

# Der Blick über den Tellerrand

Beim jüngsten *a3GAST-Expertenforum* standen nicht nur vier Referate über Trends und Innovationen am Programm. Auch von der Location – dem Hilton Vienna Plaza – und von der Verkostung der „Austrian Tapas“ waren die Teilnehmer begeistert.

Text: Gerald Zemann

**Z**ugegeben, bei der Planung des Abends gab es einige Diskussionen darüber, ob es den Gästen überhaupt zumutbar sei, mit gleich vier Referaten konfrontiert zu werden. Die Übung gelang, es war ein erfolgreicher Event. In erster Linie verantwortlich dafür waren die Referenten. Allesamt Experten, die mit nur jeweils kurzen Statements die wichtigsten Informationen klar und deutlich rüberbrachten. Großen Anteil am Erfolg hatte auch die Location, vom Hilton Vienna Plaza und der Gastgeberin des Abends, F&B Managerin Kathrin Schneider, waren die Teilnehmer ebenfalls beeindruckt, voll des Lobes.

Noch vor den Referaten präsentierte man die erste Verkostungsrunde: Snacks beziehungsweise Tapas mit regionalen Spezialitäten von Küchenchef Oliver Sattler, dazu gereicht wurde Champagner aus dem Hause Perrier-Jouët, ein sehr edler Tropfen aus dem Sortiment von Pernod Ricard Austria.

## Take-away boomt

„Der Mensch isst, wo er ist“ war das Thema des ersten Vortragenden Heinz Purgstaller, Geschäftsführer von Duni Austria. Das Essen zu Hause, in den eigenen vier Wänden, nimmt ab, die Ernährungsgewohnheiten ändern sich deutlich. Der



*Fast bis auf den letzten Platz ausgebucht*

Trend geht in Richtung Snacks und Take-away. Purgstaller zitierte Zahlen einer aktuellen Nestlé-Studie: Rund 80 Prozent aller Beschäftigten essen mittags außer Haus, fast die Hälfte nutzt ein Quick-Service, holt sich etwas von der Systemgastronomie, von einem Supermarkt, von einer Filiale einer Bäckereikette oder vom Fleischhauer ums Eck. Nur 18,5 Prozent genießen ein Full-Service, gehen also in ein Gasthaus, ein Restaurant, und lassen sich dort bedienen. Der schmale Rest hat die Möglichkeit, am Arbeitsplatz, in der Kantine, zu speisen.

Dieser Trend bei den Ernährungsgewohnheiten eröffnet der Gastronomie die Möglichkeit, ein lukratives Take-away Zusatzgeschäft aufzubauen. Für die praxiserichte Verpackung der Speisen hat die Industrie bereits viele Lösungen im Angebot. Ein interessantes Detail dabei: „In schwarzen Boxen kommen die Speisen am besten zur Geltung, sie sehen frisch und appetitlich aus, dies wurde bereits durch viele Studien bestätigt“, verriet Heinz Purgstaller. Viele Betriebe nützen die Verpackung bereits als klare Markenbotschaft.

Eine praxiserichte Verpackung muss, neben dem Aussehen, mehrere Anforderungen erfüllen. Die wichtigsten dabei: Transportsicherheit (Suppen oder Saucen dürfen nicht austrinnen), einfaches Handling für die Küchenmannschaft ebenso wie für den Kunden, Stapelbarkeit und geeignete Präsentation der Speisen.

Wie Purgstaller anführte, sinkt bei den Kunden zwar die Preissensibilität („es darf schon etwas kosten“), dafür wird aber beste Qualität und größtmögliche Frische verlangt. Moderne Duni-Verpackungslösungen decken bereits alle Bereiche der Zubereitung beziehungsweise der Gerichte ab, von den einfachen Sandwich- beziehungsweise Tramezzini-Brötchen, Suppen, Hauptgerichten mit mehreren Beilagen, Salaten oder Desserts bis hin zu Fingerfood oder Amuse Bouche, etwa im Rah-



Peter Kern und Franz Boindl

men eines Event-Catering. Purgstaller am Ende seines Referates: „Die sogenannten Herdflüchter nehmen zwar zu, aber das Abendessen und die Wochenenden werden zum sozialen Lagerfeuer. Und dabei ist das gesamte Ambiente, also auch die Tischkultur, mitentscheidend.“

