

hotel &  
touristik  
special

April/22



Rosenberger



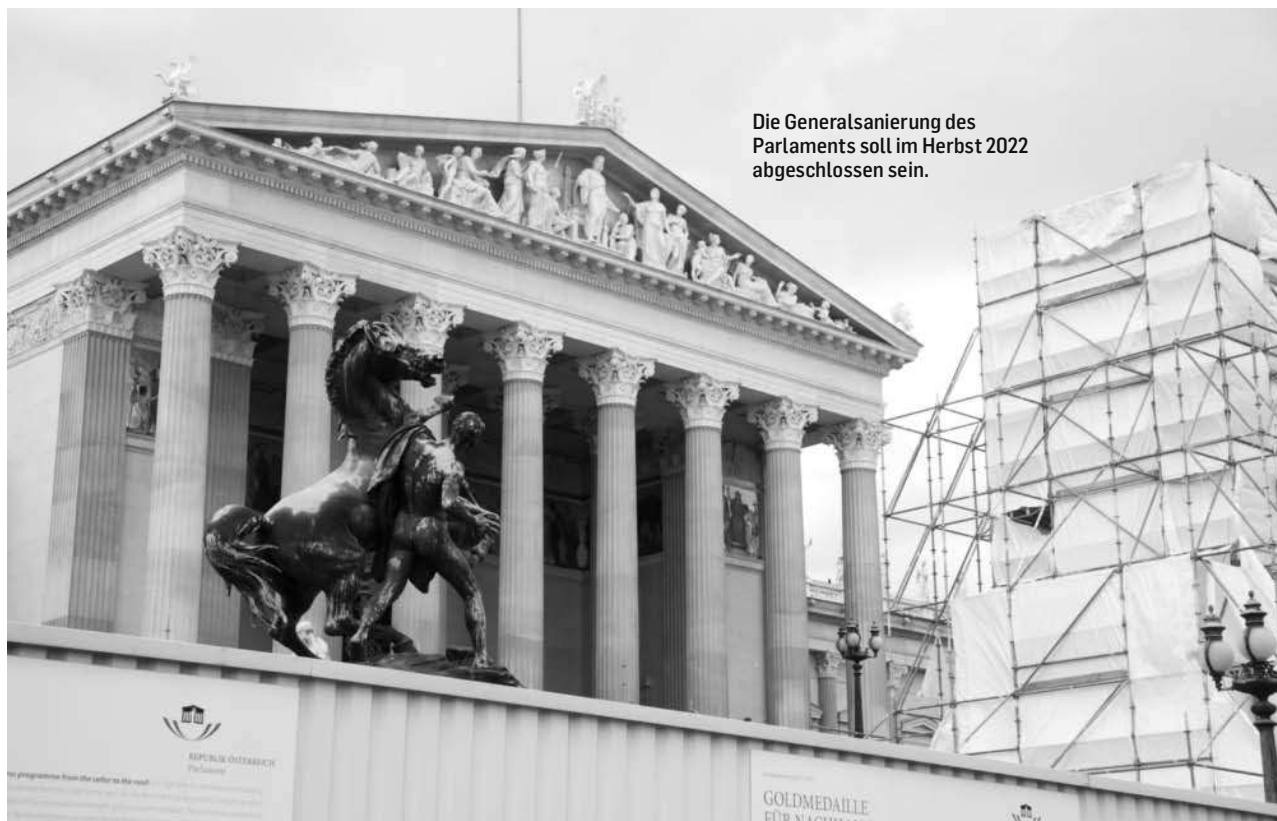
**ROSENBERGER-MUTTER:**

**Wer ist TQSR?**

**PARLAMENT:**  
Die drei Profis

**3CON:**  
Essen für alle

**12. GV-SYMPIOSIUM:**  
Ministerin als Gast



Die Generalsanierung des Parlaments soll im Herbst 2022 abgeschlossen sein.

## PROFIS fürs Parlament

Österreichs bedeutendste Baustelle biegt in die Zielgerade. Die Generalsanierung des Parlaments soll im Herbst abgeschlossen sein – mit einer völlig neuen Gastronomie. HGV PRAXIS stellt die Gewinner der Ausschreibung vor.

Öffentliche Großbaustellen stehen in besonderem Fokus, vor allem wenn es sich um das Zentrum der Demokratie, dem Parlament mit der Pallas Athene im Vordergrund an der Wiener Ringstraße handelt. Denn spätestens seit der britische Stararchitekt Sir Norman Foster dem Deutschen Reichstagsgebäude die spektakuläre Glaskuppel aufgesetzt hat, wird auch signalisiert: Es handelt sich um ein Haus des Volkes. Es gibt kaum eine Kameraeinstellung aus dem deutschen Bundestag, die nicht die lustwandelnden Gäste entlang der Glasfront dieses transparenten Halbkreises zeigt. Die Message könnte lauten: Volk, Du bist willkommen, Gesetze werden nicht im Hinterstübchen ausbaldowert. Alleine dafür gebührte Foster schon der Pritzker-Preis (eine Art Nobelpreis für Architektur) – hätte er ihn nicht schon.

### ÖFFENTLICHE AUSSCHREIBUNG

Für österreichische Verhältnisse verläuft die Generalsanierung des Parlaments auffallend skandalfrei. Zeit- und Budgetrahmen scheinen sich in den üblichen Dimensionen zu bewegen. Was aber jetzt schon klar ist, ist der Wille, dieses Haus zu

öffnen. Das kommt auch durch großzügige Gastronomieflächen zum Ausdruck, die es so vorher nicht gab. Und für diese Gastronomie braucht man einen Betreiber, der auch in der Lage ist, das zu stemmen. Für die obligate Ausschreibung wurden zahlreiche Gastronomen eingeladen sich zu bewerben.

