

So is(s) es ...!

Sommerurlaub - zumindest für ein paar Tage zwischendurch. Angekommen im Sterne Resort ertappt man sich mit dem Prüfen und Scannen der zu erwartenden Serviceleistungen und hat unweigerlich die Standards im Kopf wie Dinge wohl auszuschauen und auch Mitarbeiter funktionieren zu haben.

Die gelernten und großgewordenen in der internationalen Hotellerie & Gastro wissen wovon ich spreche. Hat der Hausdiener oder Page einem die Technik und Funktionen des neuen Zuhauses erklärt? Hat die Rezeption verständlich informiert über Check out, Annehmlichkeiten und Gastronomie?

Dass beim brechend vollen Beach Club in der absoluten Hochsaison vormittags von 8 Speisen auf der Karte nur 3 erhältlich sind (Pizza, Baguette, Margherita und Salami sowie Ciabatta), dass das Büffet auch bei „Late-Arrivals“ um Punkt abgeräumt wird und auch nicht der Maitre fragt, ob es noch einen Wunsch gäbe oder wie man von den Nespresso Taps die gratis in unserem Strandhaus platziert waren am ganzen Areal (nicht bei der Rezeption, nicht im Housekeeping, die diese ja beim Neuherrichten der Villas auffüllen, noch beim Supermarkt in „walking distance“) nachkaufen kann - ist unverständlich.

„Geh bitte“, sagt meine Frau, „kannst Du nicht runterkommen und einfach die Tage wertfrei genießen?“ Einfacher gesagt als getan für einen ehemaligen Hoteltester. :-). Aber recht hat sie - Andere Länder - andere Sitten.

Vielleicht sollten gerade die Weitgereisten, deren das Terrain der Gastro-Welt bekannt ist, Toleranz an den Tag legen, besser in der Lage sein über den Dingen zu stehen und einfach so genießen.

Unser Kurztrip war super - und wir kommen als Gäste sicher auch wieder dorthin.

Mark Chad Lewis

President F&B Manager Club AUSTRIA

www.f-b-manager.com



Foto: F&B Manager Club AUSTRIA

What the hype?

Künstliche Intelligenz, Küchenroboter, plant-based Produkte und mehr - an aufregenden Entwicklungen herrscht in der Gastronomie kein Mangel. Einen Überblick über die aktuellen Trends, Innovationen und Herausforderungen erhalten Besucher der gn connect 2024, die unter dem Motto „what the hype?!“

steht. Speaker wie Sternekoch Simon Tress diskutieren Themen wie Gästebindung und Personalmangel und praxisnahe Deep Dives bieten wertvolle Tipps für den Betrieb. Das Netzwerk-Event des All-In-One-Lösungsanbieters gastronovi findet am 10. September zum zweiten Mal in der Alten Werft in Bremen statt und bringt dort Gastronomen, Trend-Experten und Technologieprofis zusammen. Tickets sind bis zum 3. September erhältlich, die ersten 100 Bestellungen mit dem Code „gnconnect25“ erhalten 25 Prozent Rabatt.

www.gastronovi.com



Foto: gastronovi

Salzburger Bio-Gourmetgenuss

VOI.bio bereichert die Salzburger Gastronomie mit einem Konzept von Fine Dining bis hin zu Bistro und Bar. Das Restaurant, über den Dächern von Puch-Urstein gelegen, bietet Platz für 120 Gäste drinnen und 60 auf der Terrasse. Andreas Birngruber, Bio-Pionier und Gründer von „Chef Partie“, einem bio-zertifizierten Cateringunternehmen, präsentiert damit eine konsequente Bio-Gourmetküche.

Unterstützt wird er von Erhard Schober, einem Küchenchef mit Erfahrungen im Wir in St. Radegrund und im 5-Sterne-Schlosshotel Ischgl. VOI.bio setzt mit seiner 100% Bio, saisonal & regional zertifizierten Gastronomie neue Standards für Qualität und Transparenz. Das stimmige Konzept umfasst Gourmetküche im Fine-Dining-Restaurant, leichte Bio-Schmankerl im VOI.bistro und außergewöhnliche Cocktails in der VOI.bar.



Foto: Birngruber Gastronomie GmbH

www.voi.bio