

So is(s) es ...!

Die Zeit ist im Wandel. Man spricht von einer Ära vor Corona und jener danach. Die Sonne geht auf wie jeden Tag und endet mit der schwarzen Luft am Abend. Es ist so wie es immer war - Irgendwie und doch - eigentlich ist alles anders!

Schon immer bin ich in der Gastronomie tätig. Früher schien irgendwie alles möglich (für den Gast) geht nicht - gibts nicht! Wir waren voller Elan, konnten Bäume ausreißen und gingen immer für die Sache „the extra mile“ wie man im englischen sagt. Wenn wir gebraucht wurden und es der Job forderte haben wir die Nacht zum Tag gemacht und „durchgehackelt“ - alle zusammen - alle in einem Boot.

Das ist nicht mehr so! Was ist passiert. Die Pandemiepause in der alles Stillstand (gleich mehrmals), hat in den Köpfen ein Relais umgeschaltet. Ein Bewusstsein für eigene, andere Verwirklichung hat sich breitgemacht - mehr Freizeit - mehr Geld - und sicher weniger Arbeiten - nie mehr wie ein Berserker.

Die Zeiten scheinen vorbei. Auch die letzten Gastronomie Diener, die mit der Fachausbildung, die, die noch vor der Corona die volle Erfüllung in Ihrem Job fanden nur durch das Lob des Chefs und dem Trinkgeld ihrer zufriedenen Gäste, hauen den Hut drauf.

Und nicht nur beim Personal sondern auch in der Zulieferindustrie scheint alles anders. Früher tat es ein Telefonat mit der Bestellung mit dem Tenor „Jawohl wird sofort erledigt -machen wir - Danke für den Auftrag. Heute, kommt mir vor, sagt mir der Lieferant was, wann, wo geht und ob überhaupt! Ein neues Arbeiten, auch in meiner Catering Firma, ist gefragt, welches für wirkliche Gastronomen der alten Schule gar nicht so einfach ist. Ob ich wohl mit dieser Anschauung alleine stehe?

Mark Chad Lewis
President F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com



Foto: F&B Manager Club AUSTRIA



Foto: Jenni Koller

Wiener Hotel-Charme

Mit dem Hotel Zur Wiener Staatsoper gibt es zukünftig ein neues Hotel-Highlight in der Hauptstadt Österreichs. Gäste aus aller Welt freuen sich auf zwölf Zimmer und Suiten sowie auf ein Two Bedroom Penthouse. Im Erdgeschoss wartet der gemütliche Frühstücksraum - liebevoll „Schmuckstückchen“ genannt. Zudem beherbergt das Boutique-Hotel ein zweistöckiges Penthouse für bis zu vier Gäste. Das Kleinod im Herzen Wiens punktet nicht nur mit der einmaligen Lage, sondern vor allem mit der persönlichen Betreuung: „Es ist die Liebe zum Besonderen, die uns und unsere Gäste verbindet. Mit unserem Boutique-Hotel schaffen wir einen Ort der Ruhe, des Genusses und einen exklusiven sowie inspirierenden Rückzugsort. Elegant und gemütlich, luxuriös und gleichzeitig herzlich“, freut sich Hoteldirektorin Victoria Klinkhammer über die Öffnung.

www.hotel-staatsoper.at

Gaumen hoch!

Die Qualität der Lebensmittel einsetzen, eine hochwertige Verarbeitung sowie hohe Regionalität kennzeichnen jene 70 Betriebe, die derzeit Partner von Gaumen hoch sind. Die Gemeinschaft aus Gastronomen, Produzenten und Winzern werden regelmäßig auf die Kriterien überprüft und von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle zertifiziert. Das Logo ist sichtbares Zeichen für die Konsumenten und schafft Orientierung, wenn es um die Auswahl des Restaurants geht. Mit dabei sind bekannte Namen wie Birgit und Heinz Reitbauer vom Steirersee, Kolariks Luftburg, Paul Ivic mit seinem Tian oder auch Pichlmairers zum Herkner in Dornbach. Gaumen hoch versteht sich als Gütezeichen, das zusätzlich zum Siegel als Medium, Guide, Wissens- und Eventplattform fungiert, demnächst wird all das auch um einen Podcast erweitert.



www.gaumenhoch.at