

„RENT A CHEF“ IM FM-TEST

Wie kreativ und professionell sind die neuen Stars des Private Cooking? FM schaffte sich mit einem Anfrage-Test Überblick über Anbieter in ganz Österreich

Rent a cook“, „Rent a chef“, Mietkoch, Private Cooking: Es gibt viele Bezeichnungen für eine junge Branche. Seit dem Jahr 2000 ist ein Boom an Neugründungen zu verzeichnen, aber auch ein ebenso großer Wildwuchs an Schwarzanbietern. Was lag näher, als sich mit einem Anfragetest einen Überblick zu Kreativität und Dienstleistungscompetenz

des neuen Segments zu verschaffen? FM tat dies mit einer fingierten Mail-Anfrage: Man sei übers Internet auf das „Rent a Cook“-Angebot aufmerksam geworden und würde dieses gerne für einen privaten Anlass in Anspruch nehmen: ein viergängiges Dinner für zwei, bei dem der Anfragende seiner Freundin einen Heiratsantrag machen wolle.

Von 19 im Internet recherchierten Anbietern aus ganz Österreich antworteten 14; elf beantworteten das nachfolgende Recherche-Mail. Wie lange dauert es bis zum Eintreffen eines Angebotes? Ist dieses professionell gestaltet – aber auch persönlich, auf die romantische Situation bezogen? Werden alle in der Anfrage genannten Wünsche ernst

genommen? Gibt es Alternativen zum Verkauf – von der Anfrage bis zu konkreten Angeboten? Und: Was ist im Angebot? Und: Was ist

Wie die elf abschritten bewertet wurden: Anwesenheit, Professionalität und Aktivität mit null (schlecht) bis fünf (optimal) FM-„Pfeffern“ schlussreich: die einzelnen Leistungsmerkmale“ – MAG. G. Z.

RENT A COOK BY M.W.



MANUEL WAGNER

Manuel Wagner ist ein Phänomen. Wo immer man im Internet nach einem Mietkoch-Servise sucht – jeder zweite Link führt zu dem gebürtigen Schweizer. „Das ist die billigste Werbung, ganz klar!“ Das FM-Angebot hält, was der Internet-Auftritt verspricht: Es trüdeln nicht einmal zwei Stunden nach der Anfrage ein. Sämtliche Ideen zur weiteren Perfektionierung des Abends: Musikkarte mit persönlichem Text oder Cover, Blumenschmuck, Gemüseskulptur, Gegenspieler. – *Alles für den Gast* Salzburg, 1999: Wagner kocht für einen Gerätehersteller; zwei ältere Damen wispeln einander zu: „So einen Koch sollte man für zu Hause haben.“ Seitdem tut's M.W. einfach. Fünf bis zehn Einsätze im Monat. Privatfeste im kleinen Rahmen, Partys für zehn bis 300 Leute. „Man muss auf jeden Fall flexibel sein!“

Adresse: Mühlbacherhofweg 4, 5020 Salzburg, TEL: 0376-410 91 72
info@rentacook.com, www.rentacook.at
Angebot seit: November 2000
Antwortzeit: Professionalität: Aktiver Verkauf:

VERLOBUNGS-MENU 2

Zur Einstimmung ein Carpaccio vom Lachs in Dillzwetschensauce mit heißen Salaten & Chaudourey Linsen 0,75 € / Person € 9,-
Als Zwischenspeise Aufschäumtopf mit Kokosmilch unter dem Brandingstein
Zur Verdünnung ein Rosensoufflé über auf Glaschnecken
Zur Hauptspeise im Zitronensaft zubereitete Rissengarnelen im Resolant begleitet von Jambonin und asiatischem Gemüse
Schonkost (Maine) – Anordnung € 14,-
Zum Abschluss ein Halbbraten vom Spargel auf Champignons
Cassis Beerenstrudel Krönchen Blaus 0,75 € / Person € 14,-

Kosten: € 58 für Menü, Brot und Butter, Tischschl., Servietten, Platzsetzer, Gedruckte sowie Merrikarte, Koch: € 50 pro Stunde

Manuel Wagner erreichte als einziger Mietkoch Österreichs die maximale Punktezahl.

DAS VERLOBUNGS-MENU

MEHU 1: Carpaccio vom Lachs & Zander mit koriander Vinaigrette & Spargel, Cremesuppe mit Oliven, Croûtons & Rindfleisch mit Feinschwammwörter, Carpe & Jung, Gemüse & Marinierte Erdbeeren mit Vanille, Eis & Himbeerschnee!
MENU 2: Caviarbraten Eintopfbrat auf Lorenzschüssel & Waldsauce Dressing & Gelee, Carpaccio & Gachentans Zanderfilet mit Paradieser Nudeln & Sahle Verde & Frische Beeren im Strudelblatt mit hausgemachtem Sorbet
Waldschüssel Panache Mörwald 2003, Caviar, Felder „Nollberg“, 2002, Blauer Zwergel, „Nollberg“
Kosten: € 80,55 (Menü 2: € 82,55) ohne Getränke, Koch (€ 29,99/Stunde), Dekoration & Mobilar (zzgl. MwSt.)

M.PARTY.SERVICE

TONI MÖRWALD

Den Mann braucht man nicht vorstellen. Toni Mörwald ist seit 1989 im Geschäft – „Ich hab als erster Koch in Österreich ‚Rent a Cook‘ angeboten“. Damals servierte Toni M. einer von seinen Rechtschnecken begeisterten Dame dasselbe in ihrer Küche nochmals auf der Teller – „Das war der Anfang vom Catering und auch vom ‚Rent a Cook-Servise‘“. Heute ist das m.party.service für kleine, große und eben auch kleinste Einsätze zuständig. Die fünf Restaurants mit 80 Köchen machen allein mit Außer-Haus-Servise 2 Mio. Euro Nettoumsatz im Jahr. Das FM-Angebot kommt mit Verspätung, ist aber professionell aufbereitet – samt aller Klauseln & Eventualitäten. Perfekt – aber gerade wegen des Riesenkonzerns mit 800 Einsätzen jährlich fehlt ein bisschen die persönliche Note.
Adresse: 3401 Feuerschmitt, kleine Zeile 10-17, Tel: 02738/22 96-0
m.p.party@tmorwald.at, www.tmorwald.at
Angebot seit: 1989, ‚Rent a cook‘ im Rahmen des Party-Servises
Antwortzeit: Professionalität: Akt. Verkauf:



Mit 12 von 12 „Pfefferonis“ wurde Rent a cook by M.W. zum Österreichischen Testsieger gewählt. Mit 4 Punkten Vorsprung konnte Manuel Wagner das starke Mitbewerberfeld auf die weiteren Plätze verweisen. Weitere Platzierungen: 2. Jaspers, Steinermann, Ohr, Victor mit 8 Punkten.

Der bekannte Haubenkoch Toni Mörwald mit seinem Partyservice landete mit 7 Punkten auf Platz 3.

Manuel Wagner bedankt sich bei der Jury für das tolle Ergebnis.