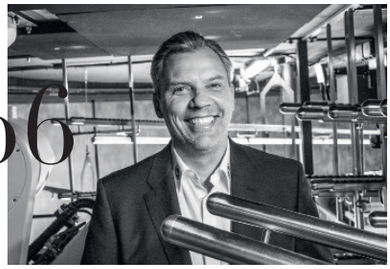
IN DIESER AUSGABE

Die Branche hat viele Gesichter – und mit diesen Menschen hat sich das KARRIERE-Team dieses Mal besonders beschäftigt.

TEXT ALEXANDRA GORSCHE



S. 28: EMILY HARMAN Mit 15 Jahren begann Harman in Restaurants zu arbeiten, mit 24 war sie erstmals für den Weineinkauf verantwortlich. Wie behauptet sich die junge Sommelière in der doch so männerdominierten Branche? **S. 32 & 98: REINHARD HANUSCH** Geschäftsführer der Lohberger Küchen Competence Center GmbH. Mit der Umsetzung eines »Master-Flagshipstores« für Paulaner in Singapur hat er sämtliche Zeitrekorde gebrochen. Gerade einmal in 40 Tagen erfolgte die Fertigstellung. Dass Lohberger für Einzigartigkeiten steht, zeigt auch das Projekt der Mook Group, welches sich direkt im legendären »Fass« des 120 Meter hohen Henninger-Turms in Frankfurt befindet. **S. 46: KLAUS BRUNMAYER** Restaurantmanager und verantwortlich für die Küchenkonzepte von »Lucy Wang« und der »zhero«-Hotelgruppe. Erfolg mit asiatischer Fusionsküche? Brunmayer beweist, dass Sushi und Sashimi in ausgefallenen Varianten mit der klassischen französischen Brasserie-Küche kombiniert zum Verkaufsschlager werden. **S. 90: PETER GAISRUCKER UND ARMIN PETZWINKLER** Geschäftsführer und Inhaber von superunique – Raum für Gestaltung GmbH. Wie ein Cafébetrieb und ein Ausstellungsraum des Heizungs- und Sanitärbetriebs der Mocharts zu einem Gesamtbild wird, zeigen die beiden Innenarchitekten mit der neuen Umgestaltung des »Energieschiffs«. **S. 106: MICHAEL MACK** CEO der HeineMack GmbH und Erfinder der Rollercoaster Restaurants. KARRIERE traf den umtriebigen Entwickler, auf dessen Misserfolg einst Nürnbergs halbe Gastroszene gewettet hatte. In seinem Wiener Restaurant mixen Roboter die Cocktails. Rentiert sich der Spaß oder ist alles nur Show? **S. 114: HEIKE PLESCH** Executive Housekeeper in den »Reiters Reserve«-Hotels im Südburgenland. Als Hausdame von zwei Hotels nimmt sie in der Branche eine Sonderstellung ein. Dass der Beruf der Hausdame mehr beinhaltet als das Putzen von Zimmern, verrät Plesch und zeigt, dass wohl keine andere Position im Hotel so abwechslungsreich und verantwortungsvoll sein kann.

Fotos: Akos Vincze, beigestellt

upgrade

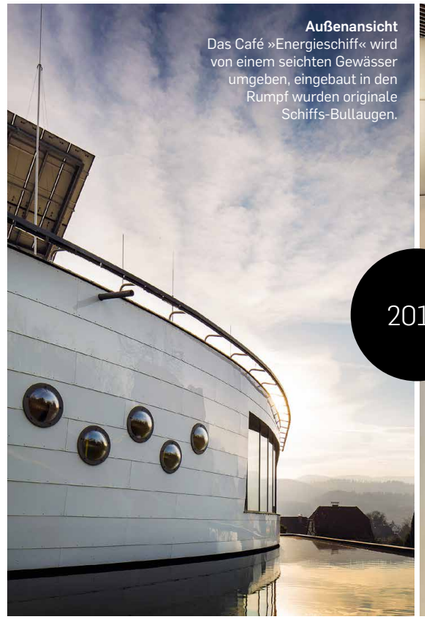
Fokus Energie. Vorherrschend im Café-Bereich sind die Farben Grün und Gelb.

Familie Mochart hat ihrem Café »Energieschiff« ein Makeover verpasst.

TEXT ALEXANDRA GORSCHE

Familie Mochart, Experten im Bereich Haustechnik und Installationen, führt neben dem Bürobetrieb einen Ausstellungsraum und das Café »Energieschiff«, welche nun umgebaut und zusammengeführt wurden. Umgesetzt haben die Neuerungen die Innenarchitekten von »superunique«, die die Mochart-Welt der Schiffsthematik auch optisch anpassten. Von außen ein Schiffsrumpf, sollte nun auch die Innenwelt ineinander verschmelzen. Überlagerung von zwei Gestaltungsthemen: Schiff (Gebäudeform) und klassische Hausform (Unternehmensinhalt). Ziel des Re-Designs des Cafés war es, den Schiffscharakter zu verstärken, die Geometrie des Raums, somit des Schiffsbugs, in das Gesamtbild zu integrieren.
www.mochart.at

