni. Egy héten 5 munkanapunk volt, napi 8 órában, ami 8:00-tól 12:00-ig, majd 17:30-tól 21:30-ig tartott.

A reggelit a vendégek 7:00-tól 11:00-ig fogyaszthatták az étterem büféasztaláról. A széles kínálatban többféle müzlit, aszalt gyümölcsöt állíthatnak össze a vendégek tejjel vagy zabkásával fogyasztva. A felvágott pulton a lazac és tonhalfilé mellett különböző sonka és szalámi közül választhatnak, a tejtermékek között pedig joghurtok és sajtok találhatóak meg. A frissen sütött péksütemények mellett számomra a látványkonyha tette különlegessé a reggelit a szállodában, mivel a vendég kérésére, előtte készítik el omlettjét, melyhez sajtot, paradicsomot, gombát vagy hagymát választhatnak. Itt egyaránt lehetőség van palacsinta vagy gófri kérésére. A pult oldalában pedig a meleg ételek, többek között bab, virsli és francia piritós található meg. Zöldségből és gyümölcsből is nagy választék van, amit akár dzsúz formájában maguknak tudnak préselni a vendégek, ezek mellett pedig frissen facsart narancslevet a gépből gombnyomásra fogyaszthatnak.

A reggeliztetés alatt nekünk az asztalok lerámolása és kávé készítése tartozott feladataink közé. Miután minden vendég elhagyta az éttermet, elkezdhetünk az asztalok terítését és az étterem takarítását. Minden vendégnek a tartózkodása során megvolt a kijelölt asztala, ahol a reggelit és a vacsorát fogyaszthatta, így tudtuk mi is pontosan hány fő érkezik az asztalhoz este. A terítéshez a hét minden napjára más formát hajtottunk textil szalvétából, majd felhelyeztük a kiszáltást, nagyváltást, kanalat, desszertváltást, couvert tányérat vajkással, vizes poharat és a boros poharat. A szálloda figyelmet fordít a gyerekekre, ezért számukra bohóc mintás szalvétát, kiszáltást és műanyag poharat helyezünk az asztalra, csecsemőknek műanyag evőeszközt és

etetőszéket biztosítunk. A munkát megosztva, közben a székek porszívózása és a bár takarítása is hozzánk tartozott.

A vacsorát a vendégek 18:00-tól fogyaszthatták el, nekünk előtte volt egy fél óránk kivinni a bőséges salátabüfét, a 10 féle sajtból álló sajttálat, hozzá a szőlőt, diót, füge és körte lekvárt. Kihelyeztük a virágokat és a vendégváró falatokat az asztalra, ez általában humuszt, vaját és olívaolajat tartalmazott. Az éttermet mindig felosztottuk területekre, így minden fizető pincér egy felszolgálóval dolgozott együtt. A vendégeket miután fogadtunk, meggyújtottuk az asztalukon a gyertyát és bemutattuk számukra a fogásokat, majd a fizető pincér felvette étel és ital rendelésüket. A menü minden este más téma köré épült, mint például olasz és tapas est, alpesi konyha vagy 80 nap a föld körül. Választhattak 2 előétel, 2 leves és 3 főétel közül, mi pedig a konyhában monitoron keresztül tudtuk melyik asztalhoz éppen melyik fogást kell tálalnunk. A felszolgálat és a lerámolás során folyton kommunikáltunk a vendégekkel, hogy ízlett az étel, hozhatom -e a következő fogást, mi pedig felkészülten fogadtuk kérdéseiket az allergének és összetevőket illetően. Ezen felül a tulajdonosok minden este köszöntötték és jó étvágyat kívántak vacsorázó vendégeinknek a személyes kapcsolat kiépítése és erősítése érdekében.

Miután minden vendég elfogyasztotta vacsoráját, következett a takarítás, valamint asztalok terítése a reggelihez. A büféasztalról a saláta és desszert kínálatot elpakoltuk, utána pedig előkészítettük a reggelihez szükséges müzliket, fogókat, bögréket, tányérrakat és gyümölcsöket. Ez a folyamat volt a legaprólékosabb, figyelni kellett, hogy pontosan hova, melyik és mennyi eszközt helyezünk ki. Szerencsére ezt legtöbb esetben Sárával együtt rendezhettem el, így a nap végére kimerülten, közösen tudtuk ezeket kikészíteni és egymást figyelmeztetni, hogy mi hiányzik még.

