NACHRICHTEN AG

28. August 2024

„Peppes eröffnet in Kolbermoor: Ein neues gastronomisches Highlight“

Giuseppe Tedesco lüftet die Gerüchte: Wo er war und seine neuen Pläne für das Restaurant „Peppes“ in Kolbermoor. Entdecken Sie mehr über seine gastronomischen Vorhaben!

Die Gastronomieszene in Kolbermoor steht vor einer spannenden Wende, denn der bekannte Unternehmer Giuseppe Tedesco hat große Pläne angekündigt. Nach einer Zeit der Abwesenheit aus dem Blickfeld der Öffentlichkeit, während derer sich diverse Gerüchte um seinen Verbleib rankten, wird nun klar: Der Gründer der beliebten „Giuseppe e amici“ Lokale ist alles andere als verschwunden. Er hat seine Fühler nach neuen gastronomischen Erlebnissen ausgestreckt.

In einem Gespräch mit dem OVB gab Tedesco bekannt, dass er sich nicht etwa auf eine sonnige Insel zurückgezogen hat, sondern aktiv an der Weiterentwicklung seiner Restaurants arbeitet. Im November eröffnen er und seine Frau Tamara ihr neues Lokal „Peppes““ direkt gegenüber von ihrem bestehenden Restaurant in Kolbermoor. Dieses neue Konzept wird eine Kombination aus einer Bar und einem Feinkostladen sein, was Tedesco als eine Art „Giuseppe 2.0“ beschreibt.

Neues Gastro-Abenteuer in Kolbermoor

Tedesco möchte explizit darauf hinweisen, dass er vor einem Jahr das Lokal in Rosenheim übergeben hat. „Das Restaurant im Gillitzerblock führt nun mein früherer Koch und Geschäftspartner Charles Francesco Freres, der 16 Jahre lang für mich gearbeitet hat. Er hat sich das verdientڗ, erklärt Tedesco und betont, dass die Übergabe keine Trennung, sondern eine Entwicklung in der gastronomischen Familie darstellt.

Mit dem neuen Lokal ژPeppesڑڗ will die Familie Tedesco frischen Wind in die Kulinarik der Region bringen. ژDas Konzept vereint Feinkost und Barڗ, sagt er. Hier sollen italienische Klassiker, Snacks und Drinks angeboten werden, und das Beste: Viele Produkte stammen direkt aus Italien, teils sogar aus eigenem Anbau. ژAus meinem kleinen Olivenhain in Kalabrien beziehen wir unser Ölڗ, gibt Tedesco einen Einblick in die Qualität der angebotenen Produkte.

Ein Ort für Genuss und Geselligkeit

Das neue ژPeppesڑڗ wird bis 18 Uhr zum Verweilen einladen. Abends können die Räumlichkeiten für verschiedene Veranstaltungen wie Geburtstage oder Firmenfeiern gebucht werden. Darüber hinaus plant das Team, regelmäßige After-Work-Events mit DJs zu veranstalten, was zusätzlichen Schwung und Geselligkeit in die Kolbermoorer Nacht bringen soll.

Die Pläne für die Innenraumgestaltung sehen vor, gemeinsam mit dem Innenarchitekten Luis Mock ein modernes Ambiente zu schaffen, das die Atmosphäre Italiens der 60er und 70er Jahre verkörpert. ژWir wollen ein buntes und einladendes Erlebnis kreierenڗ, lässt Tedesco durchblicken. Für etwa 80 Personen wird es ein einladendes Umfeld mit Lounge-Bereichen geben, das zum Verweilen einlädt und zur Geselligkeit animiert.

Die Idee hinter ژPeppesڑڗ ist klar: Einen Treffpunkt zu schaffen, an dem sich Menschen sammeln, genießen und entspannen können. Neben dem neuen Restaurant wird die Familie Tedesco zudem eine große Feier anlässlich des 17-jährigen Bestehens von ژGiuseppe in Kolbermoorڗ veranstalten. ژDie Zeit vergeht schnell, und wir sind stolz auf das, was wir in dieser Zeit erreicht habenڗ, so Tedesco.