### Pflichtübung Hygiene und Desinfektion

Themenwechsel: Die Bereiche Hygiene und Desinfektion gehören wohl zu den ungeliebtesten Pflichtübungen in der Gastronomie, Hotellerie oder in den Großküchen beziehungsweise in der Nahrungsmittelindustrie. Wie auch die jüngste Vergangenheit zeigt (Stichwort Käse oder Fisch), kommt ein Produzent fürchterlich in die Bredouille, wenn in seinem Betrieb,



Tapas mit Spezialitäten von Wiesbauer

in seiner Küche, die Hygiene vernachlässigt wurde. Wie Fachmann Peter Herbst von Ecolab in seinem Referat anführte, hat sich im Bereich der Desinfektion etliches zum Vorteil des Benutzers geändert. Die wichtigsten Neuerungen in Schlagworten im Bereich der Desinfektion: Die Sicherheit bei der Anwendung hat durch moderne Dosiersysteme zugelegt, die Mittel wurden deutlich effizienter, die Einwirkzeiten verkürzt, Reinigung und Desinfektion kann vermehrt mit nur einem Arbeitsschritt erledigt werden.



Franz Hieß, Jusha Unteregger und Julius Sevilla

Wurde früher bei der Desinfektion vorwiegend mit einem Sprühmittel gearbeitet, so wird heute das entsprechende Produkt auf ein Tuch aufgetragen und damit gewischt, auch „Wischdesinfektion“ genannt. Fertig getränkte beziehungsweise präparierte Tücher sind auch am Markt erhältlich, wichtigster Wirkstoff dabei ist meist Alkohol.

Wer sich heute mit dem Thema Desinfektion beschäftigen muss, hat die Qual der Wahl. Peter Herbst: „Für die unterschiedlichen Mittel und deren Anwendungen existieren bereits etliche EU-Normen samt entsprechenden Gutachten. Aber, ehrlich gesagt, die kann kein Mensch mehr lesen.“ Heute orientieren sich immer mehr Anwender an den Listungen diverser Organisationen, bei denen Hygiene-Experten die Mittel neutral testen und darüber dann ein Urteil fällen. Konkret ist dies etwa der VAH (Verbund für Angewandte Hygiene) oder IHO (Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz, speziell auf Schutz vor Viren spezialisiert) in Deutschland oder die Österreichische Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin. Auch ein Laie kann sich auf der jeweiligen Internet-Homepage über die diversen Mittel informieren beziehungsweise kontrollieren, ob sie bereits getestet wurden und welche Faktoren bei der Anwendung zu beachten sind.

Von der Desinfektion zur Großküchen- und Gerätetechnik, zu Josef Meringer. Bereits 2007 referierte er im Rahmen eines a3GAST-Expertenforums über dieses Thema, diesmal ergänzte er es durch die Präsentation einer brandneuen Vermarktungsplattform für gastronomische Betriebe samt begleitender Qualitätskontrolle. Denn, so Meringer, „es nützen ihnen die besten und teuersten Küchengeräte nichts, wenn draußen der Speisesaal leer bleibt, wenn keine Gäste kommen“. In den vergangenen Jahren wurde zwar keine neue Koch- beziehungsweise Garmethode entwickelt, dafür



Kamen mit Kaffeebar: A. Diblik und A. Reiser

aber die Geräte verfeinert. Lange galt der Leitspruch „die Technik dominiert die Küche“. Es erfolgte ein Umschwung, wie Meringer an Hand von ein paar Beispielen demonstrierte. Moderne Kombidämpfer etwa verfügen über eine deutlich verbesserte Technologie, dies beginnt bei der größeren und verfeinerten Auswahl an Garprozessen und führt hin bis zur bildhaften Darstellung der einzelnen Warengruppen am Display. Kurz: Die Geräte wurden alleamt benutzerfreundlich, die Bedienung vereinfacht.