## **5. Szakmai gyakorlat kapcsolódása a diplomamunkámhoz**

Ez a pont számomra nem releváns, mivel jelenleg az 5. félévemet töltöm, és a szakdolgozatomat csak a 8. félévben fogom elkezdni. Ebből adódóan még nem rendelkezem végleges elképzeléssel a dolgozatom témáját illetően, hiszen annak pontos meghatározása még a jövő feladata. Azonban biztos vagyok benne, hogy az ebben a félévben szerzett tapasztalatokat, amelyeket eddig megéltem, a szakdolgozatom megírása során mindenképpen fel fogom tudni használni. Valamint a tanulmányok során szerzett ismeretek és élmények hosszú távon is hozzájárulnak a szakmai fejlődésemhez, azokat biztosan beépítem majd a dolgozatomba.

## 6. Vélemények, javaslatok

Gyakorlatom alatt nagyon sok tapasztalatot szerezhettem, megismerhettem az osztrák vendéglátás szokásait, melyek igazán különböznek az itthon használtaktól. Csekély német nyelvtudásom is sikeresen gyarapítottam ez idő alatt, annak ellenére, hogy a vendégek előtt használtuk az adott nyelvet, színes nemzetiségű munkatársainkkal pedig angolul kommunikáltunk. Nagyon befogadóak és segítőkészek voltak velünk, a szoros munkakapcsolatnak köszönhetően pedig többször szerveztünk munka után és szabadnapokon programokat.

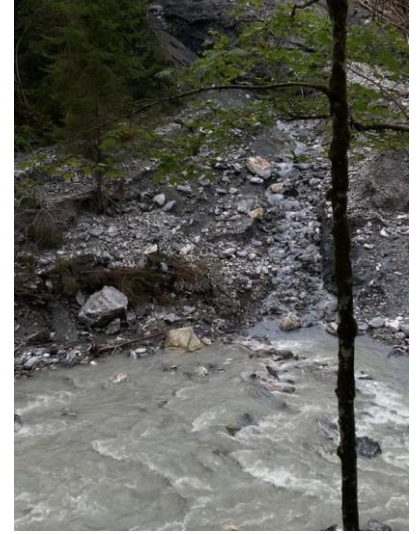
Javaslatként pedig a vendégek számára a tenispálya használatát díjmentesíteném, mivel a külsős vendégek nagyobb számban veszik igénybe ezt a szolgáltatást. Továbbá a gyermekekre fordított nagy figyelem, animációk, játszósobák, programok mellett egy gyermek medence kialakítását ajánlanám.

Ausztriában töltött szabadidőnk során próbáltunk minél több környékbeli természeti látványosságot felfedezni, így az itt készült képeinkkel zárnam élménydús gyakorlatunkat.

