

ENERGIEEFFIZIENZ & MOTIVATION „WIR ALLE SIND SIEGER“

Der Kaiserpavillon im Tiergarten Schönbrunn bot den glanzvollen Rahmen, Siemens die Fachinformation über Kosteneinsparungen im Energiebereich und der Trainerstar und Motivationscoach Antony Fedrigotti einen mitreißenden Vortrag, der mit Standing Ovations belohnt wurde. Als kulinarischen Abschluss der gelungenen Veranstaltung gab es die Blindverkostung einer neuen Eisdessert-Kreation.



Imperialer Rahmen: Der Kaiserpavillon aus dem Jahr 1759

TEXT: GERALD ZEMANN
FOTOS: WWW.KLAUSHAMMER.COM

Damit Veranstaltungen dieser Größenordnung gelingen, bedarf es Engagement und Professionalität. Und daher diesmal das dicke Lob gleich zu Beginn unserer Berichterstattung. Das Team der Tiergarten Schönbrunn Gastronomie unter der Leitung von Siegfried Kröpfl leistete hervorragende Arbeit. Die Koordination lag in der Verantwortung von Claudia Finger – und klappte bestens! Der Service-Leiter des Kaiserpavillon, Daniel Bresofsky, hatte mit seiner Mannschaft nur knapp eine Stunde Zeit, die Location für den Event vorzubereiten. Die Übung gelang, auch das Service während der Veranstaltung, eingewickelt in einem sehr dichten Programm, funktionierte perfekt – und dies bei vollem Haus, das a3GAST-Expertenforum war, einmal mehr, bis auf den letzten Platz „ausverkauft“.



Wolfgang Wastl: Energieeffizienz

Im Untergrund, an den Herden und Töpfen des Kaiserpavillon, arbeitete Küchenchef Christoph Höss und sein Team. Die Zutaten und Spezialitäten wurden von Metro angeliefert, Höss veredelte sie gekonnt, die durchaus kritischen Gäste waren begeistert, es gab nur und ausschließlich Lob von den Experten. An alle Helfer nochmals an dieser Stelle: Es war super, herzlichen Dank!

Den Themen des Abends entsprechend – „Energieeffizienz“, „Motivation“ und „Kulinarik“ – wurde auch die Einladungsliste gestaltet. Erstmals bei einem a3GAST-Expertenforum anwesend waren diesmal die Personalchefs einiger Konzerne und Hotels, weiters etliche Repräsentanten von Industriebetrieben, Funktionäre der Wirtschaftskammer und des Gastronomie Club, Küchenchefs, Einkäufer und Eigentümer aus den Bereichen Gastronomie, Catering und Hotellerie. Diese eher bunte Mischung war wohl mit ein Grund, warum das a3GAST-Expertenforum im Kaiserpavillon so erfolgreich über die Bühne ging.

Den Auftakt übernahm mit seinem Kurzreferat „Energieeffizienz in Tourismusbetrieben“ Fachmann Wolfgang Wastl (Siemens AG Österreich Building Technologies Optimization Services). Um überhaupt das Energie-Einsparpotenzial eines Betriebes errechnen zu können, muss der Ist-Zustand ermittelt werden. Dann kommt der Vergleich mit anderen Betrieben. Siemens bietet weiters die Leistung einer Grobanalyse an. Mit einem Energie-Audit wird bereits detailliert aufgezeigt, wo und welches Einsparpotenzial vorhanden ist beziehungsweise werden die für den jeweiligen Betrieb besten technischen Lösungen ermittelt. Die Siemens-Experten streben eine Einsparung in der Bandbreite von zehn bis 35 Prozent an. Und sie übernehmen auch die Garantie für ihre Vorschläge.



Derzeit betreut Siemens in Österreich bereits über 250 Vertragsgebäude, darunter auch Tourismusbetriebe. Gemeinsam mit der hogast (der Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Gastgewerbe) agiert Siemens auch als Green Building-Förderer, hilft den Betrieben, eine Green-Building-Zertifizierung zu bekommen.