Im Wesentlichen geht es um eine Cafeteria im Besucherbereich, die fußläufig in kürzester Distanz zum Plenarsaal liegt, eigentlich gleich daneben. Das Herz der Gastronomie schlägt allerdings im 3. Stock, wo die Fläche eines Restaurants den rechteckigen Lichthof, der die berühmte marmorne Säulenhalle erhellt, umrandet. An den Längsachsen wird es Raum zum Niederlassen für die Gäste geben, an den Schmalachsen liegen Küchen und gastronomische Arbeitsflächen. Als besonderes Zuckerl wird es auf dieser Ebene auch Zutritt zu zwei Terrassen geben, die einen herrlichen Blick in die Umgebung erlauben. Diese Flächen kommen neu ins Spiel, zumal es früher nur eine Stiege nach oben gab, jetzt aber mehrere und vor allem zwei Lifte, die Gäste schnell nach oben befördern und zum Genießen und Staunen einladen. Somit wird diese Etage neu erschlossen und ab Herbst auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.



## BEWERBER FALLEN DURCH KONTINUITÄT AUF

Nach einer neunmonatigen Sichtung aller abgegebenen Angebote und Konzepte wurden im Dezember 2021 die Sieger vorgestellt: Die Entscheidung fiel auf die Bietergemeinschaft „Labstelle und Partner“. Die Bietergemeinschaft besteht aus dem Wiener Restaurant „Labstelle“ (am Lugeck) von Thomas Hahn, dem Experten für Guest Experience „Friedreich Hospitality“ von Christine Friedreich und dem Grazer Catering- und GV-Spezialisten „Gaumenglück“, einem Betrieb der familiengeführten R&S Beteiligungsmanagement GmbH, vertreten durch Geschäftsführer Lorenz Reichel. Thomas Hahn und Christine Friedreich sind Absolventen der Tourismusschule in Krems und setzten beide ihre Ausbildung an der FH in Kufstein fort. Hahn gründete 2013 das Restaurant „Labstelle“ direkt am Lugeck und fällt seither durch konstante und vor allem österreichische Top-Qualität auf.

2012 machte sich Christine Friedreich mit ihrer Hospitality-Beratung selbstständig. Dabei entwickelt sie Guest-Experience-Strategien und Hospitality-Maßnahmen, die Unternehmen aller Branchen helfen, sich auf das zu fo-



Konnten die Ausschreibung für den Betrieb der Gastronomie für sich entscheiden, v. l.: Thomas Hahn (Labstelle), Christine Friedreich (Friedreich Hospitality Beratung) und Lorenz Reichel (Gaumenglück).

kussieren, was essenziell für den Erfolg eines jeden Unternehmens ist: den Gast – den Menschen.

Der dritte im Bunde ist Lorenz Reichel, der in der Steiermark verschiedene Pflegeeinrichtungen und Kantinen kulinarisch versorgt sowie ein Bistro am MedCampus Graz betreibt. Zu Reichels jüngstem Coup zählt das Betriebsrestaurant eines namhaften Tiroler Unternehmens. Reichels Bruder Mario wiederum ist am Restaurant Labstelle beteiligt.

Ein eigenes Unternehmen für das gastronomische Großprojekt Parlament befindet sich in der Gründung, wobei Thomas Hahn und Christine Friedreich den Hauptpart innehaben und auch als Geschäftsführer fungieren. Lorenz Reichel wird sich mit Betriebsverpflegungs-Expertise, maßgeschneiderten Kochprozessen und Qualitätssicherung einbringen.

## REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND KREATIVITÄT GEFRAGT

Geplant ist, dass alle Gastronomieangebote im Dachbereich für die Öffentlichkeit zugänglich sind und entsprechend der Ausschreibung auf hohem Qualitätsniveau zu führen sind. Regionalität, Nachhaltigkeit und eine eigene Academy für Mitarbeiter haben im Auswahlverfahren eine besondere Rolle gespielt, heißt es in einer Presseaussendung des Parlaments.

Nach übereinstimmenden Aussagen sehnen sich zahlreiche Abgeordnete nicht nur nach dem neuen Parlament, sondern auch nach einer neuen Gastronomie. „Leberkäsemmel gut und schön, aber wir wünschen uns mehr Abwechslung, mehr Frische und heimische Lebensmittel“, heißt es unisono aus den unterschiedlichsten politischen Lagern. >sax<

## Modernste Technik

Während die Eröffnung des Hohen Hauses mit Herbst 2022 avisiert ist, wird die Gastronomie auf Basis modernster Technik funktionieren, die bereits installiert ist und auf ihren Einsatz wartet. Gewinner der Technik-Ausschreibung ist GTA, deren Geschäftsführer Velimir Sever gegenüber HGV PRAXIS von einer „großen Verantwortung“ spricht. „Zum Einsatz kommen Gerätschaften von den namhaftesten Herstellern.“ Dazu zählen Gargeräte von Ration oder Therma oder Spültechnik von Meiko. „Es gibt verschiedene Outlets“, so Sever, „die natürlich autark arbeiten müssen und trotzdem Teil eines Gesamtkonzeptes sind. Außerdem wird das Restaurant im 3. Stock ein schönes Beispiel abgeben, wie man Bedienung und Free-Flow-System attraktiv kombinieren kann. Aus technischer Sicht ist die Basis für eine qualitativ hochstehende Gastronomie gelegt. Ich freue mich schon auf den ersten Besuch zum Essen im Parlament.“

# GTA

Loosdorf.  
Wien.  
Salzburg.

Kompetenz seit  
über 100 Jahren

# DER KÜCHEN KOMPLETT AUS- STATTER

gt-austria.com

Wir sind gastro bet.