Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 11/25

So is(s) es ...!

Viele Gastronomen sehen die Weihnachtszeit als eine entscheidende Chance, die schwächeren Monate des Jahres auszugleichen und die Umsätze anzukurbeln.

Die bereits rechtzeitig eingegangenen Reservierungen für Firmenfeiern stützen diese Zuversicht.

Trotz des Optimismus stehen Gastronomen weiterhin vor großen Herausforderungen:

Die Inflation hat die Betriebskosten, einschließlich Rohstoff und Energie, erheblich erhöht. Darüber hinaus sind steigende Personalkosten ein zentrales Problem für Gastronomen, da sie unter anderem durch Mindestlohnerhöhungen, Personalmangel und hohe Mitarbeiterfluktuation verursacht werden.

Die Budgets für Firmenfeiern werden straffer kalkuliert und viele überlegen sich Ausgaben für Restaurantbesuche genauer, was sich auf die Konsumfreude auswirken kann und zu einem Rückgang der Gewinne führt.

Jedoch, sind die meisten Restaurants stets bemüht, mit kreativen und ansprechenden Konzepten, die Nachfrage nach budgetfreundlichen Firmenfeiern, zu erfüllen.

All dies ist freilich mit hohen Ausgaben verbunden. Hinzu kommt oft die schlechte Zahlungsmoral der Kunden, die zu Engpässen führen, das operative Geschäft beeinträchtigen und die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe gefährden.

Die Weihnachtszeit verspricht für die Gastronomie Zuversicht und dringend benötigte Umsätze. Um diese zu erreichen, sollten klare Zahlungsziele gesetzt und an die Fairness, sowie eine gute Zahlungsmoral der Konsumenten appelliert werden.

Verpflichtungen beidseits müssen fristgerecht und vollständig erfüllt werden.

Denn, nur durch beidseitige Fairness kann das Gastgewerbe langfristig stabil bleiben!

Lazhar Nafati
F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com

Foto: F&B Manager Club AUSTIRA

Foto: Österreich hat Geschmack

Ohne Mampf, kein Kampf

Die Sendung „Österreich hat Geschmack" führte Ernährungswissenschafterin Marlene S. in die Vega-Payer-Weyprecht Kaserne in Wien. Diese wurde 1903 unter Kaiser Franz Joseph I. erbaut. Heute befinden sich hier die Heereslogistikschule, das europäische Zentrum für Handentschärfer und die Regionalküche für die Garnison Wien. Neben der Ausbildung im militärischen Bereich gibt es die Möglichkeit den Kochberuf zu erlernen. Zusätzlich beinhaltet die Lehrgruppe Ernährung auch das Referat Qualitätsmanagement Verpflegung. Zu dessen Aufgaben zählen etwa Produkttestungen und die Entwicklung neuer Rezepte, um die Verpflegung der Mitarbeiter und Grundwehrdiener optimal zu gestalten. Besonderer Wert wird dabei auf ernährungsphysiologische Aspekte, aber auch auf regionale und saisonale Zutaten gelegt.

www.oesterreichhatgeschmack.at

Alkoholfreie Sommeliers

Foto: Ron Lach

Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken in der Gastronomie wächst rasant, immer mehr Gäste setzen auf Genuss ohne Alkohol. Ab 2026 bietet die Doemens Akademie mit der Ausbildung zum „Genuss-Sommelière/er alkoholfrei" eine neue Qualifizierung für Profis, die diesem Trend kompetent begegnen wollen. Die Ausbildung vermittelt fundiertes Fachwissen über Wasser, Tee, Kaffee, Fruchtsäfte, fermentierte Getränke wie Kombucha oder Kefir sowie kreative Kreationen wie Mocktails, Shrubs und alkoholfreie Spirituosen. Ergänzt wird die Theorie durch Sensorik- und Aromenschulung, Food Pairing, Präsentationstechniken und Exkursionen zu Produzenten, darunter auch der Obsthof Retter im Naturpark Pöllauer Tal. Die neue Ausbildung positioniert sich damit als zeitgemäßes Pendant zum etablierten Wein-Sommelier.

www.doemens.org