

VORTRAG UND VERKOSTUNG BEI HINK-PASTETEN MOTIVATION & GENUSS

Am Beginn des a3GAST-Expertenforums in der Pasteten-Manufaktur Hink stand ein Vortrag von Karriere-Coach Eva-Maria Lass mit dem Thema „Mitarbeiter-Motivation – genussvoll Führen“. Danach verkosteten und bewerteten die Gäste die neuesten Pasteten-Kreationen von Hink, stilgerecht begleitet von Champagner und Spitzenweinen.

Fotos: cms-vienna & partner

Haben Sie jemals Gänseleber-Pralinen mit Chili-Erdbeeren im Schokomantel verkostet? Oder gar Entenleber-Pralinen mit Champagner-Heidelbeeren in Pistazien? Nein? Durchaus verständlich. Diese Kreationen sind in Österreich völlig neu, wurden von der Pasteten-Manufaktur Hink in der jüngsten Vergangenheit entwickelt. Diese und noch andere exklusive Spezialitäten konnten von den Teilnehmern des a3GAST-Expertenforums verkostet und bewertet werden. Kurz zur Vorgeschichte dieses

Events. Peter und Peter Spak, Vater und Sohn, haben im Vorjahr die Firma Hink gekauft. Das Produktionsgebäude in Wien-Floridsdorf wurde komplett renoviert, die technischen Anlagen erneuert, das Sortiment überarbeitet, mit vielen exklusiven Kreationen auf höchstem Qualitätsniveau erweitert. Die offizielle Neueröffnung von Hink samt Vorstellung der Innovationen wie der Produktserie Witzigmann Edition fand am 9. Oktober statt. Das a3GAST-Expertenforum, das in Kooperation



Tester: Alexandra Schreiber, Gabriela Friedrich, Josef Kirisits

mit dem F & B Manager Club Vienna veranstaltet wurde, konnte jedoch bereits am 30. September bei Hink über die Bühne gehen. Auch in dieser Hinsicht also eine exklusive Veranstaltung. **Bevor das Programm begann**, gab es noch eine kleine Rückblende auf das a3GAST-Expertenforum zu Sommerbeginn. Damals (siehe a3GAST 6/2008) referierte der Beleuchtungsexperte Karl Kulhanek von Schrack Technik über moderne und sparsame Lichtsysteme. Bei der Veranstaltung zeigte er die neuesten, im „normalen“ Handel noch gar nicht erhältlichen Energysaverlampen und -leuchten mit extrem langer Lebensdauer. Die Teilnehmer des Experten-

forums waren begeistert, sie hatten zuvor noch nie so etwas gesehen, das Interesse war so groß, dass Kulhanek nach seinem Referat von den Gästen noch lange Zeit umlagert und befragt wurde. Wenige Tage nach der Veranstaltung unterbreitete Karl Kulhanek dem a3GAST-Team das Angebot, für das nächste Expertenforum für alle Teilnehmer ein Musterserie der Lampen zusammenzustellen. Leider konnte Karl Kulhanek aus terminlichen Gründen dann bei Hink nicht dabei sein. Er wurde jedoch von Andreas Scharf, ebenfalls von Schrack Technik, vertreten. Der, wie ein verfrühter Weihnachtsmann, mit vielen Packerln anreiste. Diese Geste



Andreas Scharf brachte eine Leuchten-Musterserie mit



Testeten Persönlichkeitstest: D. Lehner, M. Lindner

wurde besonders von jenen, die damals beim Vortrag von Karl Kulhanek anwesend waren, sehr geschätzt. **Vom Licht zur Erleuchtung** in Sachen Führungsstil. Motivierte Mitarbeiter sind das größte und wichtigste Kapital eines Unternehmens. Dies wissen mittlerweile so gut wie alle Führungskräfte, ihnen wurde dies bei diversen Schulungen und Trainings eingetrichtert. Karriere-Coach

Allein auf diese Art die Mitarbeiter zu leiten, bedeutet ständiges Führen, Kontrollieren und Zwingen. Wer hat die meiste Arbeit? Natürlich die Führungskraft. Es gibt jedoch auch die Theorie Y, wonach jeder Mitarbeiter von Natur aus leistungsbereit und von innen her motiviert ist. Man muss also nur die richtigen Rahmenbedingungen schaffen und die Mitarbeiter haben Spaß an der Arbeit. Der Füh-



Bereits Tradition: Votum durch Handheben

Eva-Maria Lass: „Die Aufgabe, die Mitarbeiter motivieren zu müssen, ist für viele nicht so einfach. Manche Chefs entwickeln dann eigene Führungsphilosophien nach eigenen Theorien. Wie die Theorie X: Der Mitarbeiter ist von Natur aus faul und versucht, der Arbeit aus dem Weg zu gehen. Die Motivation besteht daher aus Strafe und aus Belohnung. Es entsteht Angst.