Ein weiterer unübersehbarer Trend, so Meringer: „Es ist allen klar geworden, dass wir nicht über unerschöpfliche Ressourcen verfügen. Die modernen Geräte benötigen weniger Strom, verursachen damit auch geringere Kosten.“

### Küchentechnik: Kleine Unterschiede, große Auswirkungen

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Geräten liegen oft in versteckten Details, die im Alltag jedoch sehr entscheidend sein können. Meringer: „Ich will ihnen nur ein Beispiel vor Augen führen. Wenn sie etwa auf einer Messe unterwegs sind und die unterschiedlichen Geräte von Heißluft-Dämpfern vergleichen wollen, so beachten sie auch die Displays. Bei manchen erkennt man die Anzeigen nur dann, wenn man direkt davor steht. Bei anderen hingegen sind sie groß, deutlich

### Fachinformationen aus dem Internet

[www.a3GAST-Expertenforum.at](http://www.a3GAST-Expertenforum.at)  
[www.duni.com](http://www.duni.com)  
[www.ecolab.at](http://www.ecolab.at)  
[www.meringer.com](http://www.meringer.com)  
[www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)  
[www.tchibo-coffeeservice.at](http://www.tchibo-coffeeservice.at)  
[www.pernod-ricard-austria.com](http://www.pernod-ricard-austria.com)

## Expertenmeinung

## Robert Neumeister, Gourmet Menü Service



Ich war ja schon öfter bei einem a3GAST-Expertenforum, aber diese Location war die bisher beste. Die Themen waren grundsätzlich sehr interessant und abwechslungsreich, wengleich die Präsentationen unterschiedlich gut waren. Die Organisation war gewohnt professionell. Die Kommunikationsmöglichkeiten sind sehr gut, man kann sich optimal austauschen und das in ungezwungener Atmosphäre.

Als sehr positiv ist auch zu anzumerken, dass der Branchenmix gelungen ist. Der Vortrag über die Küchengeräte war sehr aufschlussreich, ich werde das bei der Planung künftig sicher noch mehr berücksichtigen. Alles in allem ein sehr schöner und informativer Abend.

## Peter Kern, Austria Trend Hotel Schloss Wilhelminenberg



Mir hat die Veranstaltung hervorragend gefallen. Zum einen waren die Vorträge sehr professionell, zum anderen war das Publikum sehr fachwissend, daher haben sich gute Gespräche ergeben. Die Location ist natürlich top, ich kenne sie auch sehr gut, war ich doch selber sechs Jahre bei der Hilton-Gruppe tätig. Der Ansatz „Die Küche kommt zum Gast“ hat mir sehr gut gefallen. Darauf werde ich künftig noch mehr Wert legen.

Der Vortrag von Duni hat mich weniger begeistert, ist aber auch nicht mein Thema. Aber trotzdem interessant, so Unterschiedliches zu hören. Besonders interessant für mich als Küchenchef war die Information von Wiesbauer-Gourmet-Chef Ernst Stocker über die Entwicklung der Fleischpreise. Man kann dieses Wissen in die Speisekartengestaltung mit einfließen lassen. In Summe war es für mich ein sehr guter, schöner und erfolgreicher Abend.

## Jusha Unteregger und Julius Sevilla, Hotel Vienna InterContinental



Wir waren beide zum ersten Mal hier und es hat uns sehr gut gefallen. Eine sehr gute, weil entspannte Atmosphäre, wo viel Information weitergegeben wird. Das Hotel hier ist sehr gut, sowohl von den Räumlichkeiten her als auch vom Essen und der Bedienung. Die österreichischen Tapas sind ein hochinteressantes Konzept. Die Themen waren sehr abwechslungsreich und es war für jeden etwas dabei. Uns hat besonders beeindruckt, dass die Referenten sehr viel Praxiswissen in die Vorträge verpackt haben.

Was wir mit nach Hause nehmen, sind die guten Kontakte, die wir geknüpft haben. Für uns war das Thema Verpackung sehr spannend, auch da nehmen wir wertvolles Wissen mit in unseren Job. Zusammenfassend möchten wir sagen, dass die Veranstaltung höchst informativ war. Wir werden sicher wieder kommen.

## Stefan Hierzer, Gastronomie im Theater an der Wien



Also, ich fand das Expertenforum sehr interessant, vor allem die gelungene Mischung der Teilnehmer, vom Küchenchef bis zum Jungunternehmer. Dadurch kam es zu vielen interessanten Gesprächen. Die Themen waren sehr gut gewählt, wengleich naturgemäß unterschiedlich interessant für jeden einzelnen. Mich persönlich hat das Verpackungsthema sehr interessiert, speziell die Studie über die Essgewohnheiten der Zukunft. Ansonsten bemerkt man, dass ausschließlich Profis präsentiert haben, die ihr

Handwerk verstehen. Daher auch die hohe Qualität der Vorträge. Durch derartige Veranstaltungen kann man sehr gut Trends erkennen und rechtzeitig reagieren. Speziell die vielen informellen Gespräche am Rand tragen dazu bei. Und was auch wichtig ist: Man trifft wieder alte Bekannte aus der Branche, man kommt mit ihnen wieder ins Gespräch. Ich muss sagen, ich finde es sehr gut, was der a3Verlag da seit Jahren macht.



