

Der Abschied eines Gastronomie-Visionärs: Peter Dobcak zieht Bilanz!

Peter Dobcak, langjähriger Obmann der Gastronomie Wien, zieht Bilanz seiner Amtszeit und äußert Erwartungen an die neue Regierung.

Wien, Österreich - Peter Dobcak, der langjährige Obmann der Fachgruppe Gastronomie Wien, hat nach zehn Jahren sein Amt niedergelegt. In einem aufschlussreichen Interview mit LEADERSNET reflektierte der 64-Jährige über seine Zeit in dieser verantwortungsvollen Position und die Herausforderungen, die er miterleben musste. Dobcak blickt auf einen Paradigmenwechsel in der Gastronomie zurück, geprägt von tiefgreifenden Veränderungen wie der Einführung der Allergenverordnung und der Corona-Pandemie, die die Branche massiv getroffen hat. "Es war eine harte Lehrzeit, da ich oft Anrufe von verzweifelten Mitgliedern erhielt, die nicht mehr wussten, wie sie ihre Betriebe retten sollten," so Dobcak. Trotz dieser Schwierigkeiten sieht er seine Zeit als Obmann jedoch als wertvoll an, auch wenn er keine besonderen Aspekte vermissen wird.

Ein Erbe für die Nachfolger

In dem Interview äußerte Dobcak auch seine Wünsche an die neue Regierung. Er hofft auf eine rasche Umsetzung der angekündigten Maßnahmen zur Unterstützung der Gastronomie, um die drängenden Probleme wie Fachkräftemangel und bürokratische Hürden anzugehen. Gleichzeitig gibt er seinen Nachfolgern, Wolfgang Binder und Martina Haslinger-Spitzer, viel Glück mit auf den Weg und zeigt sich optimistisch, dass die Interessenvertretung auch ohne ihn bestehen bleibt. "Nach mir persönlich wird kein Hahn krähen, denn es ist geliehene Macht auf Zeit," bemerkte er.

Der zweite interessante Fokus diese Woche ist das Erbe von Wolfram Siebeck, einem der einflussreichsten Restaurantkritiker Deutschlands. Wie ZEIT berichtet, war Siebeck für seine direkten Kritiken und tiefen Einblicke in die Welt der Gastronomie bekannt. Geboren 1928 und gestorben 2016, hinterließ er einen bleibenden Eindruck auf die Kulinarik und das Kochen. Seine einzigartige Perspektive und sein unverblümter Schreibstil machten ihn zu einem unverwechselbaren Charakter in der deutschen Esskultur, ein Idol für Hobbyköche und Gastronomie-Enthusiasten. Seine kritische Haltung führte nicht nur zu literarischen Höhenflügen, sondern auch zu unvergesslichen Anekdoten, die ihn umso legendärer machten.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	www.leadersnet.at
	www.zeit.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at