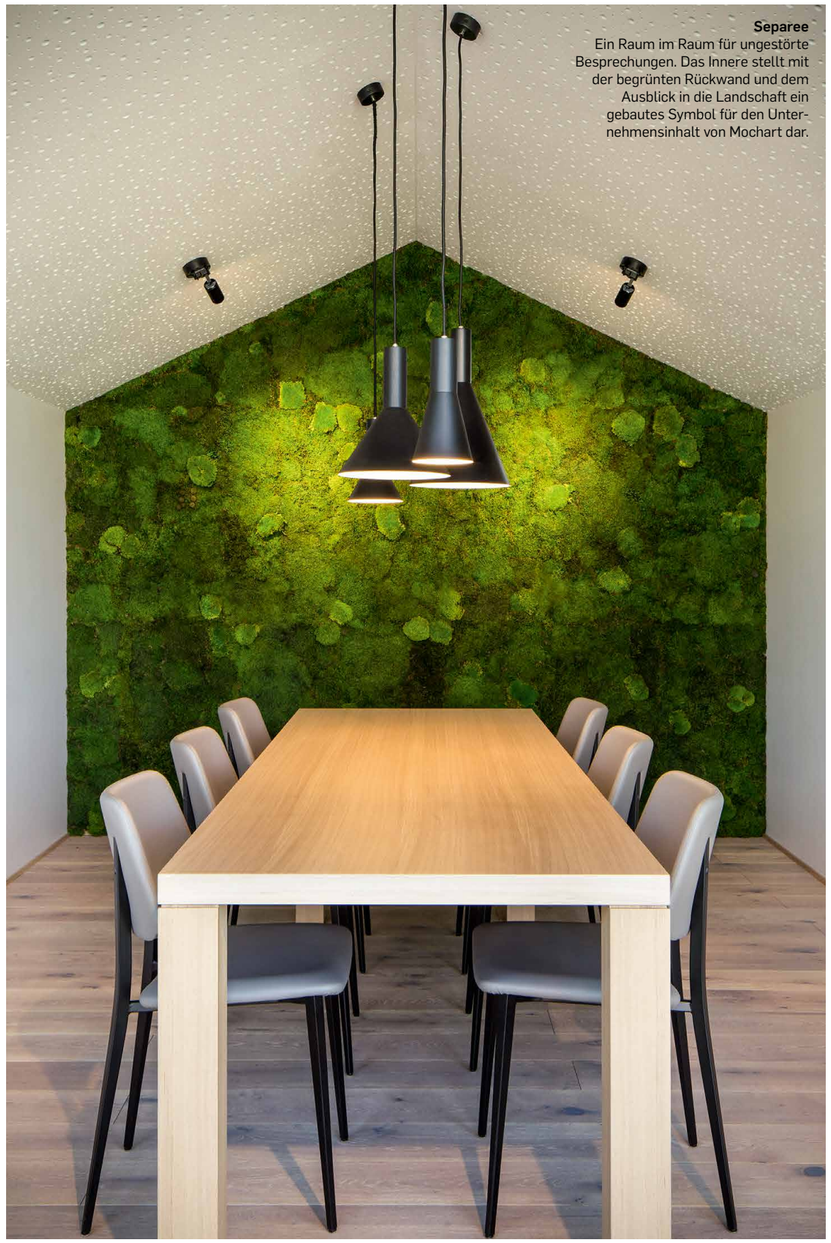
Energiehaus
Sowohl Besprechungsraum als auch Erweiterung vom Café-Betrieb. Ein Showraum der etwas anderen Art.



Außenansicht
Das Café »Energieschiff« wird von einem seichten Gewässer umgeben, eingebaut in den Rumpf wurden originale Schiffs-Bullaugen.

2018

Fotos: Kirchgasser Photography, beigestellt



Separee
Ein Raum im Raum für ungestörte Besprechungen. Das Innere stellt mit der begrünten Rückwand und dem Ausblick in die Landschaft ein gebautes Symbol für den Unternehmensinhalt von Mochart dar.

FACTS & FIGURES

Eröffnung
2007

Umbau
2018, Innenarchitekten Peter Gaisrucker und Armin Petzwinkler von superunique – Raum für Gestaltung

Planungsphase
Drei Monate

Sitzplätze
Indoor: 30; Outdoor: 30
Ausstellungsraum: 40

Materialien/Farben
Farbgebung in Anlehnung an die Farben von Seilen, Segeltüchern: helles Leder, verbunden mit natürlichen Materialien und Elementen aus der Wohnraumgestaltung wie helle Eiche.

Maßanfertigungen
Zusammen mit der Leo Möbeldesign GmbH wurden die Innenhäuser und Tapezierungen maßgefertigt.

Design Statement
Verschmelzung der beiden Funktionen Ausstellung und Café: Die klassische Hausform (Häuschenschema) steht in der Ausstellung symbolisch für den Wohnraum des Kunden. Dabei wird einerseits der Innenraum dargestellt (Wohnraum, Sanitäreinrichtung), andererseits die konstruktive Seite und die darin verborgene Technik (Sanitär, Heizung, Kühlen, etc.) ausgestellt.
www.superunique.at