Über den Hintergrund von Green Building, von Green Design: Zwei Gründe sind für diesen weltweiten Trend ausschlaggebend. Die Gesamtkosten einer gewerblichen Immobilie mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 50 bis 70 Jahren teilen sich auf in 20 Prozent für die Errichtung und 80 Prozent für den Betrieb wie Hei-

TRAINERSTAR

ANTONY FEDRIGOTTI

Der Buchautor, Coach und Motivationstrainer des Jahres 2003 hat schon mit 15 Jahren sein Heimatland Südtirol verlassen, um Antworten auf Fragen zu finden, die sich viele Menschen stellen: „Warum sind manche Menschen erfolgreich, andere nicht?“ und „Wie kann ein Mensch sein Potenzial aktivieren?“. Seit über 20 Jahren beschäftigt er sich mit Selbst- und Gedankenmanagement sowie Erfolgs- und Verhaltensstrategien. Durch den Aufbau mehrerer eigener Firmen sind seine Vorträge und Seminare sehr praxisnah und sofort umsetzbar.

Antony Fedrigotti sieht jeden Menschen als ein einmaliges Individuum, als ein eigenes Unternehmen – das „Unternehmen Persönlichkeit“. Jede Persönlichkeit wird durch die Gedanken gesteuert und kann dadurch seinen Misserfolg und Erfolg bestimmen. Seine These lautet: „Wer sein Denken ändert, ändert sein Verhalten, wer sein Verhalten ändert, ändert seine Ergebnisse.“ Zu den Kunden des mehrfach ausgezeichneten Trainerstars gehören internationale Konzerne (Audi, Best Western, Deutsche Telekom oder Novartis) ebenso wie private Catering-, Hotel- oder gastronomische Betriebe. www.fedrigotti.de

Die Erfolgsgeschichte geht weiter...

...mit den neuen **Premiemeis Eisdessertportionen**.
Wirkungsvolle Eiskreationen in Handumdrehen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Tellergerecht **vorportioniert**
- ✓ **Formschöne** Optik
- ✓ **5** beliebte **Geschmacksrichtungen**
- ✓ Vielseitig **kombinierbar**
- ✓ **Schnell** und **einfach** zubereitet

NEU*

Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung Gesellschaft m.b.H.
Schäfferhofstrasse 14, A-6971 Hard, Tel. 05574-6940, www.huegli.com

EXPERTENMEINUNG


KAROLINA GUIOLLOT
WIENWORK

Die Veranstaltung war wie immer hervorragend. Ich bin immer wieder dabei, da ständig neue und interessante Themen behandelt werden. Der Motivationstrainer war sehr gut. In meiner täglichen

Arbeit kann ich viel von dem Gehörten und Degustierten umsetzen. Die Mehlspeisen sowie das Eisdessert von Hügli waren hervorragend. Wie immer hatte ich auch Gelegenheit, viele und gute Kontakte zu knüpfen.

Ich kann die Veranstaltungen nur empfehlen, da sie informativ sind und in einem sehr schönen Rahmen ablaufen.


ANTON PYRINGER
TONIS TAVERNE & CATERING

Das Expertenforum war wie gewohnt gut. Der Motivationscoach war sehr gut und hat beeindruckend präsentiert. Das Ambiente des Kaiserpavillon hier im Tiergarten ist einmalig. Danke

für die Veranstaltung!

Die Eisdesserts von Hügli sind gut umsetzbar und auch schnell zu servieren. Die Portionierbarkeit ist gegeben. Mal sehen, was sie kosten ...

Ich werde mir nun eine Menükarte klauen und diese mit meinen Mitarbeitern besprechen. Insgesamt: Eine sehr empfehlenswerte Veranstaltungsserie mit vielen guten Kontaktmöglichkeiten.


