

hogast-Symposium lockte 750 Teilnehmer nach Salzburg **Spitzenköche und Visionäre begeisterten beim Herbstevent**

Die traditionelle Herbstveranstaltung der Einkaufsgenossenschaft für Hotellerie und Gastronomie war so attraktiv wie nie. Mehr als 750 Mitglieder und Partner folgten dem Ruf der hogast und wurden nicht enttäuscht: Vier Visionäre lieferten wertvolle Tipps und Inspirationen für die Zukunft der Branche. Abends boten vier Starköche ein Feinschmecker-Erlebnis, das es in dieser Form noch nicht gab.

„Es ist eine Freude zu sehen, wie hervorragend sich unser Symposium entwickelt. Der Teilnehmerrekord in diesem Jahr zeigt, dass wir wieder genau den Nerv der Zeit getroffen haben. Vielen Dank an alle Lieferpartner, die uns eine solch außergewöhnliche Veranstaltung ermöglichen“, sagte hogast-Geschäftsführerin Barbara Schenk. Wie schon in den Vorjahren hat die hogast das Symposium als Green Meeting ausgerichtet und dafür die Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens herangezogen. Vor Ort wurde darauf geachtet, den Ressourcenverbrauch weitestgehend einzuschränken. Als Kompensation für unvermeidbare Emissionen finanziert die hogast ein Wiederaufforstungsprojekt in Nicaragua.

Spitzenköche präsentieren Ihr Können

Höhepunkt in diesem Jahr war die Abendveranstaltung, bei der vier Spitzenköche jeweils einen Gang für die 750 Gäste kreierten und die Zubereitung an Kochstationen mitten im Publikum demonstrierten. Für die Vorspeise zeichnete Juan Amador verantwortlich, der kürzlich sein Lokal von Mannheim nach Wien verlegt hat. Zwischengang und Hauptspeise präsentierten zwei Stars der Szene, die mit TV-Kochshows bekannt wurden: Andreas Schweiger und Mike Süsser. Die Nachspeise kredenzte Ausnahmetalent Roland Huber vom Le Ciel in Wien. Wie schon in den Vorjahren sorgte Alfons Haider als Zeremonienmeister und diesmal auch Vorkoster für einen kurzweiligen Abend. Als Moderatorin tagsüber überzeugte Ingrid Thurnher mit ihrer souveränen Gesprächsführung in Diskussionen nach den Vorträgen der vier Visionäre Gregor Henckel-Donnersmarck, Tim Leberecht, Hanni Rützler und Erhard Busek.

Profit ist gut, aber nicht alles

Wirtschaftsmoral ist derzeit so gefragt wie selten zuvor: Altabt Gregor Henckel-Donnersmarck konnte in seinem Vortrag viele aktuelle Negativ-Beispiele einflechten, während er darüber sprach, wie man auf gute Weise Geld verdient. Der ehemalige Top-Manager und nunmehrige Geistliche erachtet Profit als durchaus positiv, allerdings dürfe er nicht der einzige Maßstab sein. Ein zuverlässiger Kompass für Unternehmenslenker seien die „Big Seven“, wie er die drei göttlichen Tugenden und die vier Kardinaltugenden zusammenfasst. Reichtum werde zu Vermögen im eigentlichen Wortsinn, wenn man sich von Glaube, Liebe und Hoffnung sowie Tapferkeit, Maßhalten, Gerechtigkeit und Klugheit leiten lässt. In der anschließenden Fragerunde ging es auch darum, ob unsere hohen Steuersätze moralisch vertretbar seien. Henckel-Donnersmarck hält progressive Steuersätze für den richtigen Weg, „allerdings braucht es in der Politik einen verantwortungsvollen Umgang mit diesen Mitteln, Stimmenkauf mit Wahlgeschenken ist unmoralisch.“

Romantik als Gegenpol zur kühlen Effizienz

Der in den USA tätige Unternehmensberater Tim Leberecht geht davon aus, dass in wenigen Jahrzehnten vor allem jene Jobs durch Software oder smarte Maschinen ersetzt werden, die derzeit von Effizienz und Produktivität bestimmt sind. Unternehmen sollten sich daher die Frage stellen, was sie außergewöhnlich und menschlich macht oder machen kann. Die Schnittmenge sei Business-Romantik, mit der man ungeahnte Erfolge feiern kann. Als Return on Investment stellen sich Loyalität und Innovation ein; zusätzlich zum menschlichen Arbeitsumfeld, in dem Enthusiasmus den heute üblichen Zynismus ersetze. In einer Zeit, in der das Gefühl von Isolation trotz ständiger Kommunikation zunehme, brauche es Zugänge, die Maschinen nicht liefern können: Geheimnisse, Magie, Verzauberung oder Schönheit können bewusst eingesetzt werden, um Erlebnisse an die Stelle der Erbsenzählerei zu setzen.

Kulinarische Zeitenwende birgt Chancen

Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler lieferte einen Aus- und Überblick zu den derzeit wichtigsten Food-Trends. Vor allem plädierte sie dabei, voll auf Geschmack zu setzen und wirkungsvolle Geschichten zu den Gerichten zu präsentieren. Wesentliche Treiber seien derzeit der ungebrochene Drang zur Regionalität, neue Zugänge für die wachsende Gruppe der Flexitarier, moralisch bedingte Kriterien bei sogenanntem Spiritual Food und gesundes Essen ohne Verzicht. Im Anschluss diskutierte Rützler mit Küchenchef Lukas Nagl vom Feinschmecker-Lokal Bootshaus und F&B-Leiter Walter Hörbinger von der hogast. Nagl rief dazu auf, das Kochen zu Hause wieder in Mode zu bringen, denn gesundes Essen sei die beste Prävention. Walter Hörbinger betonte, dass der Fleischkonsum in den Mitgliedsbetrieben insgesamt nicht rückläufig sei, die Experimentierfreude aber sehr wohl zunehme. Einigkeit herrschte darin, dass möglichst viele Teile eines Tieres verarbeitet werden sollten. Dafür brauche es aber Änderungen in der Ausbildung, denn viele der dafür notwendigen Techniken seien mittlerweile in Vergessenheit geraten.