Ernst Stocker, Wiesbauer-Gourmet

und auch aus der Entfernung zu erkennen. Auch dann, wenn man seitlich davor steht. Davon abgesehen: Alle Geräte haben ihre spezifischen Eigenheiten, die muss man genau hinterfragen. Fragen sie die Hersteller einfach, ob ein Gerät auch eine bestimmte Anzahl von Portionen in einem bestimmten Zeitraum garen kann. Nehmen sie nicht hin, was ihnen die Hersteller erzählen, sondern probieren sie es auch konkret aus.“

Ein Standardfehler ist laut Meringer nach wie vor die falsche Kapazitätsplanung, sprich es werden zu große beziehungsweise zu viele Geräte angeschafft. Oft fehlt es auch am produktgerechten Zubehör, was die Qualität beeinflusst: „Wer fährt auf der Autobahn 200 km/h in einem Fahrzeug, in dem etwa der Sitz fehlt. Niemand. Auch die Küchengeräte sollen über eine vollständige Ausstattung verfügen.“

Die Anordnung der Geräte ergibt sich aus den Anforderungen, die an die Küchenmannschaft gestellt werden beziehungsweise aus dem Speisenangebot. Daher müssen die Küchenflächen nicht immer streng horizontal gegliedert sein, oft ist es sinnvoll, auch vertikal die geeigneten Geräte zu platzieren. Ein Schwachpunkt in vielen Küchen sind die Breiten beziehungsweise die Dimensionen der Arbeitswege zwischen den Geräten. Schmale Stellen können zu unüberwindlichen Hindernissen werden, den Arbeitsablauf einer Küche empfindlich stören.

## Küche kommt zum Gast

Nach wie vor hält der Trend an, wonach die Küche zum Gast kommt. Aber nicht nur in Form von offenen Schauküchen. Meringer: „Es ist interessant zu beobachten, was abläuft, wenn der Küchenchef persönlich zum Gast kommt, ihm etwas empfiehlt. Wenn dann noch der Restaurant-Chef oder Sommelier die entsprechende Weinbegleitung vorschlägt,



Josef Meringer, JM Consulting

sagt der Gast mit ganz hoher Wahrscheinlichkeit: ‚Bitte bringen sie!‘ Verkaufen ist eben ein interaktiver Vorgang, der nicht durch das einfache Überreichen der Speisekarte ersetzt werden kann. Der Küchenchef ist also auch der beste kulinarische Schaffer eines Betriebes.“

Wie Meringer bereits am Beginn seines Referates anführte, nützt die beste Ausstattung einer Küche wenig bis nichts, wenn keine Gäste kommen. Josef Meringer tritt nun mit ausgewählten Partnern an, um die Frequenz eines Betriebes zu erhöhen, um mehr Stammgäste zu lukrieren. Zum Einsatz kommen dabei nicht nur moderne Präsentationsplattformen im Internet ([www.mein-restaurant.at](http://www.mein-restaurant.at)) beziehungsweise Social Media, sondern auch ein exaktes Coaching und die laufende Qualitätskontrolle der Betriebe. Der Gast hat wiederum die Sicherheit, dass er einen Restaurantbetrieb besucht, der gewissen Qualitätsanforderungen entspricht. Gemeinsam im Boot sitzen dabei neben Josef Meringer auch



Heinz Purgstaller, Duni Österreich

Klaus Schrötter (ehemals Chef des Steiermark Tourismus und Ex-Koordinator der Aktion Gute Steirische Gaststätte) und die Brüder Robert und Stefan Hortschitz, Spezialisten für die Bereiche Multimedia und Customer Relationship Management.

