

WOLF WAGSCHAL

Dr. Wolf Wagschal ist Kanadier mit schweizerischen Wurzeln. Seit rund 30 Jahren ist er sowohl in Nordamerika als auch in Europa in der Gastronomie verankert. Beginnend als Chefkoch, Kellner, Barkeeper, hat er sich in die Position des Geschäftsführers eines sehr grossen Gastro-Betriebes hochgearbeitet. Wolf Wagschal ist spezialisiert auf die Wiederbelebung von Konzepten, was er in den letzten 15 Jahren zu beweisen verstanden hat. Bereits im Alter von 19 Jahren trat er seine erste Arbeitsstelle in leitender Position. Seither hat er über 35 verschiedene Restaurants geführt.

Wolf Wagschal studierte sowohl an der Harvard University als auch an der Cornell University-School of Hotel Administration. Er verfügt über einen Honours Degree als eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur SHV. Wolf Wagschal absolvierte auch seinen Dual-MBA der European University und der La Salle Universität in der Schweiz. Seine Dissertation mit dem Thema "Emotionale Intelligenz – der Schlüssel zum effektiven Projektmanagement" verschaffte ihm ein perfektes Ergebnis (6.0) und brachte ihm das Doktorat in Betriebswirtschaftslehre an den beiden Universitäten. Seine PhD- These Emotionale Intelligenz war: "Werden Leitfiguren gemacht oder geboren".

Die Stärken von Dr. Wolf Wagschal sind seine Führungsqualitäten und seine kreative Fähigkeit, sich etwas vorzustellen und es dann in die Tat umzusetzen. Er hat ein immenses Netzwerk von Kontakten auf lokaler und auch auf internationaler Ebene. Er ist ehemaliger Vizepräsident der Cornell Hotel Society (CH), Vizepräsident der Cambridge Society of Food and Beverage Management (CDN), ehemaliges Mitglied der YPO (Young Presidents' Organization) und

aktuelles Mitglied der WPO International European Chapter. Wolf Wagschals Hobbies sind unter anderem Tae Kwon Do (Schwarzer Gürtel zweiten Grades), Tennis, Skifahren, Golf, Reisen, und natürlich seine Leidenschaft für Essen und Weine.

AKTUELLE PROJEKTE:

- Neues Projekt in Planung in der Westschweiz (Hotel*****, Diverses Gastro)
- RIVE GAUCHE & RIVE GAUCHE TERRASSE im BAUR AU LAC
- HATO ZÜRICH & ST MORITZ (St. Moritz reopens December 2016)
- POSTHAUS Pizza & Pasta, St Moritz (reopens December 2016)
- YOOMOO Bern and Zürich und an Pop up
- Diverse Verwaltungratsmandate und Consulting-Projekte

>> mehr Infos unter: www.wwh.ch

PHOTOS: DZ - PHOTOGRAPHY | DARIO ZIMMERLI



INTERVIEW

1. Sehen Sie sich als Gastronom oder eher als Geschäftsmann?

Nur alleine als Restaurateur zu arbeiten geht nicht mehr. Ich sehe mich als Geschäftsmann mit Passion zur Gastronomie, mit einem Know-how eines Restaurateurs. ICH BIN EIN DETAIL FREAK!!!

2. Was sind die aktuellen Trends?

Es entsteht in der Gastro-Szene ein neuer Trend, welcher in Richtung „gesünder essen“ geht. Die Menschen haben mittlerweile das Vertrauen zum Essen verloren. Deswegen gibt es immer mehr „organic & real food“. Es ist ein Bedürfnis nach Essen ohne Zusätze, ohne Gluten und ohne Konservierungsstoffe, entstanden. Das sieht man auch bei den Fast-Food-Ketten. Diese verlieren an Kundschaft und müssen längerfristig ihr Konzept umstrukturieren.

3. Wie wichtig ist Social-Media für den Gastro-Bereich (Business-Sicht)?

Früher hat man jemanden eine Nachricht geschickt und evtl. geschrieben wo man sich gerade befindet und was man gerade ist. Heutzutage markieren die Gäste den Standort, machen Fotos von den Gerichten und posten es sofort. Social-Media ist also sehr wichtig und ja, ich bin ein Fan von Social-Media.

4. Was macht Dr. Wolf Wagschal in 10 Jahren?

Ich hoffe, dass ich dann weiterhin gesund bin, damit ich mit dem weiter machen kann was ich liebe: „WE CREATE LIFETIME GUESTS“.

5. Welche Location in der Schweiz würden Sie unseren Lesern empfehlen?

Selbstverständlich empfehle ich das Rive Gauche oder Rive Gauche Terrasse, das Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac und natürlich das HATO (Nummer 1 bei „Zürich geht aus“ „Kreativ und frisch“-Hitliste).

6. Man sagt, dass hinter jedem erfolgreichen Mann eine starke Frau steckt. Wer ist das bei Wolf Wagschal?

Nach der 6-jährigen Beziehung mit Monica Babilon (DJ und von der Maxim Schweiz (2015) als eine der 100 schönsten Frauen gewählt), freue ich mich auf neue Herausforderungen welche noch auf mich zukommen werden. Besonders aber freue ich mich auf die Zeit, welche ich jetzt für mein Geschäft und meine Hobbies habe und auf die Zeit (in meiner zweiten Heimat) in Ibiza.

BITTE WÄHLEN SIE EIN STICHWORT AUS:

PEPSI ODER COCA-COLA:

Weder noch, am liebsten Wasser oder ein fischgepresster Saft

WINDOWS ODER MAC:

Mac

WINTER ODER SOMMER: WINTER:

St. Moritz, Sommer: Zürich/Ibiza

TAG ODER NACHT:

Ich steh früh auf und bin ein Nachtmensch