

DIE FEINE WELT VON GENUSS UND TECHNIK

DIE KOOPERATION ZWISCHEN DEM SALZBURGER UNTERNEHMEN REPOINT MIT DER REMANCO ABRECHNUNGSTECHNOLOGIE UND SPITZENKÖCHEN QUER DURCH GANZ ÖSTERREICH IST VON KULINARISCHEN HAUBEN BZW. TECHNISCHER PERFEKTION GEKRÖNT UND FINDET IM TEAM-MATCH MIT TONI MÖRWALD EINEN GENUSSREICHEN HÖHEPUNKT. EINFACH AUSGEDRÜCKT: JE BESSER UND ANSPRUCHSVOLLER DIE KÖCHE, UMSO BESSER UND PROFESSIONELLER IST DIE TECHNIK!

Mörwald hier, Mörwald da, Mörwald dort ... Toni Mörwald als Spitzenkoch, Toni Mörwald als Leiter von Kochkursen, Toni Mörwald als Kochbuchautor, Toni Mörwald als Catering-Chef, Toni Mörwald als Gourmet-Menü-Verzauberer im Varietézelt, Toni Mörwald als Unternehmer, Toni Mörwald als Multi-



talent, dem alles zum Erfolg gerät, was er anpackt. Was gibt es noch über einen Mann zu sagen, den jeder kennt oder zu kennen glaubt, nicht zuletzt weil er sich selbst derart freizügig und vielfältig exponiert? Über einen Mann, dessen Name jeder, der sich irgendwie fürs Kochen interessiert, sozusagen im Munde führt? Über einen Mann, der – mit nicht einmal 40 Jahren – als Koch, Unternehmer und Verfasser von Büchern eigentlich all das erreicht hat, wovon andere träumen, um an der Umsetzung ihrer Vorstellungen und Ideale schließlich doch zu scheitern?

Die Zusammenarbeit zwischen dem Salzburger Unternehmen Repoint mit der

Remanco Abrechnungstechnologie und Spitzenköchen quer durch ganz Österreich ist einmalig in der Branche und blickt mittlerweile auf eine lange Tradition zurück. Viele erstklassige Köche und ihre ebenso hervorragenden Restaurants wurden im Zuge dieser Kooperation portraitiert, die Notwendigkeiten und Vorteile einer reibungslos funktionierenden Kombination aus perfekter Kochkunst und professioneller Technik aufgezeigt. Mörwald stellt, was Organisationstalent, Gespür für Trends, Bekanntheit und Erfolg betrifft, eindeutig den krönenden Höhepunkt dieser Serie dar – und macht die Sache ebenso schwierig wie spannend. The „Fine World of Mörwald“ avancierte in den letzten Jahren zum Inbegriff für feinste Küche, wie die Homepage dem Betrachter eindrucksvoll dieses eigen schillernde Universum präsentiert; das „Imperium“ des Toni M. stellt zugleich aber hohe und höchste Ansprüche an alle und alles: die eigene Person, das Management, die Mitarbeiter, den Teamgeist, die Technik



und nicht zuletzt den Gast. Oder wie sonst denn als Herausforderung des Gastes sollte man folgenden Clou bezeichnen: Der feine Leberkäs´ aus Litschau wird mit süßem Senf und Holzzahnstocher auf Papptellern wie am Würstelstand in einer Selbstverständlichkeit serviert, die ihresgleichen sucht. Auf die Idee wären andere vielleicht auch gekommen, sie tatsächlich umzusetzen und den Leckerbissen noch als „teuersten Leberkäse der Stadt“ anzupreisen, zeugt von einer gehörigen Portion Selbstbewußtsein, Chuzpe und ungezwungener Kreativität. Das Beste daran: Die Gäste schlucken Leberkäse und Gag mit Wohlgefallen und honorieren diese unnachahmliche Interpretation ausgezeichneter Haubenküche auf voller Linie.

Dass sich Toni Mörwald bereits in jungen Jahren in einer beneidenswert unantastbaren Position befindet, die es ihm gestattet, sich praktisch alles zu erlauben und dafür reichlich Applaus und Anerkennung zu lukrieren, ist mit Sicherheit eine Säule seines Erfolgsgeheimnisses. Diesen Status der Unabhängigkeit, Unverwechselbarkeit und spielerischen Leichtigkeit zu erlangen und vor allem beizubehalten, war und ist ohne tiefes Können, ohne Fleiß und Beharrlichkeit, ohne Drang zur Perfektion und ein abgestimmtes Team von erstklassigen Köchen allerdings nie und nimmer möglich. Die Qualität der verwendeten Produkte,

Zutaten und begleitenden Weine sowie die Professionalität ihrer Zubereitung und Präsentation kann auf diesem Niveau gestrot als Standard vorausgesetzt werden.

Wenn Toni Mörwald über die Anfänge sagt: „Als es im Wirtshaus in Feuersbrunn begonnen hat, war von der bewußten Entstehung der Organisation noch keine Rede“, so mag man das noch glauben. Spricht er aber davon, „stets von anderen gefragt“ oder gar „zum Kochen gezwungen“ worden zu sein, dann darf man zurecht misstrauisch werden, würde man sonst sein Potenzial als Gastronomie-Profi, Geschäftsmann und der große Zampano völlig unterschätzen.

