

CULINARY COMPETITION

BeraterInnen üben sich im Rahmen eines exklusiven UBIT-Specials am Semmering in Teamarbeit und Prozess-Strukturen an Pfannen und Töpfen.

Hochwertiger Input, klare Prozesse, Expertise und engagiertes Teamwork - klassische Zutaten eines erfolgreichen Beratungsprojektes. Dieses bewährte Rezept wandten die Mitglieder aus Unternehmensberatung, IT und Buchhaltung im Rahmen eines exklusiven Networking-Events der Fachgruppe UBIT unter fachlicher Anleitung des Gastronomie- und Unternehmensberaters Josef Meringer, CMC auf Köstlichkeiten aus der Region an: Man traf einander zum gemeinsamen Kochlöffelschwingen in der Tourismusschule am Semmering.

Obmann Günter Schwarz, CMC zur Idee hinter diesem Angebot: „Der gemeinsame Nachmittag hinterm Herd bringt Einblicke in die Arbeitsweise von Kollegen und damit eine gute Basis für fachübergreifende Kooperationen. Zudem gibt es kaum eine besser Hands-on-Erfahrung für den Mehrwert aus der Kombination von Fach- und Prozesswissen als die Ratlosigkeit einer Gruppe ambitionierter Hobby-Köche angesichts einer Zutatenliste“, fügt Schwarz schmunzelnd hinzu.

Im Team und mit Unterstützung von Meringer und Küchenmeister Ernst Binder, TSS brachten die Hobbyköche mehr als ein Dutzend exquisiter Gerichte auf den Tisch. Dem UBIT-Motto "Wir nehmen Wissen in Betrieb" folgend, ließ man sich die selbst kreierten Schmankerln sogleich im Team auf der Zunge zergehen. Obmann Schwarz und Geschäftsführer Mag. Wolfgang Schwärzler nahmen den Serviceauftrag der Fachgruppe wörtlich und kredenzten eigenhändig regionale Tropfen aus der Bouillante. Andrang und Feedback auf den ersten Termin im Juli waren so überwältigend, dass dieses UBIT SummerSpecial im August eine weitere Auflage erlebte.