Die Entwicklung in Kolbermoor zeigt, wie vielschichtig die lokale Gastronomie ist und welche spannenden Impulse sie setzt, um ein attraktives Angebot für die Bewohner zu schaffen. Der innovative Ansatz von Tedesco, traditionelle italienische Küche mit modernem Genuss zu kombinieren, verspricht ein neues Highlight für die Region. Mit ڎPeppesڈڌ werden die Gäste nicht nur die Möglichkeit haben, italienische Spezialitäten zu genießen, sondern auch ein einzigartiges Ambiente zu erleben.

Ein neues Kapitel in der Gastronomie

Es ist evident, dass Tedesco und sein Team den Mut und die Kreativität besitzen, um neue gastronomische Wege zu beschreiten. Die Verschmelzung von Bar und Feinkost bietet eine vielversprechende Ergänzung zur bestehenden Kulinarik in Kolbermoor und lädt dazu ein, die Vielfalt italienischer Genusskultur hautnah zu erleben.

Die Gastronomie in Kolbermoor und der umliegenden Region hat in den letzten Jahren verschiedene Entwicklungen durchlebt, die sowohl durch die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Speisen als auch durch wirtschaftliche Herausforderungen geprägt sind. Restaurantbesitzer wie Giuseppe Tedesco sind oft mit einer Vielzahl von Faktoren konfrontiert, die ihren Geschäftsbetrieb beeinflussen, darunter saisonale Schwankungen, Konkurrenz und die sich verändernden Vorlieben der Konsumenten. Insbesondere die Pandemie hat die Gastronomiebranche stark getroffen, viele Lokalitäten mussten schließen oder ihre Konzepte überdenken, um den neuen Gegebenheiten Rechnung zu tragen.

Wachstum und Herausforderungen im Gastronomiesektor

Die Herausforderungen werden häufig durch den Trend zu nachhaltigerer und regionaler Küche verstärkt. Verbraucher legen zunehmend Wert auf Qualität und Herkunft der

Lebensmittel, was zu einem Anstieg von Restaurants geführt hat, die sich auf regionale Produkte und transparente Lieferketten konzentrieren. Giuseppe Tedesco hat diese Trends erkannt und implementiert, indem er Produkte direkt aus seiner Heimat Kalabrien bezieht. Dies stärkt nicht nur seine Verbindung zur italienischen Kultur, sondern sorgt auch für ein Alleinstellungsmerkmal in der lokalen Gastronomieszene.

Darüber hinaus stellt die Fachkräftesituation in der Gastronomie ein zentrales Thema dar. Der Mangel an qualifiziertem Personal hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen und führt dazu, dass viele Restaurants Schwierigkeiten haben, ihre Dienstleistungen aufrechtzuerhalten. Die Übergabe des Restaurants an Charles Francesco Freres, einen langjährigen Mitarbeiter, zeigt jedoch, wie erfolgreiches Employer Branding und eine gute Mitarbeiterbindung aussehen können. Dies kann für andere Gastronomiebetriebe als positives Beispiel dienen.

Aktuelle Statistiken zur Gastronomie

Laut dem Statistischen Bundesamt ist die Gastronomie im Jahr 2023 von einem Anstieg der Umsätze um etwa 2,5 % im Vergleich zum Vorjahr betroffen, was auf eine Rückkehr der Gäste nach der Pandemie hinweist. Die Nachfrage nach italienischer Küche bleibt stabil und viele Verbraucher sind bereit, für qualitativ hochwertige Speisen und ein angenehmes Ambiente mehr zu bezahlen. Diese Vertrauensbeweise können für Unternehmer wie Tedesco von entscheidender Bedeutung sein, um in einem wettbewerbsintensiven Markt zu bestehen.

1. Nachhaltigkeit ج Verbraucher legen Wert auf umweltfreundliche Praktiken.
2. Wachstum der Nachfrage ج Anstieg der Umsätze in der Gastronomie.
3. Personalengpass ج Mangel an Fachkräften in der Branche.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de