WALTER PILLER
WKW & GASTRONOMIE CLUB

Eine sehr gute Veranstaltung in einem sehr schönen Rahmen, wenngleich es ein wenig warm wurde im Pavillon. Sowohl die Qualität der Veranstaltung als auch des Buffets hat mich sehr

positiv überrascht. Als Negativ-Punkt ist zu bemerken, dass ein massiver Überhang an Männern herrschte, was nicht dem Abbild der Realität im Gastgewerbe entspricht.

Was ich mitnehme, ist die Motivation aus dem Fedrigotti-Vortrag. Der war wirklich gut. Jeder von uns hat schon viele Motivationsbücher gelesen – und ebenso viele zur Seite gelegt. Das ist bei Fedrigotti nicht zu erwarten. Man merkt, dass er gewohnt ist, vor großem Auditorium zu sprechen. Ich kann das a3GAST-Expertenforum sehr empfehlen – und werde gerne wieder kommen, wenn ich eingeladen werde.


FRANZ LAHMER
MAX CATERING

Das a3GAST-Expertenforum war super, wie immer. Der Vortragende, Fedrigotti, Weltklasse, eine Sensation. Die Expertenforen gefallen mir deshalb so gut, weil man immer Top-Leute trifft

und ein kollegialer Gedankenaustausch möglich ist.

Ich war heute mit meinem Sohn hier und wir haben bemerkt, dass wir bei uns im Betrieb vieles richtig machen. Speziell die Selbstmotivation ist enorm wichtig. Die Aussage „Leben ist ein Kampf – jeden Tag auf's Neue“ trifft voll zu.



Christian Raab, Michael Wölfer, Siegfried Kröpfl, Erich Wandl

zung, Kühlung oder Instandhaltung. Wer beim Bau spart und dafür höhere Betriebskosten in Kauf nimmt, handelt weder umweltfreundlich noch wirtschaftlich richtig. Der Druck, die Umwelt zu entlasten, wird höher. Der Druck, wirtschaftlich zu agieren, die Betriebskosten zu senken, ebenso. Künftig werden Immobilien, die über kein grünes Zertifikat verfügen, an Wert verlieren.

Siemens hat in Österreich bereits Erfahrungen mit dem aufwändigen Zertifizierungs-Prozedere gesammelt und betreute mittlerweile sechs Immobilien bis zur Ausfertigung eines „grünen Pickerts“.

Voller Energie begann dann auch Antony Fedrigotti (er kam extra aus Deutschland anreist) sein Referat, seine Präsentation mit dem Thema „Erfolg ist kein Zufall“. Innerhalb weniger Minuten fand er den direkten

Draht zum Publikum, das sofort bei diversen Übungen begeistert mitmachte. Und es gelangt ihm immer wieder, die Gäste zu verblüffen. So zeigte er eine Tafel mit folgendem Text: „Unsere Welt ist degeneriert. Bestechung und Korruption sind an der Tagesordnung. Die Kinder gehorchen ihren Eltern nicht mehr. Das Ende der Welt ist offenbar nah.“ Wer meint, diese Aussage stand unlängst in einer Zeitung, irrt. Sie wurde im Jahr 2800 v. Chr. im fernen Assyrien in eine Steintafel geritzt. Wenn Krisenzeiten herrschen, das Ende der Welt vorhergesagt wird, gehören garantiert jene zu den Verlierern, die den Prognosen glauben, sich der Krise ergeben. Optimisten suche in der Krise eine Nische, eine Chance – und nutzen diese.