rungsstil ist demokratisch, bei allen Entscheidungen werden die Mitarbeiter eingebunden. Auch hier hat der Chef wieder die meiste Arbeit. Bei beiden Führungsstilen ist der Chef eigentlich immer in Geiselhaft.“

Meredith Belbin, ein englischer Experte auf dem Gebiet der Team- und Führungsentwicklung, untersuchte bereits in den 1970er-Jahren die



Juniorchef Peter Spak präsentiert das Hink-Sortiment



Die Profis: Herbert Martin und Hans Peter Spak



Weingut
Klosterkeller Siegendorf
seit 1988 ein Weingut von Lenz Moser

Schlossweingut
Malteser Ritterorden Mailberg
seit 1969 ein Weingut von Lenz Moser

Prämiert & ausgezeichnet

Viele namhafte Auszeichnungen für die Weine der Lenz Moser-Weingüter „Klosterkeller Siegendorf“ und „Schlossweingut Malteser Ritterorden Mailberg“ bestätigen: Lenz Moser bietet feinste Weine zum besten Preis-Genuss-Verhältnis.



www.lenzmoser.at

Lenz Moser
seit 1859



Ein exklusiver Rahmen: Der neue Verkostungsraum der Pasteten-Manufaktur Hink in Wien-Floridsdorf



Firmenchef Peter Spak (rechts) führte persönlich durch die renovierten Werkräume



Die hervorragenden Gänse- und Entenleber-Pralinen

verschiedenen Persönlichkeitstypen und deren Auswirkungen auf Teamleistungen. Je nach Stärken, Neigungen und Schwächen ordnet er den Mitgliedern eines Teams neun unterschiedliche Rollen zu. Laut Belbin arbeitet dann ein Team am besten, wenn es aus einer Vielzahl heterogener Persönlichkeits- und Rollentypen besteht. Für die

jeweilige Rolle ist die Persönlichkeit und der Charakterzug eines Mitarbeiters verantwortlich. Und die können sehr unterschiedlich sein. Die neun Rollen werden drei Hauptorientierungen zugeordnet. Zu den „wissenorientierten“ Rollen gehören die „Neuerer“ beziehungsweise „Erfinder“, die „Spezialisten“ und die „Beobachter“. Die

„personenorientierten“ Rollen sind die „Wegbereiter“, die „Teamarbeiter“ und die „Koordinatoren“. Die Gruppe der „handlungsorientierten“ Rollen besteht aus den „Machern“, den „Umsetzern“ und den „Perfektionisten.“ Alle diese Rollen haben Stärken ebenso wie Schwächen. **Ideal wäre es natürlich**, so Eva-Maria Lass, ein Team zu haben,



Ein Bierchen zum Abschluss: M. Lewis und F. Draxler



Mineralwasser für die Autofahrer: S. Dörre, G. Zemann

DIE PARTNER DER VERANSTALTUNG

GASTEINER, HINK, LENZ MOSER, PERNOD RICARD AUSTRIA, SCHRACK TECHNIK, WARSTEINER

VERKOSTET WURDE

Best of Hink, Champagner und Weine
Neben den Pralinen wurden von den Experten noch verkostet:

- Gänseleberterrinen in ganzen Stücken
- Gänseleberparfait mit Trüffelkern
- Milchkalbsleberpastete getrüffelt
- Prinzess-Kalbfleischpastete im Teigmantel
- Rindfleisch-Sülzchen
- Beinschinkenpastete im Kräutermantel
- Lachsterrine im zweifarbigen Mantel
- Räucherfisch-Terrine
- Räucherlachs-Frischkäseterrine
- Ricotta Frischkäseterrine mit Tomatenkern
- Colmar Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren
- geräucherte Gänsebrust
- frisch gebratene Gänseleber mit Apfelconfit

Dies war nur ein kleiner Auszug aus dem Hink-Sortiment.

Champagner: GH Mumm Cordon Rouge, GH Mumm Cordon Rouge Rosé und der edle Jahrgangs-Champagner GH Mumm Cordon Rouge Vintage 1998(!)

Die Weine wurden von Lenz Moser speziell für diese Veranstaltung abgestimmt: Schlossweingut Malteser Ritterorden – Riede Hundschupfen Grüner Veltliner 2007, Mailberg; Kommende Mailberg – Cabernet Sauvignon und Merlot, Jahrgang 2004; Klosterkeller Siegendorf – Siegendorf Rot 2005; Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese.




