

KURZ NACHGEFRAGT



MARCUS KLEEMANN

Geschäftsführer
GASTROJOBS

IM GESPRÄCH MIT

ARABELLE KAMLER

GF Restaurant IL MUSEO



Erfolgreiches Konzept mit Synergien

Kleemann: Frau Kamler, Sie haben im letzten Monat ein neues Lokal, das „Il Museo“, im MQ eröffnet und führen Ihren Cateringbetrieb daneben weiter. Glauben Sie, dass Sie mit der Doppelbelastung die Qualität halten können?

Kamler: Betrachtet man das Motto der Osteria „Il Museo“ – abwechslungsreiche, hohe Qualität zu erschwinglichen Preisen – so ergeben sich Synergien von seiten GASTROBELLE vor allem in den Bereichen Einkauf, Controlling, Marketing, Personal und Service-Orientierung.

Kleemann: Sehen Sie sich mit dem Konzept eines italienischen Lokales nicht zu sehr im Mainstream?

Kamler: Unsere Kombination von Controlling, Preis, Qualität und Abwechslung ist in der Wiener Gastronomie einzigartig und ist nicht so leicht übernehmbar.

Kleemann: Sie beschäftigen zur Zeit über 20 Personen in Ihrem neuen Restaurant. Wie haben Sie die Mitarbeiter gefunden und welchen Weg würden Sie einem Neueinsteiger empfehlen?

Kamler: Einem Neueinsteiger empfehle ich, sich professionelle Partner auszusuchen, die entsprechende Erfahrung und Kompetenz einbringen können. Gutes Personal ist das entscheidende in diesem Geschäft, und die bekommt man nur über gute Kontakte, die man über Jahre aufbauen und pflegen muss.