### Spezialität: Kremstaler Milchkalb

Die Überleitung zum Thema Verkosten übernahm als Referent Ernst Stocker, Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet. Als Kostproben brachte er nicht nur einen Steinpilz- und einen Putenschinken mit, sondern auch Gustostücke von der Spezialität Kremstaler Milchkalb aus Oberösterreich. Stocker: „Der Trend geht nach wie vor Richtung Regionalität. Wir haben diesbezüglich bereits mehrere Spezialitäten im Programm, wie das Donauland-Lamm oder das Schneebergland-Schweinefleisch. Für den Bereich Kalb haben wir in ganz Österreich einen Produzenten gesucht, es war nicht einfach. Entweder waren die Kapazitäten nicht vorhanden oder die



Peter Herbst, Ecolab

Qualität stimmte nicht. Beim Kremstaler Milchkalb stimmt alles, es stammt von einem klassischen Bauernbetrieb, wir nehmen von dort nun jede Woche zehn Kälber ab. Die Tiere werden von der Bauernfamilie Sudasch in Nußbach aufgezogen, gemästet und auch dort geschlachtet.“

Doch neben den Spezialitäten brachte Stocker auch viel Informationen über die unterschiedliche Entwicklung der Fleischpreise mit. Im Vorjahr etwa stiegen sie beim Rindfleisch teilweise rasant an. Der Hintergrund: Einerseits verteuerten sich die Futtermittel, andererseits öffnete die Türkei ihre Grenzen und senkte den Zoll auf Rindfleisch auf Null. Die Reaktion darauf, so Stocker: „Fast alle großen Schlachthöfe in Europa belieferten die Türkei, die Ware wurde knapp, der Preis stieg – auch in Österreich. Dann erhöhte die Türkei wieder die Zölle, die Nachfrage sank, der Preis ging runter. Derzeit steigen aber wieder die Preise, weil die Türkei Lebendvieh zur Mast einkauft. Dadurch



## Meine CleVesto: Die fondsgebundene Lebensversicherung mit neuen Top-Vorteilen.

Ganz nach Ihrem Geschmack: CleVesto ist und bleibt die Innovation unter den fondsgebundenen Lebensversicherungen. Profitieren Sie jetzt von 25% Steuersparnis auf Erträge. Außerdem haben wir die Fondspalette bei CleVesto Platinum massiv ausgebaut. Bei 104 Einzelfonds können Sie garantiert Ihr perfektes, individuelles Sparsüppchen kochen. Fragen Sie einfach Ihren Berater!  
[www.helvetia.at](http://www.helvetia.at)

Die individuelle Versicherung  
aus der individuellen Schweiz.

helvetia

Helvetia Versicherungen AG, Hoher Markt 10–11,  
1010 Wien, T +43 (0) 50 222-0, F +43 (0) 50 222-91000

Jetzt 25%  
Steuer sparen!



Hochgelobte Gastgeberin: Kathrin Schneider



Philomena Böhm, Umar Fisch



M. Gerstbauer, H.D. Urschall, Ch. Raab

verknappt sich neuerlich das Angebot in Europa, der Preis steigt schon wieder.“ Weiterer Faktor war heuer etwa im Sommer das eher schlechte Wetter. Die Konsumenten kauften im Lebensmittelhandel, gegen den jährlichen Trend, verstärkt Rindfleisch, was eben während der heißen Jahreszeit unüblich ist. Beim Schweinefleisch hängt die Situation wieder von der Entwicklung der Preise für landwirtschaftliche Produkte insgesamt ab. Viele Bauern haben zuletzt ihren Mastbetrieb eingestellt und sind auf Feldfrüchte umgestiegen, für die sie höhere Preise bekommen. Das Angebot an Fleisch sank, die Preise stiegen.

Noch einmal zurück zum Rindfleisch. Der Preis für jenes aus Argentinien ist mittlerweile massiv gestiegen. Der Grund: Viele südamerikanische Bauern stellten

den Zuchtbetrieb ein und stiegen auf die Produktion von Feldfrüchten um. Außerdem gab es zwei schlechte Erntejahre, die die Preise der Futtermittel wie Soja in die Höhe trieben. Und: Die argentinische Staatspräsidentin Cristina Elisabet Fernández de Kirchner versprach ihren Landsleuten: „Fleisch für alle.“ Sie zwang die Schlachthöfe des Landes, das Fleisch billiger an die Einwohner abzugeben. Im Gegenzug reagierten die Schlachtbetriebe mit einer Erhöhung der Exportpreise, um ihre Verluste vom Inlandsmarkt abzufangen. Wiesbauer-Gourmet etwa reagierte sofort darauf und sicherte sich auch Lieferanten aus Brasilien, Paraguay oder Uruguay. Stocker: „Derzeit ist aber nicht abzusehen, ob sich die Preissituation am Rindermarkt insgesamt verbessern wird.“

