

# ROLLING PIN®

Das internationale Fachmagazin für Karriere & Erfolg  
in der Gastronomie, Hotellerie und Kreuzfahrt

JOBS & BUSINESS

»INKLUSIVE:  
HUNDERTE  
HOTEL  
JOBS

KÖCHEN MIT  
KÖPFCHEN  
HIRN, AUGE,  
ZUNGE & CO

EDUCATION  
REPORT  
DIE BESTEN  
KADERSCHMIEDEN  
FÜR IHREN  
ERFOLG

KARRIERE  
AM SCHIFF  
DAS GROSSE  
GELD AUF  
HOHER SEE

SILVIO NICKOL

## OPENING DES JAHRES

WARUM EIN MILLIARDÄR  
DEM STARKOCH DEN  
TRAUM VON DREI  
STERNEN ERFÜLLEN WILL

EU: EUR 4,90 (Italien: EUR 5,10, CH: SFR 9,60)  
P. b. b. - Druck: 18. 4. 2011, Nr.: 09/9, Jg.  
Verlagssitz: A-5020 Graz,  
Plus-Zeitung 072337447P.





1 Andrang: Mehr als 500 Besucher zeigten sich während der beiden Kongresstage begeistert von den Vorträgen 2 Der Stargast: 3-Sternekoch Nils Henkel (Schloss Lerbach) im Talk mit ROLLING PIN-Chefredakteur Michael Pech 3 Fundiertes Fach-Know-how für Qualität im Service: Walter Junger 4 Die Gastgeber: Toni Mörwald (Präsident Beste Österreichische Gastlichkeit) und Margareta Reichsthaler (Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH).



5 Immer am Puls: BLACKROCK-Recruiter Christian Schweinzer mit Irene Kribernegg und Sabrina Prah 6 Der Weg zum Gewinn: Robert Tom Coester 7 Bäckte die besten Brötchen: Resch & Frisch 8 Perfektes Catering: Lux & Lauris mit den Serviceleitern Eva Szaga-Doktor und Gomes Agapito (Mitte) 9 Moderator mit Stil und Witz: Ronald Barazon 10 Profi der Dienstleister: iss-Verkaufsleiter Bengt Pirker (links) 11 Come-together am iSi-Stand 12 Gute Aussichten: Pierre Nierhaus.



# DIE ZUKUNFT der Gastronomie

**1. BUNDESKONGRESS DER ÖSTERREICHISCHEN GASTRONOMIE:** Das sind die Trends und Strategien, die die Branche in Zukunft bewegen werden.

Fotos: Andreas Kolarik

**D**er 3-Sternekoch und Stargast, Nils Henkel, brachte es treffend auf den Punkt: „Innovation entsteht durch konsequente Weiterentwicklung. Regionalität wird auch in der Zukunft das bestimmende Thema in der Gastronomie sein. Allerdings sollte man auch nie den Blick über die Grenzen hinaus verlieren.“

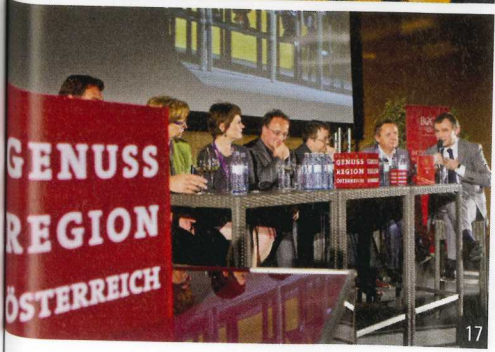
Mehr als 500 Gäste strömten zum „1. Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie“, der im Zuge der Gastronomiefachmesse „HOTEL und GAST“ in Wien zwei Tage lang das geballte Know-how der Branche vermittelte. Internationale Top-Redner wie der Consulting-Experte Walter Junger, die Loyalitätsmarketing-Vorreiterin Anne M. Schüller, Hospitality-Guru Pierre Nierhaus oder der Experte für strategische Gewinnmaximierung Robert Tom Coester, richteten den Blick in die Zukunft der Gastronomie und zeigten jene

Wege auf, die in den kommenden Jahren für Erfolg sorgen werden. „Mit dem Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie konnten wir ein Leuchtzeichen für die Branche setzen und klarmachen, welche großen Chancen die heimische Gastronomie auf dem internationalen Parkett hat“, so die beiden Veranstalter Margareta Reichsthaler (Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH) und Toni Mörwald (Präsident der Besten Österreichischen Gastlichkeit).

Vor allem Deutschlands Starkoch Nils Henkel, der zu dem erlesenen Kreis der 50 besten Köche der Welt zählt, sieht die österreichische Gastronomie auf einem guten Weg: „Dieses Land ist eine kulinarische Schatztruhe. Top-Produkte und eine breite Gastronomie auf einem sehr hohen Niveau. International ist man hier auf der Überholspur“, so Henkel. „Es zeigt sich immer stärker, dass der von uns ein- ▶



13 Gastro mit System: Martina Redl (Redl Gastro-systems) 14 Bester Geschmack aus den Produkten der GENUSS REGION ÖSTERREICH 15 Saubere Sache: Schulthess-Geschäftsführer Günther Schmidt (Mitte). 16 Erfolgs-Quartett: Reed-Messe-Boss Johann Jungreithmair, Barbara Klaczak (GF GRM), Margareta Reichsthaler (Obfrau GRÖ), Toni Mörwald (BÖG-Präsident) 17 Expertentalk zur Zukunft der Gastronomie 18 Volle Aufmerksamkeit im Auditorium 19 Österreichs gewichtigster Restaurantkritiker: Herbert Hacker.





