Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 10/25

So is(s) es ...!

Die Teuerung ist noch nicht vorbei. Nach anfänglicher Beruhigung des Preisanstieges in und nach der Pandemie scheint die Teuerung noch immer nicht am Ende zu sein. Wie man den Nachrichten entnehmen kann, lag die Inflationsrate im August 2025 bei 4,1 %. In Österreich liegen die Preise auch bei den Großmärkten bei allen Artikeln durchschnittlich bei mindestens 11% über jenen in Deutschland. Österreichische Konzernvorgaben? Damit verbunden werden wohl auch die Tariflöhne für Koch & Kellner weiter ansteigen. Der Gastronom ist in einem Dilemma – muss er doch realistischerweise schon wieder seine Preiskarte neu drucken und seine Kasse neu programmieren. Wohl dem, der sich seine Gäste so erzogen hat, zu Besuchern, denen es wurscht ist!

Entzieht sich der Gastwirt dem Teuerungswahnsinn, bleibt ihm weniger übrig. Wenn´s vorher schon nicht einfach war, dann wird's jetzt noch schwieriger. Wehe dem, der nicht rechnen kann und schnell reagiert.

Klar ist aber in jedem Fall auch, dass der „Kuchen" kleiner wird. Es gibt weniger Kunden in unseren Lokalen und/oder Leute, die weniger ausgeben können.

Es ist ein Dilemma. Neue Speisen müssen her – welche, deren Marge besser ist. Portionen müssen kleiner werden. Extras müssen zusätzlich verrechnet werden und der Hilfsarbeiter (da günstiger) muss den Abwasch machen, kochen und servieren. Überleben um jeden Preis! Um jeden Preis?
Vielleicht ist der Diskurs in Deutschland mit der Sieben-Prozent-USt. für Gastronomie auch eine Idee für uns und kann helfen, dass die Speisenkarte dann doch so bleiben kann, wie sie ist.

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

Foto: F&B Manager Club AUSTRIA

Foto: FRBMedia/Christopher Blank

Mix it, Cook it, Hack it!

Wenn sich die Türen der „Alles für den Gast" 2025 vom 8. bis 11. November öffnen, verwandelt sich Salzburg wieder in das pulsierende Zentrum der Gastronomie- und Hotelleriesszene. Fachleute, junge Talente und etablierte Größen der Branche nutzen die Gelegenheit, Wissen zu teilen, Inspiration zu sammeln und neue Kontakte zu knüpfen. Das Programm ist vielseitig und verspricht vier abwechslungsreiche Tage.

Ein Fixpunkt der Messe ist der Austrian Bartender Award. Der unabhängige Cocktailwettbewerb gibt Österreichs Barkeepern eine Bühne für ihre außergewöhnlichen Kreationen. In den Kategorien Alcoholic und Non-Alcoholic können die Teilnehmenden frei gestalten, von der Wahl der Zutaten bis hin zur Präsentation. Die besten Drinks werden mit Trophäen, Sachpreisen und einem Preisgeld von insgesamt 1.800 Euro belohnt. Zum ersten Mal macht auch der Schlemmer Atlas mit seinem Award „TOP50 Köche Südtirols" Station auf der Messe. Hier werden Spitzenköche ausgezeichnet, die durch Innovationskraft, Teamgeist und regionale Verankerung herausragen. Und wer lieber tüftelt, kommt beim Tourism Technology Festival 3.0 auf seine Kosten, wo der Hackathon Energie, Ideen und Community zusammenbringt. Preise, Networking und eine energiegeladene Atmosphäre inklusive.

www.gastmesse.at