### Fleischpreise: Angespannte Situation

Keine Entspannung auch im Bereich des Lammfleisches. Stocker: „Österreich wurde bisher zu vernünftigen Preisen gut versorgt, etwa mit Ware aus Neuseeland, Australien oder Irland. Dann kam es zu einem Preisverfall bei der Schafzucht, viele Betriebe stellten die Schafzucht ein, damit auch die Produktion von Lammfleisch. Weiters zahlt Dubai derzeit für Lammfleisch so gut wie jeden Preis, auch China hat das Lammfleisch entdeckt. Meine vorsichtige Prognose: Bis zum Weihnachtsgeschäft werden wir durchkommen, aber im kommenden Jahr könnte es wieder zu einem Preisschub kommen. Andererseits: Bei höheren Preisen beginnen wieder mehr Betriebe mit der Schafzucht beziehungsweise Lammfleischproduktion, das sollte zu einem Ausgleich führen und zu vernünftigen Preisen. Unabhängig vom Lammfleisch: Unser eigenes Unternehmen leidet selbst unter den insgesamt hohen Fleischpreisen.“

„Wiesbauer erzeugt pro Tag 70 Tonnen Schinken und Würste, rund 50 Prozent davon werden nach Deutschland exportiert. Wir leiden selbst, genau so wie sie in ihren Betrieben, unter den steigenden Kosten bei der Energie, beim Treibstoff oder etwa bei den Gewürzen. Wir registrieren derzeit bei keinem einzigen Posten eine Preissenkung, aber das kennen sie ja.“

Von der Theorie zur Praxis, zum Verkosten. Das Team rund um F&B Managerin Kathrin Schneider servierte nicht nur die Schinkenspezialitäten und Gustostücke vom Kremstaler Milchkalb, sondern eine Vielzahl von typisch österreichischen Schmankerln, wie etwa Käse, Speck, Eierschwammerl mit Serviettenknödel oder Hühnerstücke in Kürbiskern-Panier – Austrian Tapas eben. Zum Abschluss des Abends lud Tchibo zu einer Verkostung an der eigens aufgestellten Piacetto-Kaffeabar.

#### Referenten & Teilnehmer

Heinz Purgstaller, Duni Österreich  
Peter Herbst, Ecolab  
Josef Meringer, JM Consulting  
Ernst Stocker, Wiesbauer Gourmet



#### Als Gäste geladen waren:

Franz Boindl (Austria Hotels International), Philomena Böhm (Umar Fisch), Erich Cochlar (Hotel Le Meridien), Andreas Diblik (Tchibo Coffee Service), Gerald Edinger (SV Group), Stefanie Galler (Weinviertler-Fleischerei Hofmann), Christian Ganser (Duni Österreich), Martin Gerstbauer (Max Catering), Stefan Hierzer (Gastronomie im Theater an der Wien), Franz Hieß (Catering Company Brok), Ernst Hrstnik (Village Cafe Restaurant), Erich Kaltenbrunner (Ecolab), Peter Kern (Austria Trend Hotel Schloss Wilhelminenberg), Christa Krapfenbauer (Wiesbauer Gourmet), Herbert Kregl (Meiko Austria), Franz Lahmer (Max Catering), Robert Neumeister (Gourmet Group), Anton Pyringer (Villa Cafe Restaurant), Christian Raab (Raab Catering), Andrea Reiser (Tchibo Coffee Service), Kathrin Scheinder (Hilton Vienna Plaza), Roland Schröck (Ramada Encore Vienna City Center), Klaus Schrötter (Austrian Senior Experts Pool), Julius Sevilla (Hotel Vienna InterContinental), Klaus Strondl (Ecolab), Werner Till (Till & Partner), Walter Ulm (Gasthaus und Siedlung Landgraf, Breitenfurt), Jushua Unteregger (Hotel Vienna InterContinental), Hans-Dieter Urschall (Therme Laa Hotel & Spa), Peter Zillner (Sana Catering).