Denn spätestens als der Huchen auf einer Erdäpfel- („Bitte nicht Kartoffel sagen“) Lauchkomposition serviert wird und Mörwald über sein Unternehmen und seine Motive zu philosophieren beginnt, ahnt man, dass sich die Visionen keineswegs darin erschöpfen, den „Gästen höchsten kulinarischen Genuss in allen Facetten zu bieten“.

Die von Mörwald verwendeten Begriffe und Aussprüche „Die Küche ist Bühne“, „aktives Kochen“, „eigene Handschrift“, „Die Marke Mörwald steht im Vordergrund“ sind Beweise dafür, dass Visionen keinesfalls Krankheitssymptome, sondern ineinandergreifende Bausteine eines umfassenden Konzepts sind, das wohl durchdacht, perfekt in Szene gesetzt und stets weiterentwickelt werden will.

Ohne ein bestens eingespieltes Team kann das alles nicht funktionieren. Die



und menschlich –, während fachliche Probleme sehr oft durch ein Gespräch gelöst werden könnten, so klingt dass nicht gerade wie eine Drohung, ist aber ein unmissverständlicher Hinweis darauf, dass sich alle Mitarbeiter stets weiterzubilden und weiterentwickeln haben, dass die „Marke Mörwald“ für jeden einzelnen Mitarbeiter eine enorme Verpflichtung darstellt, zugleich aber vielfältige Chancen bietet, Profil, Individualität, Klasse zu erlangen.

SPITZEN-TECHNIK

All die unterschiedlichen Spielarten gastronomisch-kulinarischer Inszenierungen wären in den Mörwald-Outlets „Zur Traube Feuersbrunn“ (Christian Wöber), „Schloss Grafenegg“ (Christian Göttfried), „Kloster Und“ (Mario Bachhofer), „Fontana (Günther Maier) und „Ambassador Wien“ (Christian Domschütz) ohne den entsprechend kongenialen technischen Support nicht möglich.

Dieser besteht im wesentlichen darin, die verschiedenen Betriebsformen – vom Wirtshaus und der Kantine über die Erlebnisgastronomie bis hin zu Lifestyle-Bar und Club-Restaurant – ideal zu unterstützen.

„Einer der Vorteile unserer Hard- und Software gegenüber anderen Systemen ist, dass sie keinerlei Beschränkungen aufweisen, höhere Datendurchflussraten haben und mehr Sicherheit ohne Virusgefahr bieten. Je anspruchsvoller die Gästewünsche und je höher die Kundenfrequenz sind, umso besser, das heißt, schneller und zuverlässiger arbeitet das Remanco-System“, erklärt Repoint-Chef Günter Gstraimer.

Alle Betriebsstätten sind über einen Server in der Zentrale (Feuersbrunn) sowie über zwei weitere Server (Ambassador und Fontana) vernetzt, ermöglichen untereinander flexiblen, prompten und unabhängigen Datenaustausch bei der Lagerkontrolle, beim Berichtswesen, bei Artikel- und Preisänderungen sowie bei Bonddruckoptionen.

Peripheriegeräte wie Touchscreen-Kassen und Drucker können untereinander getauscht, für verschiedene Bereiche (große Veranstaltungen, Gartengeschäft) eingesetzt werden und zeichnen sich durch einfache und einheitliche Bedienung aus – unschätzbare Vorteile im Arbeitsalltag von rund 250 Mitarbeitern in Küche und Service.

Dass die Techniker der Firma Repoint für technische Wartungs- und Serviceleistungen mittels Hotlinedienst rund um die Uhr und 365 Tage im Jahr zur Verfügung stehen, ist bei dem Salzburger Unternehmen selbstverständlich.

So garantiert Remanco-Technologie in Kombination mit dem Dienstleistungsangebot von Repoint Individualität und Originalität sozusagen für jeden Tisch und jeden Gast – eine Individualität und Originalität, wie sie speziell für die feine Genusswelt eines Toni Mörwald unerlässlich sind.



Küchenchefs, Restaurantleiter und Sommeliers seien die Teamleader, mit denen gemeinsam er das Drehbuch schreibe, meint Mörwald. Doch Herr der Inszenierung eines Unternehmens mit rund 250 Mitarbeitern (davon etwa 25 Lehrlinge, auf deren Ausbildung Mörwald besonderen Wert legt), das sich tagtäglich zwar nicht neu erfinden, aber immer wieder neu darstellen und sich vor den Gästen beweisen müsse, ist und bleibt der Meister selbst. Und wenn Mörwald weiter erklärt, dass er und seine Küchenchefs harmonieren müssten – von den Ideen her



REPOINT
edv beratung
für hotel und gastronomie gmbh

Siezenheimer Straße 35
A-5020 Salzburg
Telefon +43-662-44 08 17-0
Fax +43-662-44 08 17-4
www.repoint.com repoint@repoint.com

Nähere Informationen zu den neuen Produkten gibt es direkt bei der Firma REPOINT oder vom Repoint-Team auf der „Alles für den Gast Herbst“ in Salzburg von 8. bis 12. 11. 2003, HALLE 02, STAND 102.