

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).

# 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

Der 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- ▶





5



6



7



8

5 Immer am Puls: BLACKROCK-Recruiter Christian Schweinzer mit Irene Kribernegg und Sabrina Prah  
6 Der Weg zum Gewinn: Robert Tom Coester  
7 Bäckt 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.



9



10



11



12



13



14

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.



15



16



19



17



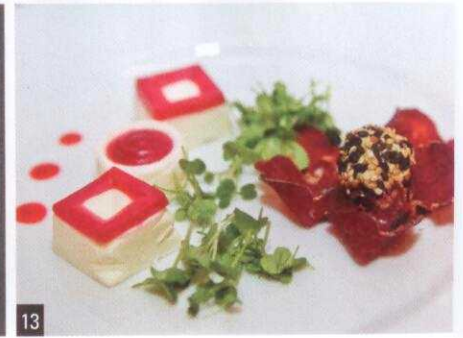
18



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 verwöhnten 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.anneschuelller.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 stär-

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“

2010 Marianne Gnedt sowie Hausherrn Harald Riedl samt korrespondierender Weinbegleitung aus dem Hause „Kolarik & Leeb“. Toni Mörwald: „Die österreichische Gastronomie ist ein unverzichtbarer Motor für die heimische Wirtschaft

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](http://www.gastronomiekongress.com)

”

**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-

## 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](http://www.agm.at)

## DIE REFERENTEN

ERLEBEN SIE DIE BRANCHENSTARS LIVE



Nils Henkel

Seine „Pure Nature“-Küche bewertet der Guide Michelin mit 3 Sternen. Erstmals spricht Deutschlands Starkoch Nils Henkel in Österreich über sein persönliches Erfolgskonzept.

[www.nilshenkel.com](http://www.nilshenkel.com)



Karl Hohenlohe

Österreichs Gault-Millau-Herausgeber Karl Hohenlohe im Kreuzverhör mit führenden Gourmet-Journalisten und Top-Köchen über die Zukunft der Haubenküche und die Methoden der Restaurant-Tester.

[www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)



Pierre Nierhaus

Wie verändern die Trends den Markt und wie sichern sich Gastronomen den entscheidenden Vorsprung gegenüber der Konkurrenz? Der renommierte Hospitality-Consulter Pierre Nierhaus gibt exklusive Einblicke in internationale Erfolgsmodelle.

[www.nierhaus-consulting.de](http://www.nierhaus-consulting.de)

Eva Miriam Gerstner | Brand-Expertin, Büro Gerstner  
Christian Schweinzer | Geschäftsführer BLACKROCK Careers  
Robert Tom Coester | Geschäftsführer GeMax  
Marianne Gnedt | Genuss Wirtin 2010 | Gasthof Gnedt in Kernhof  
Herbert Hacker | Gourmetjournalist und Kritiker  
Harry Gatterer | Geschäftsführer Zukunftsinstitut Österreich  
Walter Junger | Geschäftsführer Walter Junger & Friends  
Willi Klinger | Geschäftsführer ÖWM  
Hanni Rützler | Leiterin futurefoodstudio

## VERANSTALTUNGSORT

Messekongress Wien | Messeplatz 1 | A-1021 Wien

## KOSTEN

2-Tageskarte: EUR 179,- netto

1-Tageskarte: EUR 98,- netto

**JETZT  
KARTEN  
SICHERN**

Die Kongresskarte inkludiert neben dem Besuch des Kongresses, den Seminarunterlagen sowie Pausen- und Mittagsverpflegung auch den kostenlosen Zutritt zur zeitgleich stattfindenden Gastronomiefachmesse HOTEL und GAST ([www.hotel-gast.at](http://www.hotel-gast.at))

## GALADINNER IM RADISSON BLU PALAIS HOTEL

Lassen Sie sich am 11. April 2011 beim großen Galadinner in den Prunkräumen des bekannten Ringstraßenhotels mit den besten Produkten der GENUSS REGION ÖSTERREICH kulinarisch verwöhnen und treffen Sie Ihre Kollegen und Branchenstars zu einem entspannten Networking.