„Wir leben in einem unglücklichen Zeitalter. Der Kapitalist ist



Teil des Fedrigotti-Vortrages: Sieger gratulieren Siegern



Perfektes Service der Crew



Wastl, Postl, Fedrigotti

seines Besitzes nicht sicher. Der Arbeiter ist mit seiner Lage unzufrieden. Das Berufsleben ist voller Enttäuschungen, vielleicht ist kein Jahrhundert mehr durch Unglück gekennzeichnet als unseres – auch dieses Statement



Was zählt, ist die Zukunft

stammt nicht aus dem Jahr 2009, sondern wurde 1897 in der Zeitschrift New Englander veröffentlicht. **Zum Abschluss** bekam jeder Gast ein Maßband aus Papier in die Hand gedrückt. Es symboli-



„Erschlaffen“ auf Befehl

sie genau dort ihr Maßband durch und werfen sie ihre Vergangenheit weg. Was übrig bleibt ist das Jetzt und ihre Zukunft, die Jahre, die ihnen noch bleiben. Was zählt, ist das Jetzt und die Zukunft, nicht die Vergangenheit.“

Elegant nahm Fedrigotti auch die Verkünder von Krisen aufs Korn: „Die Futurologen, die Leute von der Befürchtungsabteilung, das sind jene, die sich kratzen, bevor es noch juckt.“ Oder: „Sich Sorgen machen raubt Energie, ja es schwächt sogar das Immunsystem.“ Und: „Man muss nicht immer gut drauf sein – man muss nur jetzt gut drauf sein.“ Weiters erklärte er den Unterschied zwischen einem Vorgesetzten und einer Führungskraft: „Ein Vorgesetzter sitzt vor einem Mitarbeiter, eine Führungskraft führt und geht voran, das ist ein großer Unterschied.“

Fedrigotti definiert Erfolg unter anderem mit „ein Ziel, das man sich gesteckt hat, zu erreichen – und dies beginnt im Kopf“. Wer



Veranstaltung war ausgebuht, Gäste und Organisatoren happy

optimistisch an die Sache rangeht, sich nicht beirren lässt, wer hinfällt, und dann eben wieder aufsteht, wird dieses Ziel erreichen. Außerdem, so Fedrigotti: „Wir sind alle als Sieger auf die Welt gekommen. Denn es war unsere Spermie, die sich gegen die Konkurrenz von drei bis vier Millionen anderer Spermien durchgesetzt hat und das Ei als



Erste, also als Siegerin, erreichte.“ **Es gab wohl keinen Gast** im Kaiserpavillon, der Fedrigotti nicht noch länger hören und sehen wollte, so spannend und mitreißend was sein Programm. Aber es wartete noch das Gala- Buffet und eben die Premiere, die Verkostung einer neuen Eis-Dessert-Kreation. Das Timing

VERKOSTET WURDEN

SPEISEN

Carpaccio vom Hirschfilet mit Radicchio-Rucola-Salat & Trüffelmarinade

Fischterrine mit asiatischem Gemüsetartare & Gambas

Kürbissulz mit Pilz-Nussvinaigrette

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Speckfaisolen & Rosmarinerdäpfel

Rosa gebratene Rehrückenmedaillons auf Kürbisrisotto mit Rotwein-Schalotten

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf mediterranem Gemüse

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit Chili

Panna Cotta mit frischen Früchten

Hügli Eisgugelhupf Haselnuss marmoriert in süßer und fruchtiger Begleitung

WEINE

Kremser Goldberg 2008
Grüner Veltliner
Kellermeister privat
Winzer Kreams

Kremser Zweigelt 2008
Blauer Zweigelt
Kellermeister privat
Winzer Kreams

Präsentation der Teebar und Verkostung der neuen Maßförmiger ProfiLine

Weiters wurden verkostet: Light Live Rosé (alkoholfreier Sekt), Art Spritz, Schubi Dubi, Bauer's Prankerhof Brände Marille, Willibirnen, Hirschbirnen und Himbeer (alle Destillerie Franz Bauer), Zipfer Bier, Coca-Cola, Römerquelle, Kirsche naturtrüb limited edition (Pago), Golden Dry (Schlumberger)



Reisten extra aus Vorarlberg an: R. Büchli und H. Knobel

sierte (mit optimistischen 100 Jahren) den Lebenslauf eines Menschen. Fedrigotti: „Und nun knicken sie bitte das Maßband bei jener Zahl, die ihrem Alter entspricht. Gut. Und nun reißen



