



28. Oktober 2022

27. HOGAST-Symposium strahlte Zuversicht aus

Inspirierende und neue Denkansätze für die Branche

Mit welchen Ideen kann den aktuellen Krisen begegnet werden? Diese Frage war allgegenwärtig beim 27. HOGAST-Symposium, das am 18. und 19. Oktober in Salzburg stattfand. Rund 900 Gäste aus Österreich, Süddeutschland und Südtirol hatten sich hierzu im Kongresszentrum versammelt, um sich auszutauschen und den Vorträgen zu lauschen. Die Antworten der vier Top-Speaker auf die aktuellen Fragen dieser Zeit waren inspirierend, boten neue Denkansätze und führten eindrücklich vor Augen, dass in jeder Krise immer auch eine Chance liegt.

Prof. Gabriel Felbermayr, Direktor des Österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung (WIFO), erklärte, dass sich die heimische Wirtschaftsleistung aktuell vier Prozent über dem Vorkrisenniveau befinde und konstatierte, dass der Tourismussektor Haupttreiber dieser guten Entwicklung sei. Wachstumsimpulse prognostizierte er auch für das kommende Jahr, „vor allem über ausländische Touristen“. Weniger optimistisch beurteilte Felbermayr hingegen die Lage auf dem Arbeitsmarkt, diese sei im Tourismusbereich langfristig nicht gut. Es gebe beides – hohe Vakanzen und gleichzeitig eine hohe Arbeitslosenquote; „ein mismatch“. Um hier Abhilfe zu schaffen, schlug der WIFO-Direktor höhere Löhne in der Branche und eine andere Einwanderungspolitik vor. In der Pflicht sieht er den Staat auch beim Ausbau der Kleinkindbetreuung und beim Absinken der Lohnnebenkosten. Auch sei die Pension in Österreich sehr generös; „wir gehen immer noch sehr früh in Pension“.

Wie kann Tourismus klimaneutral werden?

Interessante Denkansätze bot auch der Vortrag von Dirk Gratzel, der nicht nur über seinen eigenen ökologischen Fußabdruck referierte, sondern auch Antworten gab auf die Frage, wie Tourismus klimaneutral werden kann. Nachhaltigkeitsfragen seien von essentieller Bedeutung für die Branche, die zwangsläufig mit dem Klimawandel agiere. Die Gastronomie und Hotellerie könne nicht verhindern, mit ihrem Angebot CO² zu verursachen, die Branche könne aber aktiv an Maßnahmen der Wiedergutmachung mitwirken. Als Beispiele nannte er die Renaturierung bestimmter Flächen. Durch seine eigene Auseinandersetzung mit den Themen der Nachhaltigkeit habe er ein anderes Verständnis und Bewusstsein gewonnen, so Gratzel, der seit sechs Jahren seinen lebensbezogenen ökologischen Ausgleich betreibt. Zu verstehen, was hinter den Dingen stecke und wie die Natur funktioniere, sei eine beglückende Lernreise. Ein nachhaltiger Lebensstil sei zwar teurer, bedeute gleichzeitig aber auch, dass man bestimmte Dinge nicht mehr brauche.



Profit-Maximierung ist nicht alles

Dass Profit-Maximierung nicht alles sein kann stellte Paula Brandt, Expertin für nachhaltiges Unternehmertum, in den Mittelpunkt ihres Vortrages. Dabei ging es um die Frage, auf welche Weise die neue Generation von „Impact-Unternehmern“ einen Unterschied für die Gesellschaft machen. Am Anfang sei es wichtig, richtige Kunden zu finden, gute Mitarbeiter anzuziehen und die Akquise zu beherrschen. Noch wichtiger sei es aber, das Unternehmertum als Lebenswerk zu sehen. Integrität, Konsequenz im Handeln und eine Kultur, in der jeder für seine Aufgaben brennt fielen als weitere Stichwörter. Auch riet Brandt dazu, sich Leute ins Team zu holen, die schonungslos die Meinung sagen. Ein Hotelier beispielsweise, dessen Betrieb von der Schließung bedroht sei, brauche einen ehrlichen Blick von außen, wenn er wieder profitabel sein wolle. Brandt ermunterte auch zu überbetrieblichen Kooperationen. Gerade die Krise sei die Zeit, unkonventionell und anders zu denken.

Zukunft im Zeichen von künstlicher Intelligenz

Hendrik Haase ermunterte dazu, die digitalen Chancen dieser Zeit zu nutzen. Dank Big Food Data und künstlicher Intelligenz wisse man mehr über den eigenen Körper, Lebensmittel, Kunden und Gäste als jemals zuvor, so der Kommunikationsdesigner und Berater, der 2015 eine gläserne Metzgerei gegründet hat. Die Daten und die Technologie seien da, es stelle sich aber die Frage, ob man diese im besten Sinn nutze. Haase sprach über Liefer-Apps und Lieferroboter, führte vor Augen, was eine Vernetzung all dieser Daten bedeuten würde und riet dazu, im Bereich der Gastronomie und Hotellerie viel mehr über das „Internet of Bodies“ zu sprechen. Zugleich warnte er aber auch davor, sich über bestimmte Algorithmen sagen lassen zu müssen, welches Essen das Beste für einen sei. Bei der Entwicklung von Apps sehe er Europa manchmal „hintendran“. Die Entwickler seien Nerds, die jedoch noch nie mit einem Wirt auf der Alm gesprochen hätten.

