



ZUM GELEIT

Josef Fankhauser

Ihr Wirte und Küchenchefs: Kommt nach Innsbruck!

Bei der gegenwärtigen wirtschaftlichen Situation ist es für den VKÖ schwer, Sponsoren zu finden. Die Gelder werden immer knapper. Die Folge davon: Der VKÖ kann von seinen Plänen weniger umsetzen, den Mitgliedern und dem Nachwuchs weniger bieten. Der VKÖ arbeitet aber intensiv mit den eingezahlten Mitgliedsbeiträgen. Daher gilt, je mehr Mitglieder, desto mehr Möglichkeiten. Es sollte also für jeden Koch fast eine Pflicht sein, dem VKÖ beizutreten. Aber auch die Wirte und Hotelbesitzer sollten dem VKÖ beitreten, damit genug Mittel vorhanden sind, die wieder dem Beruf des Kochs und seinem Nachwuchs zugutekommen. Die Mitglieder sollten aber auch die ihnen vom VKÖ und seinen Sektionen gebotenen Möglichkeiten nutzen. Durch die Teilnahme an den Versammlungen können sie das Geschehen und die Arbeit wesentlich mit beeinflussen und mitgestalten.

Denn nur durch intensive Zusammenarbeit und Mitgestaltung kann viel erreicht werden. Geboten werden Kurse, Firmenbesichtigungen, Austauschmöglichkeiten auf Fachebene etc. Ebenso sollten Betriebe ihre Lehrlinge und Jungköche unterstützen, und ihnen die Möglichkeiten geben, an diversen Wettbewerben teilzunehmen.

Dies kann durch Motivation geschehen und sollte als Teil der Lehrlingsausbildung oder Weiterbildung betrachtet werden. Denn kein Lehrling ist „zu schwach“ oder „untalentierte“. Wenn der Lehrherr meint, sein Lehrling komme doch nicht weiter, dann – davon bin ich überzeugt – ist bzw. war der Ausbildner schlecht. Bei derartigen Ausreden stellt sich der Küchenchef somit selbst ein schlechtes Zeugnis aus. Fakt ist: Jeder ist nur so gut, wie seine Ausbildung.

Es sollte doch jeder Betrieb und Küchenchef stolz sein, wenn seine „Jungs und Mädels“ soweit sind, dass sie bei Wettbewerben mitmachen können. Es kann zwar nur einer gewinnen, aber diese Möglichkeit hat jeder Teilnehmer. Aber das Wichtigste ist, man lernt dabei, was wieder dem Betrieb zugutekommt.

Also, Ihr Wirte und Küchenchefs, kommt nach Innsbruck auf die fafga und schaut euch so einen Bewerb an. Da seht Ihr österreichische Lehrlinge und Jungköche, die sich dem internationalen Vergleich stellen. Wenn Ihr die Leistungen und den Stolz der Teilnehmer über die von ihnen erbrachten Leistungen seht, werdet Ihr solche Bewerbe künftig aus einem anderen Blickwinkel betrachten. Vielleicht sagt Ihr dann: Ja, ich werde Mitglied, um aktiv mitzuarbeiten und durch meinen Mitgliedsbeitrag die Weiterbildung allgemein zu fördern.

Nebenbei bemerkt: Alle Mitglieder sind automatisch Mitglied im W. A. C. S., dem Weltbund der Köche.

JOSEF FANKHAUSER, VIZEPRÄSIDENT DES VKÖ

www.vko.at



Kosten senken – Erträge steigern!

Kunden des Handelshauses Wedl & des Handelshauses Kiennast haben die Möglichkeit, durch die globale Wirtschaftskrise Ihre gesamten Einkaufs- bzw. Investitionskosten zu bündeln und bonusfähig über die Tochterfirma ÖGS (Österreichisches Gastronomie Service) abzurechnen!

Immer mehr Hotel- und Gastronomiebetriebe beschließen unsere völlig freien Einkaufsgemeinschaft an, um bis zu 7 % Jahresbonus zu kassieren!

