

Hamburger Foodservice Preis 2013 für das Oktoberfest, Claus Wöllhaf und Eataly



Eine Bühne voller strahlender Sieger, die sich bei der Verleihung des diesjährigen Hamburger Foodservice Preises ausgiebig von der versammelten Branchenprominenz feiern ließen: zum einen die Festwirte und Gastgeber des Oktoberfests, ausgezeichnet für den gastronomischen Part eines Mega-Events, der weltweit seines Gleichen sucht; dann Claus Wöllhaf, eine Unternehmerpersönlichkeit, die sich seit 30 Jahren einen Namen mit exzellenter Flughafengastronomie macht; und last but not least Luca Baffigo, Partner des Gründers Oscar Farinetti, der den Preis für das in Turin geborene und mittlerweile bis nach New York City exportierte Retail-Gastro-Mekka Eataly entgegen nahm. Ort des Geschehens - wie beinahe jedes Jahr: der prall gefüllten Ballsaal des Grand Elysée Hotels in Hamburg.

Der Top-Event der Gastro-Branche jährte sich in diesem Jahr bereits zum 30. Mal. Und auch zum runden Jubiläum ging die feierliche Zeremonie der Preisverleihung vor mehr als 450 geladenen Gästen über die Bühne, gefolgt von der legendären After-Show-Party.

Jeder der drei Preisträger bringt auf seine Weise das Anliegen des Preises auf den Punkt: nicht nur rückblickend Erfolg zu honorieren, sondern hochgradig auch perspektivische Relevanz. Kurz: Zukunft, geerdet im Gestern.

Die Gewinner des Hamburger Foodservice Preises 2013 im Überblick:

Das Oktoberfest, München:



Das bayrische Volksfest ist Deutschlands berühmteste Gastronomiemarke und gleichzeitig einer der stärksten

Exportartikel der Nation. Jährlich kommen zu dem 16-tägigen Ereignis über 6 Mio. Besucher, davon weit über 1 Mio. aus aller Welt. Von insgesamt 600 Wiesn-Unternehmungen entfällt ein Viertel auf die Gastronomie: Das Herzstück des vielgestaltigen Vergnügungsangebots repräsentiert knapp die Hälfte der Gesamterlöse auf dem 42 ha großen Festgelände. Allein die 15 Großzelte bieten 102.000 Sitzplätze, davon 72.000 überdacht. Zum Erfolgsrezept gehören Münchner Bierkultur, bayrische Küche und volkstümliche Live-Musik. Immer bessere Küchenleistungen und operative Professionalisierung waren und sind das große Verdienst der Festwirte - allesamt führende Gastronomen der Stadt. Allen Akteuren gemeinsam gelang es, das Image der Mutter aller Feste auf Kulturniveau zu heben, dem weltweit rund 2.000 Events nach Münchner Vorbild naheifern. www.oktoberfest.eu

Claus Wöllhaf, Stuttgart:



Der Vollblut-Unternehmer verwöhnt seit Jahrzehnten Flugreisende an mittlerweile fünf deutschen Airports. Ein Management-Buyout markierte 1983 den Einstieg des damals 35-jährigen Geschäftsführers Claus Wöllhaf in die Selbständigkeit. Rasch beginnt der gelernte Koch, Konditor und Absolvent der Hotelfachschule Heidelberg, gastronomische Marken zu entwickeln. Die erste, das Restaurant 'top air', erhält 1992 einen Michelin-Stern, den es seit heute als einziges Flughafen-Restaurant Europas ununterbrochen hält. In den 90er Jahren startete die Expansion an weitere Flughäfen von Berlin über Köln bis Düsseldorf - unterstützt von einem wachsenden Konzept-Portfolio aus Eigen- und Lizenzmarken. 2012 erzielte die C. Wöllhaf Gastro Service mit 43 Foodservice-Betrieben plus Konferenz- und Bankettgeschäft Netto-Erlöse von 47,2 Mio. €. Motor des Ganzen ist mit Claus Wöllhaf ein wertorientierter Mittelständler, wie er im Buche steht: mit Gespür für Chancen und Lust auf Leistung, gepaart mit viel Idealismus, Qualitätsorientierung und Bodenständigkeit. www.woellhaf-airport.de

Eataly, Turin:



2007 eröffnete in einer ehemaligen Fabrikhalle in Turin das erste Eataly - eine Destination für Food- und Foodservice-Liebhaber. Das Hybridkonzept vereint auf 11.000 qm Megastore, Imbiss und Nobelrestaurant, Showküche und Lehrsaal. 'Shop, Eat And Learn' lautet der Leitsatz von Gründer Oscar Farinetti und Partner Luca Baffigo: Das Food-Wissen von Millionen Verbrauchern zu verbessern, ist seine Mission. Heute existieren zehn Eataly-Stores in Italien, zwölf in Japan sowie ein erstes, vielbewundertes Outlet in New York. Stets stehen die Erzeugnisse kleinerer italienischer Hersteller sowie das Gedankengut der Slow Food-Bewegung im Vordergrund. Handwerklich gefertigte Produkte zu fairen Preisen. 2,5 Mio. Besucher brachten dem Gourmet-Mekka in Turin auf Anhieb 30 Mio. € Jahresumsatz ein. In New York verbuchten Farinetti und seine US-Partner Joe und Lidia Bastianich, Mario Batali sowie Adam und Alex Sper Jahresumsätze von 80 Mio. € - 50 % davon mit Foodservice generiert. Die Marke Eataly soll weltweit mittelfristig rund 300 Mio. € Umsatz einspielen. www.eataly.it

Einmal mehr illustrieren die ausgezeichneten Protagonisten dieses Jahres beispielhaft die Trag- und Innovationskraft von Tradition und Werten für die Zukunft Profi-Gastronomie und ihre Schrittmacherefunktion für den gesamten Außer-Haus-Markt.

Es gilt: Für die Auszeichnung kann man sich nicht bewerben, die Wahl ist Sache der hochkarätig besetzten Fachjury. Ihr Augenmerk gilt Leistungen, die Maßstäbe setzen und zur nachhaltigen Branchen-Profilierung beitragen – national wie international. Betrachtet wird die gesamte gastronomische Bandbreite von Fast Food bis Fine Dining.

Stifter der renommierten Branchenauszeichnung ist der Deutsche Fachverlag, Frankfurt am Main, Herausgeber der Wirtschaftsfachzeitschriften food-service und FoodService Europe & Middle East sowie zahlreicher weiterer führender B2B-Publikationen. Seit 1983 bis heute wurden insgesamt 90 Unternehmen und Persönlichkeiten der professionellen Gastronomie mit dem Hamburger Foodservice Preis gewürdigt, darunter auch herausragende Individualkonzepte und zahlreiche internationale Preisträger. In der Hall of Fame versammelt: Namen wie McDonald's oder Gerd Käfer, der Europa-Park Rust, Sir Terence Conran, Pret A Manger, Vapiano, Restaurant Hiltl Zürich, die Gastronomie der Autostadt Wolfsburg, Wagamama, Marché International, die Sansibar auf Sylt, Roland Kuffler und Tim Mälzer.

www.cafe-future.net

09.03.2013, BS - Redaktion food-service