



Bis zu fünf Komponenten lassen sich getrennt in Heiß- und Kaltzonen im neuen Dinner-Max-Mondo stapeln.

Dinner-Max

Fünf Komponenten getrennt klimatisiert

Die Entwicklung geht weiter. Im neuen „Mondo“ für Essen auf Rädern von Dinner-Max können fünf Komponenten geliefert werden, und das bei unverändert kom-

pakten Abmessungen. Wie bei Dinner-Max gewohnt, bleiben die Heißkomponenten, auch bei langen Auslieferzeiten über zwei Stunden, garantiert 65 Grad heiß. Der neu entwickelte Spezialkühldeckel Bluemax sorgt dafür, dass Kaltes noch besser kalt bleibt und insbesondere sensible Produkte wie Feinkostsalate und Cremespeisen gemäß den empfohlenen Temperaturen der EU-Hygieneverordnung auch noch nach zwei Stunden ausgeliefert werden können.



EB-Restaurationsbetriebe

Neue Geschäftsführerin

Auf eine solide gastronomische Karriere kann die neue Geschäftsführerin der EB-Restaurationsbetriebe, Nina Kubena, verweisen. Die 34-Jährige absolvierte nach der Matura eine HGA-Ausbildung im Wiener Hotel Imperial.

Weitere Karriereschritte machte Kubena bei verschiedenen Hotelöffnungen in Mallorca, St. Petersburg, Georgien und Kasachstan, bis sie schlussendlich im heutigen „The Imperial Riding School Vienna, A Renaissance Hotel“ – vormals Renaissance Penta Vienna Hotel – als F & B-Direktorin tätig war.

Anfang Mai folgte sie Robert Letz als Geschäftsführerin der EBR-Betriebe, in denen die gastronomischen Aktivitäten der Erste Bank zusammengefasst sind, nach. Damit zeichnet Nina Kubena für sechs Betriebsrestaurants, in denen täglich für rund 3000 Mitarbeiter gekocht

wird, und das wachsende Catering- und Eventgeschäft der EBR verantwortlich.

Ihre erste Aufgabe sieht die neue Chefin darin, „mit dem hochmotivierten und vor Ideen sprühenden Team den Gästen noch mehr Qualität und Aufmerksamkeit zukommen zu lassen“.



Nina Kubena, neue Chefin der EB-Restaurationsbetriebe der Erste Bank.

Vending in der GV

Frühstück gewinnt an Bedeutung

Die Frühstückszeit gewann in Deutschland im Vorjahr im Vending-Geschäft weiter an Bedeutung, obwohl die Vending-Verzehrfälle 2007 insgesamt mit minus 0,7 Prozent rückläufig waren. Insgesamt entfielen gut 47 Prozent aller Verzehrfälle auf die Zeit zwischen fünf Uhr morgens und elf Uhr vormittags.

Diese Daten ermittelte CREST (Consumer Reports On Eating Share Trends), das Verbraucherpanel der npdgroup deutschland GmbH in Nürnberg.

Für die Gemeinschaftsverpflegung

bedeutet dies, dass sich das Automaten-Geschäft als deutliche Konkurrenz zu Betriebsrestaurants bzw. Kantinen etabliert. In den Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie entfiel demnach nur knapp jeder fünfte Besuch auf die Frühstückszeit.

Für die GV-Manager könnte dies Anlass sein, die eigenen Angebotsgestaltung zu überdenken. Entweder das Frühstücksangebot wird ausgebaut und attraktiver oder es wird intensiv in Kaffee- und Snackautomaten investiert, um so Zusatzumsätze zu lukrieren.



Attraktive Vending-Stationen halten die Gäste auch zur Frühstückszeit im Betrieb und bescheren Zusatzumsätze.