Cooler Star des Abends: Eisgugelhupf von Hügli

TEILNEHMER

Ute und Josef Faber (Zweiradspezialist J. Faber), Claudia Finger, Siegfried Kröpfl (Tiergarten Schönbrunn Gastronomie), Rosemarie Füssl, Jovica Marinkovic, Christian Raab (Hotel de France), Karolina Guiollot (WienWork), Marina Killermann (Gourmet Menüservice), Ursula Klaus (Austria Guide), Alexandra Ritter (Music Arts Vienna), Sonja und Martin Rotter (Senna Nahrungsmittel), Pia Schachinger (Zu den 3 Buchteln), Angelika und Markus Schwaiger (Österreichische Hotelierversammlung), Christine Seidl (Gourmet Menü Service), Christine Thurner, Christ-Volker Eisbach, Christian Haller (Metro), Carmen Wild (Panasonic), Cornelia Wimmer (Nespresso), Markus Blach, Wolfgang Halper (Hagleitner), Franz Boindl (Austria Hotels), Rolf Büchli, Norbert Karasek, Hubert Knobel (Hügli), Siegfried Dörre (Verband der Köche Österreichs), Walter Ebner (Warsteiner), Franz Ehrenleitner, Stefan Nessler (Winzer Kreams), Stefan Gärtner (Gastronomie Club, Doxas, Rock Theater), Wolfgang Glotz (Hotel-Restaurant Stasta), Georg Grün (Ennemoser & Grün), Hans Hallwirth (Schlossrestaurant Thürlhof), Klaus Hammer (Diesel's Café Bar) Andreas Jernej (Berndorf), Dennis Karpe (Eventhotel Pyramide), Franz und Markus Lahmer (Max Catering), Gerald Lesmika (Falkensteiner Michaeler Tourism Group), Sven May (mayway), Kurt Mitterer (Management Impulse), Wolfgang Panzer (Hotels Imperial und Bristol), Walter Piller (WKW, Gastronomie Club Wien), Anton Pyringer (Tonis Taverne & Catering), Bernhard Schlegl (Successconsulting), Markus Schwaiger (Senator Hotel Vienna), Johannes Stangl, Gerhard Mayer (Optimist), Frank Raynoschek, Michael Wölfer (Meßmer), Franz Renkin (renkin.cc), Thomas Schögl (Top Spirit/Schlumberger), Dominic Schmid (Hotel Mercure Westbahnhof), Ernst Stocker (Wiesbauer Gourmet), Bernhard Wagner (Destillerie Franz Bauer), Erich Wandl (Coca-Cola/Römerquelle), Leopold Holzhaacker, Wolfgang Wastl, Gerhard Zartl (Siemens), Hans Zillner (Sana Catering).



Service-Leiter D. Bresofsky




Einzigartiges Ambiente

klappte, der „Eisgugelhupf Haselnuss marmoriert“ wurde als Abschluss serviert. Die Verkostung erbrachte zuerst eine ausgezeichnete Bewertung, dann wurde das Geheimnis gelüftet: Der Eisgugelhupf stammt von Hügli, von der neuen Serie „Eisdessertportionen“. Die beiden

Hügli-Küchenchefs Rolf Büchli und Hubert Knobel kamen extra aus Vorarlberg angereist, um die süße Köstlichkeit stilgerecht zu präsentieren, auch diese Übung gelang.

Alle Bilder der Veranstaltung und alle Vorträge auf www.a3gast-expertenforum.at

WINZER KREMS SANDGRUBE 13



BESTER TROCKENER WEISSWEIN EUROPAS

MUNDUSvini GOLDMEDAILLE 2009

KREMSE PFAFFENBERG Riesling 2008

GAST Salzburg: Halle 11, Stand 411

WINZER KREMS • Sandgrube 13, A-3500 Kreams • www.winzerkreams.at