Mit Engagement Druck auf die Politik ausüben

Zum Abschluss sicherte sich Ex-Vizekanzler und Europa-Kenner Erhard Busek viele Sympathien mit deutlichen Worten zur politischen Lage in Österreich, Europa und der Welt. Bildung und Information sieht er als Schlüsselfelder, um diverse Fehlentwicklungen zu korrigieren und die immer noch vergleichsweise guten Voraussetzungen zu nutzen. Dabei sparte er auch nicht mit Kritik an der eigenen Zunft: „Viele Maßnahmen der Politik sind nur optischer Verkauf, das sollten Sie sich nicht bieten lassen.“ Die Verwaltungsstaaten heutiger Prägung seien im Grunde Geldvernichtungsmaschinen. Die Zivilgesellschaft könne und müsse Druck ausüben, indem sie sich politisch engagiert, denn „in Wahrheit fürchten sich die Politiker vor den Bürgern.“ Busek ortete auch falsche Wertvorstellungen, die Gesellschaft fordere mittlerweile zu wenig von den Menschen. Auch zu den Schwierigkeiten von Hotellerie und Gastronomie lieferte er eine klare Ansage: „Da rennt etwas falsch, wenn Ihr keine Leute mehr findet. Was ist mit den 500.000 Arbeitslosen?“

Bildlegende

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei. Alle Bilder: hogast/Neumayr/SB

Download unter <http://plenos.at/de/news-presse/pressemeldungen/action2/1/72/>



Die Gastgeber, Sponsoren und Stars der Abendgala beim hogast-Symposium 2016.



Vier Starköche sorgten für ein Feinschmecker-Catering mit Live-Demonstration: Mike Süsner, Andreas Schweiger, Juan Amador und Roland Huber (von links)



Alfons Haider durfte den Kochstars wie hier Mike Süsner bei ihren Live-Demonstrationen über die Schulter schauen.



Altabt Gregor Henckel-Donnersmarck (2. v. l.) sprach darüber, wie man auf gute Art reich werden und bleiben kann. Mit im Bild sind die Gastgeber des Symposiums: Aufsichtsratsvorsitzender Walter Veit sowie die beiden hogast-Geschäftsführer Barbara Schenk und Günther Obmascher. (von links)



Unternehmensberater Tim Leberecht ist Business-Romantiker, er präsentierte den Teilnehmern und Moderatorin Ingrid Thurnher die Vorteile von mehr Magie und Unberechenbarkeit im Wirtschaftsleben.



Die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler (3.v.l.) diskutierte im Anschluss an ihren Vortrag mit Haubenkoch Lukas Nagl (r.) und F&B-Bereichsleiter Walter Hörbinger von der hogast (2.v.l.) unter der Gesprächsleitung von Ingrid Thurnher.

hogast Einkaufsgenossenschaft f.d.
Hotel- u. Gastgewerbe regGenmbH
Sonystraße 4
A-5081 Anif
T: +43 (0)6246 8963 0
F: +43 (0)6246 8963 990
office@hogast.at, www.hogast.at
UID-Nr.: ATU34003805
IBAN: AT62350000000046920
BIC: RVSAAT2S
DVR: 005118 · FN 69493x
Landesgericht Salzburg



Einen eindrucksvollen Vortrag zur politischen Lage lieferte Ex-Vizekanzler Erhard Busek, der politisches Engagement in der Zivilgesellschaft empfahl, um überfällige Korrekturen einzuleiten.

hogast im Detail

Die hogast ist mit rund 2.700 Mitgliedsbetrieben und einem Umsatz von 828,5 Millionen Euro die Einkaufsorganisation für Hotellerie und Gastronomie in Österreich. Den süddeutschen Raum betreut das Tochterunternehmen mit Sitz in München. Teil der hogast-Gruppe sind auch Hotel Gastro Pool speziell für kleinere Hotel- und Gastronomie-Betriebe sowie HandOver für Einrichtungen aus dem Pflegebereich. Mitgliedsbetriebe genießen beste Konditionen und optimierte Prozesse. Dafür bündelt die hogast das Einkaufsvolumen in allen wichtigen Bereichen – von F&B über Verbrauchsgüter und Investitionsgüter bis hin zu Energie und Versicherungen. Der Gruppeneinkauf ist dabei ein effektives Instrumentarium. Zentrales Element der Dienstleistungen ist die Lieferantenübergreifende Online-Bestellplattform EasyGoing. Darüber hinaus bietet die hogast wertvolle Beratung und Services zu einzelnen Produkten und Themen wie Investitionen, Energieeffizienz, Personal, Finanzdienstleistungen und Vermarktung.

Auskünfte

Mag. (FH) Dietmar Winkler, MAS
Bereichsleiter Marketing/Kommunikation/Personaldienstleistungen
T: +43 6246 8963 501, F: +43 6246 8963 9501
E: dietmar.winkler@hogast.at
Weitere Informationen: www.hogast.at