

und was zu bezahlen ist. Nachdem die Menüs im Rahmen der Restaurantwoche zu Fixpreisen angeboten werden, ist der Preis schon im Vorhinein bekannt und es gibt keine negativen Überraschungen. So werden Hemmschwellen in der breiten Bevölkerung abgebaut, um die gehobene Gastronomie zu besuchen.

**medianet:** Erhöht sich die Anzahl der Gäste bei teilnehmenden Restaurants auch langfristig oder nur punktuell während der Restaurantwoche?

**Bernthaler:** Natürlich suchen die Menschen punktuell gezielt nach der Restaurantwoche, und wir können beobachten, dass wir über ein Stammpublikum verfügen. Wenn ein Betreiber geschickt ist, wird aus einem Restaurantwochen-Besucher ein Stammgast. Dafür gibt es viele Erfolgsbeispiele.

**medianet:** Was erwartet Besucher beim 15-Jahre-Jubiläum?

**Bernthaler:** In Summe nehmen österreichweit 110 Restaurants teil und wir erhalten täglich weitere Anfragen. Darunter sind 4-Hauben-Restaurants, die in der Top-Liga der österreichischen Gastronomie spielen. Wir lehnen aber auch Lokale ab – das Verwässern der Qualität ist weder in unserem, noch im Interesse der Restaurants und der Gäste.

**medianet:** Liegt der Schwerpunkt auf urbanen Gebieten?

**Bernthaler:** Derzeit konzentriert sich viel auf Ballungszentren, aber auch Restaurants in ländlichen Gebieten nehmen daran teil.

**medianet:** Die vergangenen Jahre waren für die Gastronomie nicht einfach. Spielt das im gehobenen Segment, das die Restaurantwoche bespielt, ebenfalls eine Rolle?

**Bernthaler:** Wir leben in einer Rezession und wir bemer-

ken schon, dass die Menschen preissensibler und sparsamer sind. Wer früher fünf oder zehn Mal im Monat auswärts Essen gegangen ist, hat das reduziert. Auch beim Pro-Kopf-Umsatz merkt man eine Reduktion. Allerdings leidet dabei die Spitzengastronomie am wenigsten. Was wir bei der Restaurantwoche bemerken, ist, dass die Öffnungszeiten zum Teil reduziert wurden, da einfach die Fachkräfte fehlen.

**medianet:** Ist auch eine Reduktion von Restaurant-Neueröffnungen spürbar?

**Bernthaler:** Es wird im Herbst eine große Anzahl von Neueröffnungen geben; diese Welle ist nicht gebremst, aber die Reduktion von Öffnungszeiten spürt man sehr wohl.

**medianet:** Welche Lokale werden Sie selbst während der Restaurantwoche besuchen?

**Bernthaler:** Ich würde gerne alle 110 Betriebe besuchen, da möchte ich kein Lokal hervorheben.

**medianet:** Die Food-Trends haben sich in den vergangenen Jahren verändert, viel geht in Richtung Nachhaltigkeit. Wirkt sich das auch auf die Restaurantwoche aus?



Franz Bernthaler feiert im kommenden Jahr zwei Jahrzehnte Culinarius.

**Bernthaler:** Die Themen Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit fassen immer stärker Fuß. Das ist sowohl bei den Menüs ersichtlich, als auch bei den Wünschen der Gäste.

**medianet:** Die Restaurantwoche ist nur ein Teil Ihrer Unternehmensgruppe, die im kommenden Jahr 20. Bestandsjubiläum feiert. Was ist das Geheimnis hinter dem anhaltenden Erfolg?

**Bernthaler:** Die Qualität unserer Arbeit. Derzeit haben wir etwa 500 Restaurants, ausschließlich im gehobenen Bereich, als Kunden. Wir haben uns nie dazu verleiten lassen, in die breite Masse zu expandieren, sondern immer auf Qualität geachtet. Mit der Zeit ist es gelungen, das gesamte Spektrum an Leistungen, die ein Gastronom benötigt, abzubilden.

Wir kümmern uns darum, dass unsere Kunden von mehr Gästen besucht werden. Über unsere unterschiedlichen Plattformen, wie Gastro.News, der Restaurantwoche und dem Versand von Restaurantgutscheinen vermitteln wir weit mehr als 100.000 Gäste an Gastronomen. Wir helfen Kunden auch mit unserem Culinarius-Warenkorb, bei dem wir spezielle Preise ausgehandelt haben. Das beinhaltet aufgrund der Energiekrise nun auch Strom- und Gaspreise.

**medianet:** Welche Benefits bietet Culinarius dem Endkunden?

**Bernthaler:** Es gibt bei uns auch abseits der Restaurantwoche andere Aktionswochen, bei denen Gästen reduzierte Preise angeboten werden. Wenn man die Preise während einer Restaurant- oder Genusswoche vergleicht, sind Preise im Durchschnitt um 30 Prozent reduziert. Den Restaurants geht es in dieser Zeit darum, neue Gäste anzusprechen.

**medianet:** Wohin wird sich die Gastronomie im Allgemeinen entwickeln? Wo verorten Sie Probleme und Highlights in der näheren Zukunft?

**Bernthaler:** Die Gastronomielandschaft verändert sich kontinuierlich, aber ich sehe keine Revolution auf uns zukommen. Natürlich wird es weiterhin Erlebnis- und Hauben-Gastronomie geben, es gibt viele Take-away-Angebote. Vor allem während und nach Corona gab es sehr viele Take-away-Konzepte, wobei viele Anbieter das wieder aufgeben. Das sind Wellenbewegungen. Ich bin der Meinung, dass sich generell beim Konsum Qualität immer durchsetzen wird. Es muss immer ein Alleinstellungsmerkmal vorhanden sein, damit ein Konzept überzeugt.

**medianet:** Derzeit sind viele Lokale überbucht, es gibt Warteschlangen und -zeiten. Ist das ein positives Zeichen?

**Bernthaler:** Für die betroffenen Betriebe ist das sicherlich ein Vorteil. Es gibt einige Lokale in Wien, wo bis zu zwei, drei Stunden für einen Tisch angestanden wird. Das sind aber bloß eine Handvoll an Restaurants. Durch beschränkte Öffnungszeiten aufgrund des Fachkräftemangels müssen allerdings Reservierungen früher getätigt werden. Allerdings schlägt sich eine hohe Auslastung nicht wirtschaftlich nieder, denn die Miete muss auch an Schließtagen bezahlt werden.

## Restaurantwoche

### Die wichtigsten Infos

Die 29. Restaurantwoche findet vom 2. bis 8. September statt, es nehmen 110 Restaurants der gehobenen Kategorie teil. Dabei gibt es Lunch- und Dinner-Menüs zum Fixpreis.

Alle Infos und Reservierung:

[www.dierestaurantwoche.at](http://www.dierestaurantwoche.at)