1 Wissbegierig: Das Publikum konnte ständig mitdiskutieren 2 Starke Ansagen: Zukunftsforscher Harry Gatterer und ÖWM-Geschäftsführer Willi Klinger 3 Starkoch: Grand Chef Heinz Hanner 4 Kulinarischer Volltreffer: Anton Gruber (GF Lux & Lauris) mit Bernard Semin (links) 5 Geschmack mit Crema: Nespresso 6+12 Kulinarische Reise: Die Gastronomen kamen beim Gala-Dinner in den Genuss der besten Produkte.



7 Genuss-Botschafterin: Astrologie-Star Gerda Rogers wurde ausgezeichnet von Minister Niki Berlakovich und Margareta Reichsthaler sowie SAS-Radisson-Direktor Heimo Leitgeb. 8 Internationale Gäste: Toni Mörwald mit Christoph Bergen und Verena Hellweger 9 Ausgezeichnet: die Sieger des „Genuss Ziels“ 10+11+13 Gala-Dinner im „Radisson Blu Palais Hotel“: Harald Riedl und „Genuss Wirtin des Jahres“ Marianne Gnedt verewöhnten mit Produkten aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH.



“  
Wichtig ist, dass jeder Betrieb seine Eigenständigkeit entwickelt und klar für etwas steht.

**Nils Henkel**  
3-Sternekoch, Schloss Lerbach  
www.nilshenkel.com



“  
Nur wer seine Gäste zu Stammgästen macht, wird in Zukunft noch erfolgreich sein. Der Rest bleibt auf der Strecke.

**Anne M. Schüller**  
Loyalitätsmanagerin  
www.anneschueller.de

geschlagene Weg hin zu regionalen Top-Produzenten erfolgreich ist. Längst blickt man auch international auf das Modell der GENUSS REGION ÖSTERREICH“, erklärte Reichsthaler.

Die perfekte Erfolgsstrategie für Mitarbeiterführung und Qualitätsmanagement servierte etwa Walter Junger: „Leistungsdruck ist das Einzige, was stark macht, im positiven Sinne.“ Auch Zukunftsforscher Harry Gatterer sieht die Gastronomie in einem starken Umbruch: „Die Branche muss in Zukunft noch stärker

working mit Kollegen und den Stars der Branche. Ein unverzichtbares Erfolgs-Instrument in dieser Zeit“, sagte etwa auch der Koch-Coach Werner Koslowski, der zum Kongress eigens aus München angereist war. Vor allem das Galadinner am Abend des ersten Kongresstages im „Radisson Blu Palais Hotel“ nutzten die Teilnehmer zum erfolgreichen und entspannten Networking. Verwöhnt wurden sie dabei von einem Galamenu, zubereitet mit den besten Produkten der „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ von der „Genuss Wirtin“

“  
Der Gast von morgen will noch stärker mit Neuem begeistert werden. Die Gastronomie muss zum Entertainment werden.

Harry Gatterer, Zukunftsforscher

ker in Richtung Entertainment gehen. Der Gast will und muss immer wieder mit Neuem begeistert werden.“

Nicht zuletzt folgte auch eine Vielzahl von internationalen Besuchern aus Deutschland, der Schweiz, England und Italien der Kongress-Einladung. „Diese Veranstaltung ist nicht nur die perfekte Möglichkeit, um sein Wissen aufzufrischen, sondern bietet auch Platz für Net-

und weit über die Grenzen hinaus hoch angesehen. Nicht umsonst arbeiten weltweit in den Top-Betrieben österreichische Köche und Servicemitarbeiter. Für uns ist dieser Kongress ein weiterer Meilenstein, um zukunftsweisendes Know-how noch stärker in den heimischen Betrieben zu verankern.“

Alle Fotos des Kongresses:  
www.gastronomiekongress.com

**WIN-WIN-SITUATION**  
Die Kooperation von AGM und der GENUSS REGION ÖSTERREICH ist ein klares Bekenntnis hin zur Nachhaltigkeit des Produktionsstandortes Österreich und zum großen Trend Regionalität.

Was waren die Motive für AGM, um mit der GENUSS REGION ÖSTERREICH zu kooperieren?

**Josef Pirker:** Das war eine Entscheidung, auf die uns der Markt hingewiesen hat. Die Nachfrage nach GRÖ-Artikeln wird immer stärker und somit ist AGM der einzige C+C Markt, der ein so breites Sortiment aus über 130 Artikeln führt, das aber laufend vergrößert wird. Gerade haben wir 14 neue Artikel eingelistet.

Zeichnen sich Bestseller ab?

**Pirker:** In den einzelnen Märkten werden natürlich regionsbezogen verschiedene „Genuss Regionen“ sehr stark nachgefragt. Darüber hinaus gibt es GRÖ-Artikel, die national eine große Bedeutung haben, wie zum Beispiel das Alpenvorlandrind. Das ist in allen 21 AGM-Märkten erhältlich.

Welche weiteren Ziele werden hinsichtlich der Zusammenarbeit mit der GRÖ verfolgt?

**Pirker:** Durch diese Kooperation unterstützt die GRÖ eine Vielzahl heimischer Produzenten und regionaler Lieferanten und verzichtet auf lange Lieferwege. Das ist als klares, nachhaltiges Bekenntnis zur Verantwortung des C&C-Anbieters gegenüber Österreich und der Umwelt zu werten.

## zur person

**JOSEF PIRKER,**  
GESCHÄFTSFÜHRER AGM

Bereits seit 15 Jahren ist der in Rennweg in Kärnten lebende 48-Jährige bei AGM tätig. Zuerst war Pirker Gebietsleiter in Kärnten, bevor er dann 2009 zum Geschäftsführer von AGM ernannt wurde.  
www.agm.at