Hogatec

Sex in the kitchen

Bald geht's heiß her auf der hogatec 2008, Internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, vom 28. September bis 1. Oktober 2008 in Düsseldorf. Denn erstmals präsentiert die „Ideen-Küche“ auf der hogatec, wie sinnlich die Arbeit am Herd sein kann und wie lustvoll der Beruf des Kochs eigentlich ist. Der Erfinder der „Ideen-Küche“, der Duisburger Gastronom und Koch Stefan Cammann, präsentiert in Düsseldorf gemeinsam mit führenden Anbietern von Küchentechnik und Gastronomiebedarf auf einer praxisorientierten Plattform, live und ohne doppelten Boden, Lösungen zu aktuellen Themen der Branche. Die Küchenmeister von Palux und Rational demonstrieren den Messebesuchern in trauter Zwei-

samkeit mit Food-Produkten von Sander Gourmet und Patisserie Walter die Vorteile eines Bankettsystems. Fachleute von Duni Food Solutions diskutieren mit den Schockkühlpezialisten von Foster über die Chancen des Außer-Haus-Geschäftes.

Einem ungläubigen Mensa-Küchenleiter zeigen die Profis von Point of Food, wie man innerhalb weniger Minuten hunderte von frischen Pizzen backen kann, und der Spülmaschinenspezialist Meiko zeigt, wie mit modernster Technik auf kleinstem Raum große Mengen von Geschirr perfekt gespült werden können. Und dies nicht, wie sonst üblich, aus bunten Prospekten oder anhand von theoretischen Fallbeispielen – sondern auf einer 600 Quadratmeter großen Bühne täglich acht Stunden live.

Ein Signal für die Lehre

Staatspreis „Beste Lehrbetriebe - Fit for Future“

Hotels, Gastronomiebetriebe aber auch Gemeinschaftsverpfleger sind zur Bewerbung aufgerufen.

Österreich hat einen historischen Tiefstand bei der Arbeitslosigkeit erreicht. Das bedeutet aber auch, dass gute Arbeitskräfte immer schwerer zu finden sein werden. Auf Grund der sinkenden Geburtenrate ist besonders der Lehrlingsmarkt von Unternehmen hart umkämpft. Die Lehre ist für junge Menschen ein chancenreicher Einstieg in das Berufsleben, für Unternehmen bedeutet sie die Möglichkeit, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und selbst für Fachkräftenachwuchs sorgen. Schließlich ist der Lehrling von heute die hoch qualifizierte und intensiv nachgefragte Fachkraft von morgen. Um dieses Bewusstsein zu heben, hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit einige Initiativen, darunter den Staatspreis „Beste Lehrbetriebe“, ins Leben gerufen. HGV PRAXIS sprach mit der Initiatorin, Staatssekretärin Christine Marek.

✂ Warum sollte sich ein Hotel- oder Gastronomiebetrieb für den Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“ bewerben?

Marek: Die in der heimischen Wirtschaft begehrte „Fit for Future“-Auszeichnung wird auf meine Initiative heuer erstmals als Staatspreis „Beste Lehrbetriebe“ vergeben. Jeder, der ein starkes Signal für die Qualität der Lehre in seinem Betrieb setzen möchte, ist herzlich dazu eingeladen, sich zu bewerben.

Die Staatspreisurträger erhalten eine Staatspreisurkunde, eine Staatspreistrophäe sowie das Staatspreis-Kennzeichen verliehen. Das Kennzeichen darf in unveränderter Form für Werbe-



Wirtschafts-Staatssekretärin
Christine Marek.

und Promotionszwecke verwendet werden.

✂ Was sollte ein Hotel- oder Gastronomiebetrieb mitbringen, um sich für diesen Staatspreis zu qualifizieren?

Marek: Das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit prämiiert mit dem Staatspreis am „Tag der Lehre“ am 16. Oktober in den Kategorien Klein-, Mittel- und Großbetrieb Österreichs beste Lehrbetriebe – unabhängig von der Branche – für Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit in der Lehrlingsausbildung. Zudem wird ein Sonderpreis für herausragende Leistungen im Bereich der Integrativen Berufsausbildung verliehen. Wer diese Kriterien erfüllt, kann noch bis 30. Juni 2008 seine Bewerbungsunterlagen einreichen.

✂ Wenn Sie auf der Suche nach einer Lehrstelle wären: Wie würde Ihr idealer Lehrbetrieb aussehen?