Ihre Vorteile:

- Bis zu 7% Bonusrückvergütung im Bereich Food- und Non-Food
- Eigener ÖGS-Bestellordersatz
- Sonderkonditionen bei Lieferanten
- riesige Lieferantenauswahl
- günstiger Strombeziehung, durch ÖGS-Strompool
- günstiger Tanken
- HACCP-Schulungen
- Kochseminare, Schulungen und Weiterbildung
- Weinverkostungen und Beratung
- Angebots einholung
- Gebrauchtgeräte-Börse
- uvm. ...

ÖGS steht für Tradition und Qualität!

Seit 1985 bearbeitet die ÖGS Handels-GmbH den heimischen Gastronomiemarkt mit großem Erfolg! Über 700 Mitglieder kommen schon in den Genuss dieser Effizienzsteigerung, die mitbarem Geld abgegolten wird! Das ÖGS, Österreichisches Gastronomie Service, bietet Ihnen diese Möglichkeiten. Setzen Sie auf die Perle der Einkaufs- und Dienstleistungs-Partners für Hotellerie und Gastronomie.

Wirkungsvolle Strategien im Beschaffungswesen legen die Basis für nachhaltigen Geschäftserfolg.

Als Gesellschafter haben wir die renommierten Handelshäuser Wedl und Kiennast mit im Boot. Zwei echte Gastroprofis, die sich seit Jahrzehnten mit den exklusiven Wünschen und Bedürfnissen der Hotellerie und Gastronomie auseinandersetzen. Gemeinsam wurden erfolgreiche und innovative Konzepte zur Ertragssteigerung und Kostenoptimierung entwickelt und umgesetzt. Um es auf den Punkt zu bringen, mit ÖGS sparen Sie Zeit und bares Geld und können sich auf Ihre Haupt-



ÖGSKochshowKotanyi/QimiQSchloßWilheminenberg,Wien

aufgabe – den Gast – konzentrieren. Die Zauberformel lautet – einmal beitreten – ist immer profitieren. Wählen Sie aus einem breiten Spektrum im Bereich Food, Beverage, Non-Food und einem starken Dienstleistungsangebot.

Nutzen Sie die Schlüsselkompetenz der ÖGS-Berater und ziehen Sie diese bei all Ihren geplanten Investitionen bei. Sie werden sehen, wie Sie Ihre gesamte Kostenstruktur durch deutlich optimieren. Gemeinsam machen wir mehr aus Ihrer Gewinnspanne. Darüber hinaus bieten zahlreiche Marketing- und Service-Tools weitere Vorteile für den unternehmerischen Erfolg. Das Dienstleistungsangebot erstreckt sich von der Immobilienbörse über den Gebrauchtgerätemarkt, Internet-Shop bis hin zu einer internationalen Seminar-Akademie, Marktbeobachtung, Profi-Stammtisch, Trendschaue uvm.

Nehmen Sie für ein unverbindliches Informationsgespräch Kontakt mit mir auf!

Persönlich für Sie da – Tel.: 0 62 29/390 00-0

Herzlichst

Gerald Wippel
Leitung Marketing/Vertrieb

ÖGS Handels-GmbH · Gewerbestraße 17 · A-5325 Plainfeld
Tel.: 0 62 29/390 00-0 · E-Mail: office@oegs.at · Homepage: www.oegs.at

Fröhliches Treiben

Laurentiusfest 2009: Salzburger Köche feierten ihren Schutzpatron

Mehr als 100 Köche in ihrer Berufskleidung – geschmückt mit Auszeichnungen, musikalische Klänge der Grödiger Musikkapelle und viele Gäste, die mit Rosen und Süßigkeiten organisiert vom „Rosenkönig“ Küchenmeister Helmut Haller beschenkt wurden. Es gibt nur

dieser Form gefeiert wurde. Beim schon zur Tradition gewordene Laurentiustag – den 22. der Sektion Salzburg und den siebenten österreichweit – konnte Obmann Alois Gasser den Präsidenten des VKÖ, Harald Fargel, aus Tirol Vizepräsident Josef Fankhauser, aus Oberö-



Auch die hohe Politik gab mit Landeshauptfrau Mag. Gabi Burgstaller den Köchen die Ehre