Karten für das Galadinner: EUR 119,- netto

Anmeldungsmöglichkeiten, weitere Informationen sowie eine Übersicht von vergünstigten Hotelunterkünften finden Sie unter [www.gastronomiekongress.at](http://www.gastronomiekongress.at)

Herzlichen Dank an unsere Partner, Freunde und Unterstützer:



BUNDESKONGRESS DER ÖSTERREICHISCHEN GASTRONOMIE by JPMG  
Reininghausstraße 13a | A-8020 Graz | Tel. 0316.584 946.98 | [office@gastronomiekongress.at](mailto:office@gastronomiekongress.at)  
im Auftrag der GRM GenussRegionen Marketing GmbH | [www.gr-marketing.at](http://www.gr-marketing.at)

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

BOG

BUNDESKONGRESS DER  
ÖSTERREICHISCHEN  
GASTRONOMIE

# DIE ZUKUNFT UND TRENDS DER GASTRONOMIE

[www.gastronomiekongress.at](http://www.gastronomiekongress.at)

11./12. April 2011  
Messekongress Wien

**JETZT  
KARTEN  
SICHERN**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

LE 07-13  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

lebensministerium.at



Margareta Reichsthaler und Toni Mörwald

**N**ur wer sich ständig weiterentwickelt, bleibt erfolgreich. Um Ihnen den entscheidenden Wissensvorsprung zu sichern, präsentieren wir zum diesjährigen „Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie“ die führenden internationalen Zukunftsforscher, Marketingexperten und Starköche.

Nutzen Sie das geballte Know-how der Vortragenden, die exklusive Einblicke in die Trends der internationalen Gastronomie geben und Sie mit konkreten Tipps auf eine neue Erfolgsspur führen.

Lernen Sie die Stars der Branche persönlich kennen und profitieren Sie nachhaltig von den einzigartigen Kontakten.

Wir freuen uns, Sie persönlich beim „Bundeskongress der Österreichischen Gastronomie“ zu begrüßen!

Margareta Reichsthaler  
Obfrau „GENUSS  
REGION ÖSTERREICH“

Toni Mörwald  
Präsident „Beste  
Österreichische Gastlichkeit“

[www.gastronomiekongress.at](http://www.gastronomiekongress.at)

## ABLAUF/PROGRAMM

MONTAG, 11. 4. 2011/MODERATION RONALD BARAZON

DIENSTAG, 12. 4. 2011/MODERATION RONALD BARAZON

09:00–10:00	Check-in und Networking	09:00–10:00	Check-in und Networking
10:00–11:00	<b>Warum die Zukunft jetzt beginnt</b> Margareta Reichsthaler   Obfrau „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ Toni Mörwald   Präsident „Beste Österreichische Gastlichkeit“	10:00–11:00	<b>Regeln und Ideen für den Relaunch gastronomischer Konzepte</b> Eva-Miriam Gerstner   Brand-Expertin „Büro Gerstner“
11:00–12:00	<b>Wie werde ich zur Nummer 1 in meiner Region?</b> Robert Tom Coester   Geschäftsführer „GeMax“	11:00–11:30	Kaffeepause und Networking
12:00–13:30	Mittagsbuffet und Networking	11:30–12:00	<b>Margareta Reichsthaler und Toni Mörwald im Kreuzverhör von Ronald Barazon</b>
13:30–14:30	<b>Trends in der internationalen Gastronomie und wie sie unseren Markt verändern</b> Pierre Nierhaus   Hospitality-Consulter	12:00–13:00	Mittagsbuffet und Networking
14:30–15:00	Kaffeepause und Networking	13:00–14:00	<b>Recruiting-Trends: Die besten Tipps, um Top-Mitarbeiter zu finden und zu binden</b> Christian Schweinzer   BLACKROCK CAREERS
15:00–16:30	<b>Experten-Diskussion: Die Gastronomie, Küche und Gäste der Zukunft</b> Herbert Hacker   Gourmetjournalist und Kritiker Karl Hohenlohe   Gault-Millau-Herausgeber Toni Mörwald   Grand Chef „Relais & Chateaux Mörwald“ Hanni Rützler   Leiterin „futurefoodstudio“ Harry Gatterer   Geschäftsführer „Zukunftsinstitut“ Marianne Gnedt   Genuss Wirtin 2010 Willi Klinger   Geschäftsführer „ÖWM“	14:00–14:30	Kaffeepause und Networking
16:30–17:00	Kaffeepause und Networking	14:30–15:30	<b>Die 9 Module des Qualitätsmanagements</b> Walter Junger   Walter Junger & Friends
17:00–18:00	<b>Pure Nature: Mit Regionalität zum Erfolg</b> Nils Henkel   3-Michelin-Sterne-Koch, 19 Punkte im Gault Millau Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach	15:30–16:00	Kaffeepause und Networking
18:30	Ende des 1. Kongresstages	16:00–17:00	<b>Beste Österreichische Gastlichkeit</b> Toni Mörwald   Präsident BÖG
19:30	<b>Empfang zum Galadinner im Radisson Blu Palais Hotel</b>	17:00–17:15	<b>Zusammenfassung von Ronald Barazon</b>
		17:15–17:30	<b>Abschlussreden</b> Margareta Reichsthaler Obfrau „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ Toni Mörwald   BÖG-Präsident
		17:30–18:00	Networking
		18:00	Kongressende

Änderungen vorbehalten