Marek: Ich würde mir einen Be-

trieb aussuchen, der die Zeichen der Zeit erkannt hat und die Arbeit mit Lehrlingen als Investition in die Zukunft seines eigenen Unternehmens ansieht und dies auch nach außen sagt. Außerdem würde ich darauf achten, dass dieser Betrieb über das jeweilige Berufsbild hinaus Akzente in der Ausbildung setzt.

✂ Wie qualitativ hochwertig ist die Lehrlingsausbildung in Österreich?

Marek: Österreich braucht sich – auch im internationalen Vergleich – für die Qualität der Lehrlingsausbildung nicht zu verstecken. Aus einer erst kürzlich von mir präsentierten Karneval-Studie geht hervor, dass die Lehre in Österreich als Ausbildungsform mit großem Potential gilt und die Lehre mit Matura als optimale Weiterentwicklung der dualen Ausbildungsform gesehen wird. Die Hälfte der Befragten wünschte sich allerdings mehr Informationen zur Lehre. Gerade in Zeiten von zu-

nehmendem Fachkräftemangel sowie der demographischen Herausforderungen ist es unbedingt notwendig, Maßnahmen zur Hebung des Images der Lehre zu setzen. Nur so können wir aus eigener Kraft für unseren Fachkräftenachwuchs sorgen.

✂ Glauben Sie, dass dieser Staatspreis zur Qualitätssteigerung der Lehrlingsausbildung beitragen kann?

Marek: Ja, davon bin ich überzeugt. Mit dem heuer bereits zum 2. Mal stattfindenden „Tag der Lehre“ am 16. Oktober 2008 und dem Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“ möchte ich ein starkes Signal für die Qualität in der Lehre setzen. Die vielen innovativen Ausbildungskonzepte der Lehrbetriebe sollen zur Nachahmung anregen und zeigen, dass höchste Ausbildungsqualität die beste Investition in die Zukunft ist.

Infos zur Bewerbung finden Sie unter: www.ibw.at/fitforfuture/

POStronik
POSTRONIK Datenverleiher GmbH
office@postronik.at
www.postronik.at
Tel.: 01 / 890 22 01 – 0

Kantinenabrechnung

iSi Thermo XPress Whip

Das erste mobile Standgerät

Das erste Standgerät aus dem Hause iSi ist so einfach und unkompliziert in der Handhabung wie jeder gewohnte iSi Whip, nur die Entnahme passiert jetzt auf Knopfdruck – genau wie bei anderen Sahneautomaten. Einkühlen war gestern – der iSi Thermo XPress Whip steht dank doppelwandiger Thermoisolierung bis zu acht Stunden an der Theke

jederzeit bereit. Das Obers bleibt frisch und kann Portion für Portion einfach entnommen werden.

Wie jedes iSi Gerät funktioniert auch der Thermo XPress Whip ohne Stromantrieb. Diese Innovation am Markt der Sahnemaschinen macht ihn zum idealen Gerät für den Einsatz direkt am Kuchenbuffet, neben der

Kaffeemaschine oder bei der Eiskühlung.

Aus einem Liter Obers können ca. 40 Tassen Kaffee oder Cappuccino mit Schlagobers garniert werden.



Bild: iSi

C+C Pfeiffer

Markt Wien-Nord eröffnet

Immer in der Nähe und ganzjährig frische Angebote, die mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis punkten – so präsentiert sich der C+C Pfeiffer-Markt Wien Nord. Übersichtlich angeordnete Warengruppen, eine eigenen Abteilung für Geschirr und Porzellan, kreative Rezeptideen und Verkostungen vor Ort im Cookstudio2.0 sowie freundliche Mitarbeiter, die den Kunden mit kompetenter Beratung zur Seite stehen, machen den Einkauf bei C+C Pfeiffer zum Erlebnis. Und natürlich das Sortiment wie auch der Zustellservice, die keine noch so speziellen Wünsche offen lassen.