Foto: Wintersteller

einen Anlass, der so viele Köchinnen und Köche in der Hochsaison von ihrem Arbeitsplatz locken kann: Der Hl. Laurentius, der Schutzpatron der Köche, der bereits zum 22. Mal in

terreich den Obmann-Stv. Heinz Pinaucic sowie Ehrenobmann Helmut Stadlbauer begrüßen. Auch die immer gern gesehene Gäste und Freunde wie Dr. h.c. Siegfried Schaber sowie die jedes Jahr stark vertretenen Kolleginnen und Kollegen vom Verein der Köche Chiemgau mit Kollegen Fuchs, den Verein der Köche Berchtesgaden Land mit Manfred Benger, der sich für die zehnjährige Treue zum VKÖ über eine Urkunde mit Silbernadel erfreuen konnte.

Die nationalen und internationalen Gäste zeigten wiederum die Verbundenheit des Berufstandes auf.

Alois Gasser vom Salzburger Kochverband und Walter Ziegler waren wieder die Initiatoren dieses Festes, unterstützt von einem tatkräftigem Team und dem Tourismusreferat der Erzdiözese Salzburg.

Wasser Marsch

Die Sektion Tirol ist auch bei der Feuerwehr vertreten

Wasser Marsch!“ hieß es am 5. und 6. Juni beim Landesfeuerwehr-Wettbewerb in Axams für mehr als 800 Bewerbungsgruppen, die das Bronzene und Silberne Leistungsabzeichen erringen wollten. Natürlich mussten so viele Teilnehmer und auch Gäste ordentlich versorgt werden. Daher hieß es für Fink Francis, als Mitglied und Vertreter des VKÖ – Sektion Tirol, Feldkochunteroffizier beim Bundesheer sowie Mitglied der FF-Axams und seine Führungscrew: Gerhard Windhaber,



Gerhard Windhaber, Andreas Arnold, Reinhard Kircher – Kdtstv. FF Axams, Klaus Kirchebner – Kdt. FF Axams, und Francis Fink – VKÖ Sektion Tirol

Foto: VKÖ Sektion Tirol

Mitglied des VKÖ Sektion Tirol, Küchenchef des Elisabethinums in Axams, Andreas Arnold, Metzger aus Aldrans und ca. 70 bis 75 Helfer eine gut durchdachte Küche zu planen und zu betreiben. „Schnitzel Marsch“ lautete daher

das Motto, und das nicht zu knapp. Tausende Hendl, Burger, Bratwürste und andere Köstlichkeiten gab's natürlich auch noch, alles frisch und geschmackvoll durch die fleißigen „Küchenbienen“ zubereitet.

Authentische Thai-Küche

Originale Thaiküche verbunden mit Kunst und Kultur wurde vor Köchen des Verbandes der Köche Österreichs und Gastonomen kürzlich in Anwesenheit Se Panunpong, Botschafter des Königreiches Thailand, im Wiener Intercontinental beeindruckend zelebriert. Die Köchinnen und Köche aus Thailand haben nicht nur einen starken Galaabend hingelegt, auch haben sie einen Kochkurs im Sinne der authentischen Thaiküche abgehalten.

Wie in anderen Ländern fürchtet man auch in Thailand, das die Küche „abroad“ sich von der eigentlichen

Landesküche bis zur Unkenntlichkeit verfremdet – dem wurde im Interconti stark entgegengehalten!



TERMINE

WIEN

Herbsttermine 2009

21. September, 19. Oktober und 16. November, jeweils 17 bis 20 Uhr Stammtisch im „Martinjak“, Wien 1; Opernring 11.

30. September 2009, 18.00 außerordentlicher Stammtisch im „Café-Figaro“ im Mozarthaus bei Kollegen Robert Letz, Wien 1;

Domgasse 5.

24. Oktober 2009, Ganslessen im Restaurant „Zum Andreas Hofer“ www.ZumAndreasHofer.at, Wien 6; Brückengasse 11, Preis pro Person 35 Euro inkl. 3-Gangmenü und Tischgetränke. Extra Einladung folgt!

Anmeldungen zu allen Veranstaltungen: info@vko.at, 01-367 61 62