

## Die „Rezeptfabrik“ bringt frischen Wind in die Gastronomie

Utl.: Der Tiroler Haubenkoch Andreas Lechner sorgt mit einem innovativen Start-up, einer neuen Online-Lernplattform für Küchenteams, für Furore. =

Jochberg (OTS) - Die Idee hinter der pfiffigen Initiative ist - auch angesichts des Fachkräftemangels im heimischen Tourismus - so einfach wie brandaktuell: Die Rezeptfabrik ist ein digitales Kochbuch für die Gastronomie & Hotellerie, das gleichbleibende Qualität bei wechselnden Mitarbeitern garantieren soll. Sie bietet den Nutzern Rezepte inkl. Lernvideos in Deutsch und Ungarisch sowie verschiedene Berechnungsmöglichkeiten der Rezepte im Großkücheneinsatz. Lechner, der mit seiner Kochkunst im Schwarzen Adler in Jochberg von Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet wurde, hat in seine Unternehmensidee bereits 150.000 Euro sowie weit über 1.000 Stunden an Eigenleistung investiert und will die Rezeptfabrik innerhalb von 2 Jahren mit rund 100 Kunden in den Zielregionen Österreich, Bayern und Südtirol als eigenständiges Unternehmen etablieren.

"Die Rezeptfabrik ist eine Online-Lernplattform für Küchenteams, die die Einschulung und Ausbildung neuer oder wenig qualifizierter Küchenhilfen erleichtern helfen soll. Sie bietet den Nutzern Rezepte mit detaillierten Lernvideos derzeit in Deutsch und Ungarisch sowie verschiedene Berechnungsmöglichkeiten der Rezepte. Eine kroatische Version kann innerhalb von 2 Wochen online gehen. Zudem kann man einzelne Rezepte oder Kochschritte seinen Mitarbeitern individuell zuweisen", erklärt Lechner.

Zwtl.: Wechselndes Personal, gleichbleibende Qualität

Viele Mitarbeiter verlassen die Gastronomie nicht deshalb, weil sie die Arbeit nicht mögen, sondern weil sie fast ausschließlich mit ungelerntem Personal zusammenarbeiten müssen, ist sich Lechner mit Blick auf die aktuell schwierige Personalsuche sicher: „Mit der Rezeptfabrik wird es jetzt erstmals möglich, weniger qualifizierte Mitarbeiter selbstständig kochen zu lassen. Das ist ein wichtiger Beitrag für gleichbleibende Qualität trotz wechselndem Personal!“

Schon jetzt könne jeder Gastronomie- und Hotelbetrieb die Plattform benutzen, erklärt Lechner: "Man kann die Rezeptfabrik mit

dem bestehenden und sich stetig erweiternden Inhalt - derzeit ca. 400 Rezepte und 100 Gerichten - sofort verwenden. Wir bieten jetzt aber auch schon eine individuelle Rezeptfabrik für Betriebe an, die mit eigenen kulinarischen Variationen befüllt werden und auch bestehende Rezepte adaptieren oder abändern kann." Für diese individuellen Betriebslösung stellt Lechner sein Know-How, die Plattform und auch ein eigenes Kamerteam zur Verfügung, das in der Küche des jeweiligen Kunden die Zubereitung filmt und auf die Website mit eigenem Zugangscode einpflegt.

~

Rückfragehinweis:

Andi Lechner  
Rezeptfabrik.at  
6373 Jochberg  
m: +43 664 5454576  
www.rezeptfabrik.at  
andi@rezeptfabrik.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1230/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2018-10-31/10:00

311000 Okt 18

Link zur Aussendung:

[https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20181031\\_TPT0003](https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20181031_TPT0003)