Am 28. Mai eröffnete C+C Pfeiffer in Wien Nord seinen insgesamt siebten Markt in Österreich. Ob Süden oder Norden – egal wie man es in Wien jetzt dreht – C+C Pfeiffer ist mit Brunn am Gebirge und dem neuen Markt in Wien Nord immer in der Nähe.

In Wien Nord errichtete das Familienunternehmen auf einer Fläche von 12.000 Quadratmetern einen hochmodernen Standort, der sämtliche Anforderungen der Gastronomie auf ganzer Linie erfüllt. Mit einer Marktfläche von 5.600 Quadratmetern, Büroräumlichkeiten und einem großen logistischen Areal, wurden etwa hundert neue Arbeitsplätze geschaffen. „Mittlerweile werden bereits über 40 Prozent unseres Umsatzes über die Zustellung getätigt. Mit steigender Tendenz“, berichtet C+C Pfeiffer-Geschäftsführer Mag. Manfred Hayböck.

Die C+C Pfeiffer GmbH ist Teil der österreichischen Pfeiffer Unternehmensgruppe und laut einer Studie der Karmasin Motیفorschung der beliebteste Partner für die heimische Gastronomie. Dieser außerordentliche Stellenwert basiert auf einer kontinuierlichen Weiterentwicklung sowie innovativen Ideen, welche die Gastronomie- und Hotellerieszene permanent mit nachhaltigen sowie neuen Impulsen bereichert. Aber auch der Einzelhandel und Gewerbetreibende unterschiedlicher Branchen vertrauen auf das Angebot und die Servicekompetenz von C+C Pfeiffer.

Dieses Erfolgsteam ist gemeinsam auf dem Sprung zur Nr. 1 in Wien Nord (v.l.n.r.): Leopold Bayerleitner (Marktleiter), Harald Stani (reg. Verkaufsleiter), Harald Feurer (Standortgeschäftsleiter), Christoph Haagen (Logistikleiter).



Bild: Wiberg

Geschmack verbindet: Salzburg und Bayern – Unternehmer und Politiker – ziehen an einem Strang und öffnen gemeinsam einen Wiberg-Pfeffersack: v.l.n.r. Wiberg-Eigentümer Marcus Winkler mit Ehefrau Olga, Bürgermeister Josef Flatscher, IHK Hauptgeschäftsführer Reinhard Dörfner, EuRegio-Präsident Emmerich Riesner, Bayerischer Staatssekretär Markus Sackmann, Landrat-Stv. Bürgermeister Rudolf Schaupp, Helga Winkler-Berger und Roland Richter, MdL.

Wiberg

Neues Werk in Freilassing

Nach zwei Jahren hat eines der größten Projekte in der Wiberg-Firmengeschichte seinen feierlichen Abschluss gefunden. Ende April lud Eigentümer und Geschäftsführer Marcus Winkler Mitarbeiter und Öffentlichkeit zum Eröffnungsfest der neuen, erweiterten Produktionsstätte in Freilassing, Bayern. Geplante 37 Millionen Euro wurden in die Modernisierung von 21.000 Quadratmeter Fläche und letztlich in die Zukunft investiert. Bisher produzierte das Salzburger Familienunternehmen Wiberg seine Produkte an zwei Standorten: in der Firmenzentrale am südlichen Stadtrand von Salzburg und in Freilassing. Das Wachstum des Unternehmens und die zunehmende Komplexi-

tät zweier parallel zu führender Produktionsstätten führten letztlich zu der Entscheidung, Produktion und Logistik zu zentralisieren: „Wir haben den wirtschaftlich besten Standort im Großraum Salzburg gesucht und die Entscheidung ist für Freilassing gefallen“, so Marcus Winkler auf die Frage, warum in Freilassing gebaut wurde.

„Aber“, so Marcus Winkler weiter, „unser Ziel war es, als traditionelles Salzburger Familienunternehmen den österreichischen Standort zu erhalten. Salzburg bleibt Firmenzentrale mit den Bereichen Finanzen, Forschung und Entwicklung, Einkauf, Marketing, Verkauf, Verwaltung sowie Seminar- und Ausbildungs-wesen.“