

Die 2-Stunden-Regel: Trend oder Zukunft der Gastronomie in Vorarlberg?

Erfahren Sie, wie die 2-Stunden-Regel in Restaurants entstand, und lernen Sie Mike Pansi, einen führenden Gastronomie-Experten, kennen.

Vorarlberg, Österreich - In Vorarlberg sorgt eine neue Restaurantregel für Gesprächsstoff: Die 2-Stunden-Regel zwingt Gäste, ihre Tische schneller zu räumen. Diese Maßnahme, ursprünglich als Reaktion auf die COVID-19-Pandemie und die steigenden Lebenshaltungskosten eingeführt, ermöglicht es Gastronomiebetrieben, die Tische an einem Abend doppelt zu belegen. Laut Mike Pansi, einem prominenten Gastronom und Präsident des Verbandes der Köche Österreichs, ist dies vor allem in städtischen Gebieten weit verbreitet. Viele Gäste zeigen sich jedoch unzufrieden mit der Regel, die damit umgehen muss, dass die Gastro-Szene unter Fachkräftemangel und Preissteigerungen leidet. „Diese Regelung ist ein Trend, könnte aber aufgrund der anhaltenden Herausforderungen zur Norm werden“, erklärt Pansi. In ländlichen Gebieten bleibt die Regel hingegen weniger verbreitet, da die Auslastung dort in der Regel geringer ist. Pansi schätzt, dass nur ein kleiner Teil der Gastronomiebetriebe in Vorarlberg diese Praxis anwendet, es bleibt allerdings abzuwarten, ob sich dies ändern wird.

Mike Pansi - ein kulinarisches Schwergewicht

Mike Pansi, geboren am 20. Dezember 1979 in Vorarlberg, ist ein Einflussnehmer in der österreichischen Gastronomie. Mit einer umfassenden Ausbildung in der Kochkunst und durch

internationale Erfahrungen, insbesondere in Frankreich und Asien, hat er seine Fähigkeiten verfeinert und sich einen Namen gemacht. Seit 2012 führt er sein eigenes Gastronomieunternehmen und war Mitbegründer des „Alpen Culinary Street Food Festivals“. 2018 wurde er der jüngste Präsident des Verbandes der Köche Österreichs (VKÖ) und wurde im Oktober 2024 zum „Continental Director Central Europe“ der Worldchefs gewählt. Diese Position gibt ihm die Möglichkeit, die Interessen von über 500.000 Köchen in Europa zu vertreten. Pansi setzt sich leidenschaftlich für die Förderung junger Talente in der Kochkunst ein und hat als Trainer viele Erfolge bei internationalen Wettbewerben gefeiert, darunter Olympisches Silber und den Weltmeistertitel für das österreichische Jugendnationalteam.

Die Veränderungen in der Gastronomie sowie das Engagement von Persönlichkeiten wie Mike Pansi sind entscheidend für die Weiterentwicklung der Kochkunst in Österreich. Sein Einsatz und die Anpassungen in der Branche könnten langfristige Auswirkungen auf die Art und Weise haben, wie Gastronomie in der heutigen Zeit funktioniert, wie auch [vorarlberg.orf.at](https://www.vorarlberg.orf.at) berichtet. Zudem hebt de.wikipedia.org hervor, dass Pansi nicht nur die kulinarische Ausbildung vorantreibt, sondern auch kulturelle Veranstaltungen ins Leben ruft, um die Gastronomieszene aktiv zu gestalten.

Details	
Ort	Vorarlberg, Österreich
Quellen	• vorarlberg.orf.at • de.wikipedia.org

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at