Eine Gala voller Highlights

Traditionell fand im Rahmen des Symposiums auch wieder die Gala im Terminal 2 des Salzburg Airport statt. Starköchin Theresa Palmethofer zeigte hierbei, wie regionale Küche interpretiert werden kann. Moderator Alfons Haider konnte abermals überragende Showacts präsentieren, unter anderem den Comedian Gernot Kulis und die Schweizer Artistin Marula Eugster Rigolo (Ex Cirque Soleil).

Werner Magedler sprach angesichts der vielen Gäste von einem guten Zeichen. „Wir haben schwierige Zeiten, aber wir sind resilienter geworden“, so der Aufsichtsratsvorsitzende der Einkaufsgenossenschaft. „Danke an alle, dass wir hier sitzen und zusammenhalten.“ Vorstandsvorsitzende Allegra Frommer betonte, dass man an den künftigen Herausforderungen wachsen könne und das Erbringen der passenden Dienstleistungen für die HOGAST im Vordergrund stehe. Denn so könnten die Mitglieder für die Zukunft gewappnet werden.

Unterstützt wurde die Veranstaltung von zahlreichen Sponsoren, unter anderem den Premiumpartnern Hagleitner, Metro, Soluto und Rota.



HOGAST

Mein Plus

HOGAST Einkaufsgenossenschaft f.d.
Hotel- u. Gastgewerbe regGenmbH
Sohnystraße 4, A-5081 Anif

T: +43 (0)6246 8963 0
F: +43 (0)6246 8963 990
office@hogast.at
www.hogast.at

IBAN: AT623500000000046920
BIC: RVSAAT2S, UID-Nr.: ATU34003805
DVR: 005118, FN 69493x
Landesgericht Salzburg

Die HOGAST im Detail

Die HOGAST ist mit über 3.400 Mitgliedsbetrieben und einem Umsatz von 976,6 Millionen Euro (Stand 2022) die Einkaufsorganisation für Hotellerie und Gastronomie in Österreich. Den süddeutschen Raum betreut das Tochterunternehmen mit Sitz in München. Teil der HOGAST-Gruppe sind außerdem die HOTEL GASTRO POOL speziell für kleinere und mittelständische Hotels und Gastronomiebetriebe sowie die HANDOVER für Einrichtungen im Pflegebereich.

Mitgliedsbetriebe profitieren von besten Konditionen im Einkauf und optimierten Prozessen. Dafür bündelt die HOGAST das Einkaufsvolumen in allen wichtigen Bereichen – von F&B über Non-Food-Güter bis hin zu Energie und Versicherungen. Zentrales Element der Dienstleistungen ist die neue, lieferantenübergreifende Online-Bestellplattform myHOGAST. Darüber hinaus bietet die HOGAST Beratung und Services zu Themen wie Bauprojekten, Energieeffizienz und Personal.

Auskünfte

Mag. (FH) Dietmar Winkler, MAS
Bereichsleiter Marketing/Kommunikation
T: +43 (0)6246 8963 451
E: dietmar.winkler@hogast.at



Von links: Thomas Hell (Hagleitner), Werner Magedler (Aufsichtsratsvorsitzender HOGAST), Hans Georg und Stefanie Hagleitner (Hauptsponsor), Richard Wisdom & Allegra Frommer (Vorstand HOGAST), Alfons Haider (Moderator)

© HOGAST (Veröffentlichung honorarfrei)



Von links: Richard Wisdom (Vorstand), Prof. Gabriel Felbermayr (WIFO-Direktor), Allegra Frommer (Vorständin HOGAST), Werner Magedler (Aufsichtsratsvorsitzender HOGAST)

© Franz Neumayr (Veröffentlichung honorarfrei)

HOGAST Einkaufsgenossenschaft f.d.
Hotel- u. Gastgewerbe regGenmbH
Sonystraße 4, A-5081 Anif

T: +43 (0)6246 8963 0
F: +43 (0)6246 8963 990
office@hogast.at
www.hogast.at

IBAN: AT623500000000046920
BIC: RVSAAT2S, UID-Nr.: ATU34003805
DVR: 005118, FN 69493x
Landesgericht Salzburg



Food-Tech-Spezialist Hendrik Haase ermunterte dazu, die digitalen Chancen dieser Zeit zu nutzen.

© Franz Neumayr (Veröffentlichung honorarfrei)



Bei Comedian Gernot Kulis kamen die Lachmuskeln in Wallung.

© Franz Neumayr (Veröffentlichung honorarfrei)



Die Schweizer Artistin Marula Eugster Rigolo (Ex Cirque Soleil) ließ aus Palmblattrippen eine Oase der Konzentration und Ruhe entstehen.

© Franz Neumayr (Veröffentlichung honorarfrei)



Die dreifache Haubenköchin Theresia Palmetzhofer aus dem Mostviertel faszinierte mit ihren kulinarischen Kreationen.

© Franz Neumayr (Veröffentlichung honorarfrei)