



DIE

ITALO-

WELLE



»Jamie's Italian Budapest«
Der Lizenznehmer Zoltán Roy Zsidai verantwortet nicht nur das Restaurant in Budapest, sondern auch das in Wien.

»Cucina Italiana« ist die beliebteste Landesküche weltweit. Ein Streifzug durch die erfolgreichsten italienischen Gastronomieketten, allen voran: Jamie Olivers »Jamie's Italian«.

TEXT ALEXANDRA GORSCHKE

Fast jeder liebt Pasta, Pizza, feine Fleisch- und Fischgerichte und großartiges mediterranes Gemüse. Nicht nur an der Adriaküste sollte »Cucina Italiana« zu genießen sein, dessen waren sich Unternehmer wie Friedemann Findeis und Klaus Rader (»L'Osteria«) und Jamie Oliver (»Jamie's Italian«) bewusst und schrieben mit der Etablierung der beliebtesten italienischen Gastronomieketten weltweit Erfolgsgeschichten. Mittlerweile gibt es eine Fülle an Konzepten, die das italienische Lebensgefühl vermitteln.

Das wohl aktuellste Projekt ist die Eröffnung des ersten deutschsprachigen »Jamie's Italian« in Wien. Jamie Oliver steht für die Einfachheit von Speisen mit wenigen Zutaten und simpler Zubereitung. Diese Maxime hat den 1975 in der britischen Grafschaft Essex geborenen James Trevor Oliver, besser bekannt als Jamie Oliver, zu einem der erfolgreichsten Köche weltweit gemacht. Oliver ist nicht nur Koch, Unternehmer, TV-Star und Kochbuchautor, sondern eine Marke. Ein Blick in die Vergangenheit >

Um ein Projekt erfolgreich zu etablieren, braucht es die richtigen Partner, die die Philosophie verstehen und dementsprechend auch umsetzen.

> möchte ich, dass 'Jamie's Italian' so gut wie möglich für die Menschen zugänglich ist, und ich möchte für die Menschen viele Gründe schaffen, um bei uns durch die Tür zu gehen, anstatt Ausreden zu erfinden, dies nicht zu tun. Das Großartige an 'Jamie's Italian' ist: Wenn es wirklich gut und vor allem richtig läuft, dann fühlt man sich, als wäre man bei einem Freund zu Gast. Man muss sich nicht sonderlich anziehen, es ist egal, wie man hinkommt, man fühlt sich wohl und bekommt qualitativ hochwertiges Essen zu leistbaren Preisen. An den Erfolg der Wiener Dependence, deren Verantwortlicher Zoltán Roy Zsidai trägt, glaubt er fest. Der ungarische Gastronom, der drei Jahre lang in Wien gelebt hat, betreibt mit seiner Familie insgesamt zwölf Restaurants, unter anderem das 'Jamie's Italian' in Budapest – das erste, welches in Mitteleuropa eröffnet wurde.

Auch das Buchungssystem verfolgt das Ziel, das Restaurant für jedermann zugänglich zu machen: So werden stets nur 30 Prozent der Tische vorreserviert. Die restlichen werden nach dem Walk-in-Prinzip vergeben.

PERFECT MATCH

Die größte Herausforderung, die die Eröffnung weltweiter Dependancen mit sich bringt, sieht Oliver in den richtigen Partnern: »Wir brauchen lokale Experten, die den Markt vor Ort wirklich gut verstehen und uns gute Einblicke geben können. Aber natürlich müssen sie auch verstehen, was ich tue, und die Werte unserer bereits bestehenden Restaurants schätzen.« Sobald dann der richtige Partner ausgewählt wurde, füge sich alles zusammen, so Oliver.

Jamie Oliver möchte bewegen und Menschen aufzeigen, wie einfach gute und gesunde Küche sein kann. Daher ist die Vision seines Vermächnisses schon fast ein Appell: »Ich hoffe, dass sich die Menschen an mich als jemanden erinnern werden, der durch das Essen einen positiven Einfluss auf das Leben vieler Menschen genommen hat.«



»Molino« in Affoltern
Das Restaurant wurde 2016 eröffnet und von »Swiss Gastro« in der Kategorie International 2016 ausgezeichnet.



Miroslav Nedeljkovic
Geschäftsführer des »Molino« in Affoltern am Albis

Schweizer Erfolgsgeschichte

MOLINO

Das erste Restaurant wurde 1988 in Uster, Schweiz, eröffnet. Bis heute gehören 18 Restaurants zur Schweizer Kette, die schweizweit 500 Mitarbeiter zählt.

»Molino« steht für gehobene mediterrane Gastronomie und bietet Pizza, frische Pastaspezialitäten, typisch italienische Fleisch- und Fischgerichte sowie eine Auswahl an südländischen Weinen und Dolci. Insbesondere die Neueröffnungen setzen auf ein aufgerichtetes Designkonzept wie eine offene, helle Raumgestaltung und hochwertige natürliche Materialien. Damit wird eine erfrischende Weiterentwicklung der Kette, die bereits seit fast 30 Jahren auf dem Markt ist, gewährleistet.
www.molino.ch

Self-Service

VAPIANO

2002 gegründet ist Vapiano SE ein deutsches Unternehmen der Systemgastronomie. Italienische Speisen wie Pizza, Pasta, Antipasti oder Salate werden nach dem Fast-Casual-Prinzip angeboten und direkt bei den Köchen an den einzelnen Stationen bestellt. An der Konzeption wirkte auch der italienische Architekt und Designer Matteo Thun mit. Die Restaurants werden zu rund einem Drittel selbst, mehrheitlich aber von Franchisepartnern oder als Joint Venture betrieben.

Bis heute wurden mehr als 191 »Vapiano«-Filialen in 32 Ländern auf fünf Kontinenten eröffnet. Und auch in Zukunft sind noch viele weitere internationale Eröffnungen geplant. 2016 zählte »Vapiano« 5493 Mitarbeiter weltweit. Zusätzlich wurde ein Lieferservice etabliert.
<https://at.vapiano.com>

Alles Pizza

Alle Gerichte werden in einer offenen Küche, vor den Augen der Gäste zubereitet.