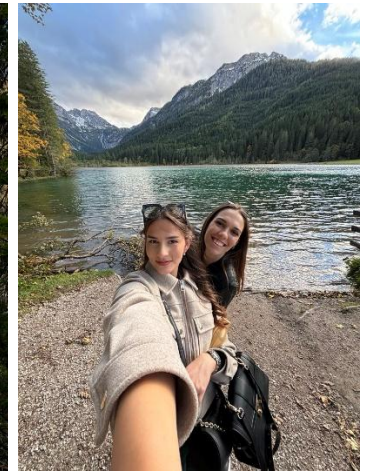
### Zell am see



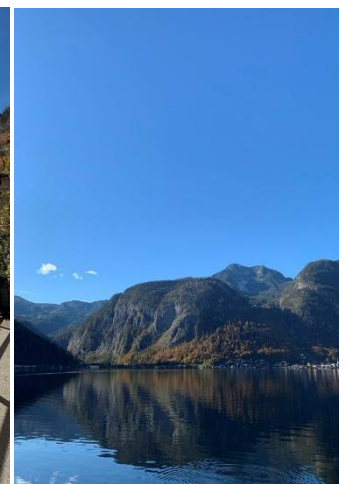
## Liechtensteinklamm



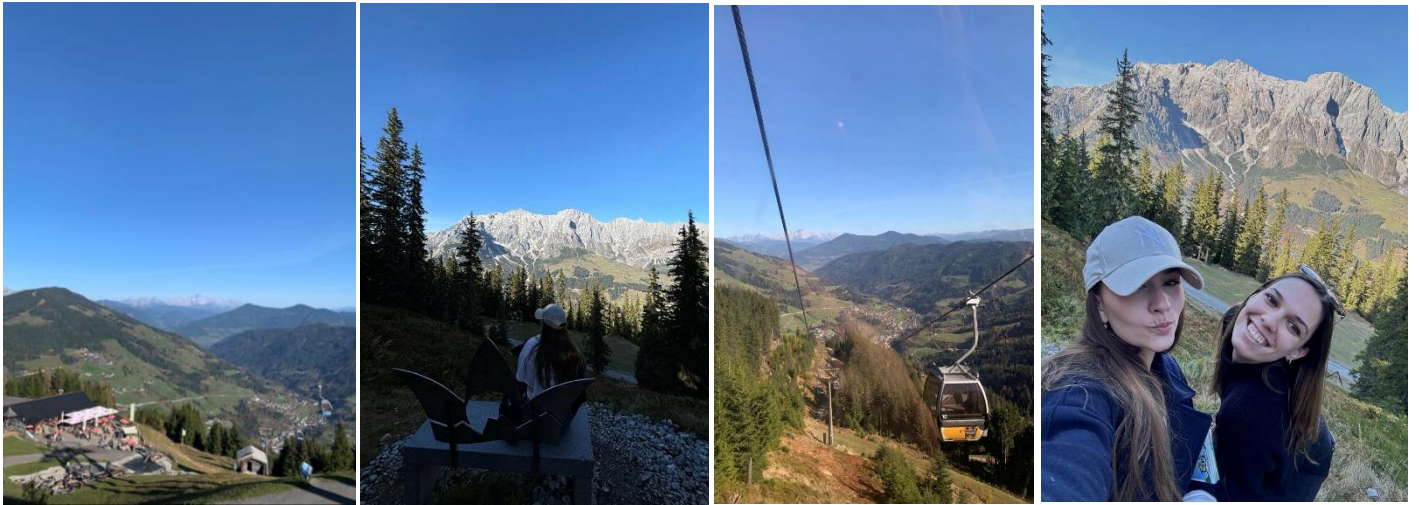
## Jägersee



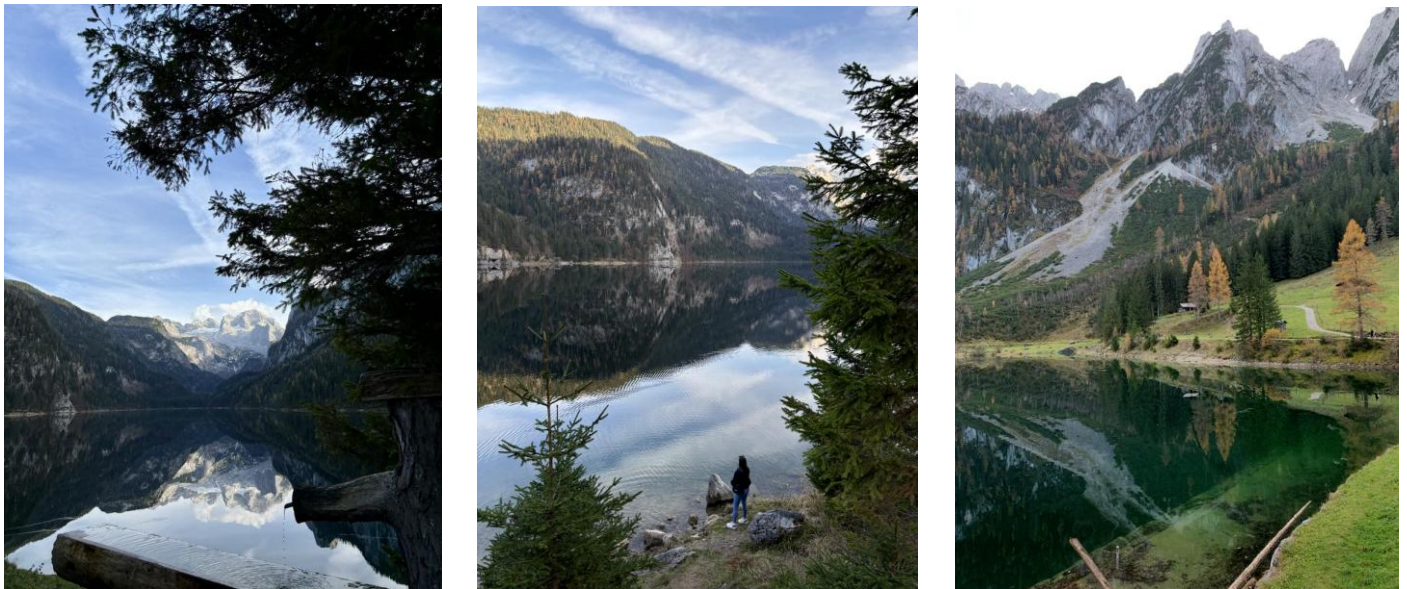
## Hallstatt



## Hochkönig



## Gosausee



## Gollinger Wasserfall



Az egyik kedvencem pedig, amikor Sára elvitt engem születésnapom alkalmából alpakákat sétáltatni, ahol a túra során ismertette velünk a gazda az állat viselkedését, szokásait és szőrük értékességét.