EXPERTENMEINUNG



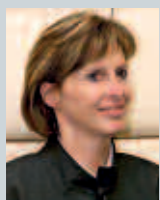
NINA KUBENA, EB-RESTAURANTBETRIEBE:

Ich habe einen sehr positiven Eindruck von der Veranstaltung, sehr professionell, und meine sehr hohe Erwartungshaltung wurde auch erfüllt. Alle drei Kostproben waren hervorragend, speziell jene mit den Pistazien. Ich finde, für unseren Betrieb sind die Pralinen und Pasteten sehr interessant, da die Produkte überall dazu passen, zum Aperitif ebenso wie als Snack etwa.



FERDINAND HÖPPE, SV GROUP:

Dieses a3GAST-Expertenforum war, wie ich es bereits gewohnt bin, wieder sehr gut. Auch heute wieder entstanden sehr wertvolle Kontakte. Die Produkte von Hink sind ausgezeichnet und die Pralinen sind eine hervorragende Form der Präsentation. Mein Favorit: Genial ist die Pistazien-Praline.



GABRIELA FRIEDRICH, VERKEHRSBÜRO GROUP:

Es war eine ganz tolle Veranstaltung mit tollen Kontakten. Eine Anregung: Ich finde es schade, dass man nicht bereits vor der Veranstaltung weiß, wer aller als Gast kommt. Vielleicht könnte man eine Teilnehmerliste vorab verschicken?

Die verkosteten Produkte waren sehr gut, abhängig vom Preis habe ich großes Interesse daran. Wo bekommt man sie?

Anmerkung des Organisationsteams: Leider erfolgen die Zu- und auch die Absagen teilweise sehr spät – oder manchmal gar nicht. Daher würde eine Teilnehmerliste vorab nicht vollständig sein.



THOMAS EDER, HOTEL DE FRANCE:

Der Vortrag war ein hochinteressantes Thema, das mir in meiner Arbeit neue Erkenntnisse bringen wird. Die verkosteten Produkte sind hervorragend. Hink geht einen qualitätsbewussten und sehr guten Weg. Auch Hotels gehen den Qualitätsweg und suchen daher Partner, die dabei helfen, wie eben Hink.

HINK NEU

Die Firma Hink wurde 1933 gegründet, letzter Eigentümer war Toni Hink. Das Unternehmen Spak begann seinen Betrieb im Jahr 1935, wurde von Peter Spak im Jahr 1970 übernommen und kräftig ausgebaut. Zuletzt erwirtschaftete Spak einen Jahresumsatz von 50 Millionen Euro. Die Familie Spak verkaufte ihre Firma und kaufte im Vorjahr die Firma Hink. Es folgten große Umbauarbeiten, eine Straffung des Sortiments hin zu Premium-Produkten wie eben Pasteten in allen Varianten.

www.hink-pasteten.at



H. P. Spak, G. Hofer, E. M. Lass, M. Lewis, K. Guiollot, G. Zeemann, N. Kubena, M. Kröswang, P. Spak, R. Leblhuber (v.li.)

in der alle „Rollen-Persönlichkeiten“ vertreten sind. Und: Die Mitarbeiter müssen entsprechend ihrer Persönlichkeit, ihrer „Rolle“ eingesetzt werden. So würde etwa ein kreativer „Planer“ verzweifeln, wenn er die Position eines Controller, für die eigentlich der „Perfektionist“ ideal wäre, ausüben müsste.

Egal ob Führungskraft oder Mitarbeiter, jeder Mensch hat Stärken und Schwächen, Interessen und Abneigungen. Welcher Teamtyp, welche Rolle man am besten einnehmen kann, dies kann man einem speziellen Fragebogen (Belbin Team Role Self Perception Inventory) zur Selbsteinschätzung ermitteln. Um zu demonstrieren, wie dies in der Praxis funktioniert, bat Eva-Maria Lass zwei Mitglieder des F & B Manager Club Vienna, Marion Lindner und Daniela Lehner, einige Tage vor dem Expertenforum, diesen Fragebogen (er kann auch über die Homepage des a3Verlages heruntergeladen werden: www.a3verlag.com) auszufüllen. Lindner und Lehner traten dann bei dem Expertenforum vor das Publikum und erzählten sehr offen und ehrlich über ihre Erfahrungen. Beide bestätigten, dass sie durch den Fragebogen sehr viel über ihre Persönlichkeit, ihre Schwächen und Vorzüge, erfahren haben. Und: Für welche Rollen sie geeignet beziehungsweise ungeeignet seien.



Direktor Thomas Eder

Fazit: Wenn es gelingt, die Mitarbeiter in den jeweils richtigen Rollen einzusetzen, dann ist das Führen eines Teams nicht mehr harte Arbeit, sondern eben, so Lass, ein „Genuss“.

