

Skandal im Sternerrestaurant: Ex-Mitarbeiter packen aus!

Ehemalige Mitarbeiter des Sternerrestaurants Konstantin Filippou erheben schwere Vorwürfe zu Arbeitsbedingungen und Zutatenqualität.

Dominikanerbastei, 1010 Wien, Österreich - Im Sternerrestaurant von Konstantin Filippou in Wien stehen schwere Vorwürfe im Raum. Ehemalige Mitarbeitende beschuldigen den angesehenen Spitzenkoch, als Luxusnahrungsmittel ausgewiesene Produkte tatsächlich durch minderwertige Alternativen ersetzt zu haben. Als besonders gravierend gilt der „Etikettenschwindel“: Statt teurer norwegischer Jakobsmuscheln soll es sich um günstige Exemplare aus Japan gehandelt haben, wie die **Wiener Zeitung** berichtete. Laut den Aussagen der ehemaligen Angestellten wurde zudem von minderwertiger Ware wie Gillardeau-Austern und gefrorenen Langostinos gesprochen. Die Rechnungen belegen, dass Filippou es versäumte, die tatsächlich gelieferten Produkte ordentlich auszuweisen.

Die Vorwürfe beziehen sich nicht nur auf die Qualität der Zutaten, sondern auch auf die Arbeitsbedingungen im Lokal. Ehemalige Mitarbeitende berichten von extremen Arbeitszeiten, bei denen 18-Stunden-Tage und unbezahlte Überstunden zur Norm gehören. Dies wurde auch von der **LEADERSNET** aufgegriffen. Weiterhin wird von einem rauen Umgangston, der psychische Belastungen hervorrief, und einem geheimen Kellerraum, in dem nicht genehmigte Küchenarbeiten stattfanden, berichtet.

Filippous Reaktion auf die Anschuldigungen

Konstantin Filippou selbst hat auf die Vorwürfe reagiert und die fraglichen Jakobsmuscheln bereits von seiner Speisekarte entfernt. Zwar bestreitet er die schwere Vorwürfe des Etikettenschwindels vehement, räumt jedoch ein, dass es in der Vergangenheit zu Missverständnissen gekommen sein könnte. Laut Filippou gibt es kein „System der bewussten Täuschung“ und er gesteht ein, vorübergehend alternative hochwertige Produkte verwendet zu haben, wenn die begehrten Zutaten nicht verfügbar sind. Seine Frau Manuela ergänzt, dass man sich der Verantwortung bewusst sei und die Mitarbeiter nicht über die Verwendung von Alternativzutaten aufgeklärt hätten, wofür sie sich entschuldigen.

Obwohl Filippou die Vorwürfe bezüglich der langen Arbeitszeiten zurückweist und behauptet, eine Vier-Tage-Woche mit entsprechenden Arbeitszeiten eingeführt zu haben, bleibt die Kritik der ehemaligen Angestellten bestehen. Diese berichten von einer ganz anderen Realität, die von Überlastung und einem toxischen Arbeitsumfeld geprägt ist. „Der Druck in der Spitzengastronomie ist enorm“, gesteht ein ehemaliger Mitarbeiter. „Die überwiegende Mehrheit der Angestellten leidet unter den Bedingungen.“ Die Situation wirft einen Schatten auf den glamourösen Schein, den das Sternerestaurant nach außen hin projiziert.

Details	
Vorfall	Mitarbeiterbeschwerden
Ursache	schlechte Arbeitsbedingungen, Etikettenschwindel
Ort	Dominikanerbastei, 1010 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.leadersnet.at• www.wienerzeitung.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at