

FIRMEN IM FOKUS. **Rochini** – finest tabletop, Weiler

Auf den besten Tischen

Rochini sorgt dafür, dass feine Küche auf perfektem Geschirr angerichtet wird.

WEILER. (VN-gms) Besondere Restaurants benötigen auch besonderes Geschirr. Denn gutes Essen soll auch entsprechend präsentiert werden. Dafür, dass die Handschrift des Gastronomen nicht nur auf, sondern auch bei den Tellern spürbar wird, ist „Rochini - finest tabletop“ aus Sulz zuständig. Hannes Tiefenthaler (46) bietet mit seinem Unternehmen ein einzigartiges Konzept an, das dafür sorgt, dass die wohlschmeckenden Gerichte auch auf dem Tisch entsprechend zur Geltung kommen. Das funktioniert so gut, dass immer wieder die besten Köche der Welt in den Freihof nach Sulz pilgern, wo sich der Showroom von Rochini befindet. Sie kommen aber nicht allein, in der Regel sind auch Investoren, Innenarchitekten und F&B Manager dabei. Hier wird nämlich zusammengestellt, was in Zukunft auf den Tischen der noblen Restaurants von Wien bis Nizza, in Katar und auf Luxusyachten auf den Tisch kommt. Weil alle wichtigen Ansprechpersonen dabei sind, ist dafür gesorgt, dass das Geschirr dann perfekt zum Restaurant passt.

Das Konzept von Tiefenthaler beruht darauf, für Gastronomen, die etwas Besonderes wollen, ein individuelles Geschirrkonzept zu erstellen. Das muss nicht, kann aber auch sehr teuer sein. Von Por-



Hannes Tiefenthaler sorgt in den besten Restaurants der Welt für das richtige Geschirr. FOTOS: VN/STIPLOVSEK

zellan, Ton, Holz und Glas bis zu Sterlingsilber finden die Gastronomen hier designtes Geschirr, das die Gerichte entsprechend zur Geltung bringt. Die Kombinationen lassen sich je nach Budget skalieren, auch das ist ein Erfolgsfaktor, den die Kunden zu schätzen wissen.

Statement



Sybille Tiefenthaler,
Backoffice

Ich mag die tägliche Herausforderung, unsere anspruchsvollen Kunden aus der ganzen Welt hundertprozentig zufriedenzustellen.

„Wir bleiben beim gedeckten Tisch“, ist Tiefenthaler überzeugt, dass er mit seinem Konzept richtig liegt. Der Erfolg gibt ihm recht. 2009 startete er ohne Kunden, nur mit einer Idee, heute hat er für über 80 Kunden weltweit überzeugende Konzepte für die Tische entwickelt. Seit etwa zwei Jahren explodiert die Nachfrage, so Tiefenthaler. Er profitiert davon, dass Köche immer wieder weiterziehen und das Wissen um den besonderen Service von Rochini mit sich nehmen. „Der Koch ist bei uns König“, weiß Tiefenthaler, wo er ansetzen muss.

Damit das Konzept funktioniert, braucht Tiefenthaler starke Partner. Dabei setzt er auf edle Geschirrmanufakturen wie etwa Hering Berlin, edles Tafelsilber von Robbe & Berking und auf viele andere namhafte Produzenten von bestem Geschirr. Mitt-

lerweile entwickelt das Zweipersonenunternehmen auch eine eigene Kollektion. Alle Produkte kombiniert Rochini gekonnt, und auf Wunsch stellen die Partner auch individuell designtes Geschirr her: So hat jedes Restaurant am Ende ein einzigartiges Geschirrkonzept, das funktioniert.

Bei den Chef Tables auf der Gustav kann man sich vom Angebot überzeugen. Neben einem Stand haben die Experten für Geschirr auch für die entsprechende „Tableware“ gesorgt.

! Weitere Infos zum Unternehmen auf www.rochini.at

Fakten zur Firma

- » gegründet 2009
- » über 80 Kunden weltweit werden mit komplettem Tischkonzept beliefert
- » Hauptmärkte: Österreich, Deutschland, Schweiz und Italien