Und genussvoll ging es gleich in die zweite Runden des Abends. Den Experten wurden zur Verkostung und Bewertung drei Hink-Kreationen serviert:

- 1. Gänseleber-Pralinen** mit Chili-Erdbeeren im Schokomantel: Feinst marinierte Gänseleber im Zusammenspiel mit einem Kern aus Chili-Erdbeer, umhüllt von zarter Schokolade.
- 2. Entenleber-Pralinen** mit Champagner-Heidelbeeren in Pistazien: Zart schmelzende Entenleber in Harmonie mit einem Herz aus Champagner-Heidelbeeren, umgeben von einer Pistazienkruste.
- 3. Entenleber-Pralinen** mit Cassisfeigen in gerösteten Mandeln: Feinst marinierte Entenleber im Zusammenspiel mit einem Kern aus Feigenkonfiture, umhüllt von gerösteten Mandelsplittern.



Pernod-Ricard-Managerin D. Kurzbauer (links) brachte Mumm-Champagner mit, A. Postl (a3GAST) schenkte ein

Begleitet wurde diese Verkostung von edlem Champagner aus dem Hause Mumm, den die Marketingchefin von Pernod Ricard Austria, Doris Kurzbauer, zur Veranstaltung mitbrachte und persönlich den Gästen vorstellte.

Bei der abschließenden Frage, welche Praline aus Sicht der Experten am besten munde, gewann das Votum die Entenleber-Praline mit Champagner-Heidelbeeren in Pistazien. Aber: Fritz Draxler vom F & B Manager Club meldete sich zu Wort und stellte sofort

klar: „Es darf jetzt nicht der Eindruck entstehen, die anderen Pralinen wären nicht so gut. Das ist falsch. Alle drei Produkte sind wirklich hervorragend. Es sind aus meiner Sicht alle drei Sieger.“

Nach einer kurzen Besichtigung der neuen Produktionsräume wurden den Gästen eine erlesene Auswahl von „Best of Hink-Pasteten“ geboten, als weiteren kulinarischen Höhepunkt bereitete Georg Liepold, Küchenchef der „Drei Husaren“, frisch gebratene Gänseleber zu.

TEILNEHMER



Mitglieder des F & B Manager Club Vienna

Karolina Guiollot, Petra Kaufmann, Nina Kubena, Daniela Lehner, Marion Lindner, Pirooska Payer, Wolfgang Diewok, Fritz Draxler, Ronald Heberling,

Ferdinand Höpfe, Josef Königslehner, Mark Lewis, Eduard Mitsche, Michael Svec, Andreas Vlcek, Erich Wandl.

Als a3GAST-Experten waren anwesend: Gabriela Friedrich (Verkehrsbüro Group), Alexandra Schreiber (wienwork), Oliver Brunner (La Vera Catering), Siegfried Dörre (Nordsee/VKÖ), Thomas Eder (Hotel de France), Günter Gartler (Cordial Theaterhotel Wien), Sebastian Gimbel (sem-tool), Walter Jahn (Schick Hotels), Josef Kirsits (Julius Meinhof Austria), Christian Krammer (Hotel Imperial Riding School Vienna), Manfred Kröswang (Kröswang), Franz Lahmer (Max Catering), Christian Sedlacek (Renaissance Wien Hotel), Manfred Spandl (Manufaktur Ron Danieli), Robert Wanko (Max Catering).

Besuchen Sie uns auf der **Alles für den Gast – Halle 09, Stand 210** Salzburg, vom 8. – 12. November 2008



Wasseroptimierung für die Gastronomie

Wasser spielt in der Gastronomie in vielen Bereichen eine wesentliche Rolle. Vor allem bei Küchengeräten hat kalkhaltiges Wasser unangenehme und oft kostspielige Auswirkungen, zB Kalkrückstände auf Gläsern und Geschirr und verkalkte Düsen und Ventile. Um die Leistungsfähigkeit von Kaffeemaschinen, Komi-dämpfern und Backöfen voll ausschöpfen zu können, ist ebenfalls eine besondere Wasserqualität notwendig.

Als Europas führendes Wasseraufbereitungsunternehmen bietet BWT unterschiedliche Verfahren an, zB Weichwasser- oder Umkehrosmoseanlagen und Entkarbonisierungsfiler, die immer eine optimale Wasserqualität für die Reinigung von Geschirr und Besteck sowie für optimal funktionierende Geräte zur Verfügung stellen.



BWT Austria GmbH
Walter-Simmer-Straße 4 • A-5310 Mondsee
Tel.: +43/6232/5011-0 • Fax: +43/6232/4058
office@bwt.at • www.bwt.at

BWT – The Water Company

