

Neue Wege ohne Kompromisse

Begeisterte Teilnehmer an der GV-Branchentagung

Die von HGV PRAXIS und Ronge & Partner organisierte Branchentagung für die Gemeinschaftsverpflegung in Baden brachte allen Beteiligten nicht nur neue Erkenntnisse, sondern auch gute Gespräche und viele Kontakte zu den Kollegen.

Nein, einfach war es bestimmt nicht, aber er hat es durchgestanden. In der Nachbetrachtung war es dann doch ein starkes Stück Arbeit – sowohl für den Küchenleiter als auch für das gesamte Team. Walter Mayer ist Küchenleiter in der Landesnervenklinik Sigmund Freud, Graz. In dieser Eigenschaft hatte der gebürtige Salzburger und „Koch der Köche 2003“ das Krankenhaus vom klassischen Schöpf-auf ein Cook & Chill-System umzustellen. Heute läuft das System klaglos, 2004, als Mayer seinen Dienst in Graz antrat, war davon noch keine Rede. Neben der Einführung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in das neue System waren auch noch zum Teil die übergeordneten Stellen von der Richtigkeit der verschiedenen Maßnahmen zu überzeugen. Großküchenmanager kämpfen in dieser Situation in der Regel nicht nur an einer Front, große Fortschritte und immer wieder

auch Rückschläge prägen solche Zeiten.

Die Eckdaten sprechen für die Leistung: 2200 Menüs produziert die Küche täglich. Nicht nur für die Patienten in den rund 800 Betten, es gesellen sich noch 300 Menüs für die Mitarbeiter, 200 für den Seminarbereich und Auslieferungen für 36 Outlets wie Kindergärten, Schulen und ein kleines Grazer Spital dazu.

Da nickte auch der eine oder andere Teilnehmer im hübschen Seminarraum der Villa Gutenbrunn in Baden bei Wien. Denn jedes Haus ist anders, und Herausforderungen, die in dem einen Betrieb gar keine sind, erscheinen im nächsten wieder schier unüberwindbar.

In diesem Sinne fesselte Walter Mayer das Auditorium eine spannende Stunde mit seinem Erfahrungsbericht. Dabei vergaß er auch nicht zu erwähnen, dass ihm die Küchenleiterkollegen innerhalb der Kages (auch die Sigmund-Freud-Klinik befindet sich

im steirischen Krankenanstaltenverbund) mit viel Rat und Tat zur Seite standen.

Damit wird auch schon klar, dass das Motto „Die etwas andere Branchentagung“ für die Gemeinschaftsverpflegung auch bei der zweiten Veranstaltung wieder eingehalten wurde. 25 Teilnehmer waren am 14. und 15. April zusammengekommen, um ihr Wissen zu erweitern, Beziehungen und Netzwerke auszubauen und die neuesten Trends zu erfahren. Küchenleiter aus Wien, Niederösterreich, der Steiermark und Vorarlberg sowie Chefs und Manager der größten Caterer des Landes hatten sich rechtzeitig angemeldet, um einen der raren Plätze zu ergattern.

Den Anfang machte Manfred Ronge mit dem Thema Benchmarks und Wegweiser in der Gemeinschaftsverpflegung. Basierend auf einer eigenen Studie im Auftrag der FH Wien erläuterte Ronge auch das Thema „Wie gut und teuer essen die Mitarbeiter in Wiens Betriebsrestaurants“. Nicht schlecht, mit viel Auswahl und gar nicht teuer – so lässt sich ein Ergebnis der Studie interpretieren.

In immerhin 70 Prozent der Betriebe stehen drei Wahlmenüs zur Verfügung, 16 Prozent bieten der Belegschaft vier Menüs und immer noch acht Prozent stellen

fünf Gerichte zur Wahl. Dafür zahlen die Werk tätigen im Durchschnitt 3,31, der Betrieb schießt durchschnittlich etwas mehr als vier Euro zu, was Menükosten von 7,33 Euro ausmacht.

Dafür bieten hundert Prozent der Betriebsrestaurants auf jeden Fall ein klassisches Menü auf Basis Hausmannkost an und ebenso ein fleischloses Gericht. Also nicht nur gut und günstig, sondern mitunter auch gesund. Aufschlussreich auch der Arbeitszeitvergleich zwischen öffentlichen und privaten Küchen. Im privaten Bereich arbeiten die Mitarbeiter elf Tage pro Jahr mehr als ihre Kollegen, die von der öffentlichen Hand bezahlt werden. Die größten Posten, die diese Diskrepanz verursachen, liegen in den Krankenständen und im Bereich Pflegeurlaub, der im privaten Bereich kaum einmal genommen wird. Dafür sind die öffentlichen Mitarbeiter auch eindeutig besser geschult, dafür wendet man sonst eher weniger Zeit auf.

Aber auch in die Zukunft blickte Ronge & Partner. So werden die Gäste künftig noch mehr fordern, und das bei möglichst gleichbleibenden Preisen. Dafür dreht sich in der Betriebsgastronomie die Kostenschraube. Die Stützungen sinken, dafür steigen



Mitveranstalter und dynamischer Motor der Branchentagung Manfred Ronge mit Unternehmensberaterin Doris Preyer.

Lebensmitteltechnologe Andreas Schmöler nimmt die Angst vor Zusatzstoffen.



Küchenleiter Walter Mayer, Graz, bringt den Teilnehmern seine Erfahrungen bei der Umstellung auf ein Cook & Chill-System nahe.



Bilder: HGV PRAKIS



25 Teilnehmer füllten den Seminarraum des Hotels Villa Gutenbrunn in Baden bei Wien bis zum letzten Platz.

Stimmtrainerin Sanne Stria bei einer Individualübung.



Gastronomie-Experte Otto Bayer berichtet von der Umsetzung einer natürlichen, gesunden und nachhaltigen Küche im Kurbereich.

zum Beispiel die Betriebskosten, wenn die Küche in ein neues Gebäude übersiedelt. Konkurrenz erwächst den Verpflegern nicht nur aus dem Lebensmittelgeschäft oder dem Metzger ums Eck, sondern auch aus einer uralten und jetzt anscheinend massiv wiederbelebten Gewohnheit: der Mitnahme des Essens von zu Hause. Für innovative Betriebsverpfleger und Caterer warten dafür auch einige Chancen. So nimmt die Anzahl der Kinderbetreuungsplätze und Ganztageschulen stark zu, auch die Seniorenverpflegung ist ein wachsender Markt.

Es geht auch anders

Otto Bayer ist Zwei-Hauben-Koch, eine Art Ernährungsphilosoph und steht doch mit beiden Beinen fest auf dem Boden. Der

Tiroler schilderte, wie er vor zwei Jahren gemeinsam mit einem Partner das Gastronomiekonzept des Kurhotels Bad Gleichberg entwarf und umsetzte. Das Hotel, das auch durch seine moderne Architektur und sein Design besticht, verstand sich bis vor kurzem als privater Anbieter von Medical Wellness. Moderne Medizin inklusive der entsprechenden Anwendungen wurde hier mit einem qualitativ hochstehenden Hotelbetrieb kombiniert. Grundsätzlich ein großer Trend im modernen Tourismus.

Unter dem Aspekt medizinischer Wellness, Gesundheit und Genuss wurde die Küchenlinie geschaffen. Eine der Voraussetzungen: natürliche Rohwaren aus der Umgebung, hauptsächlich von den Bauern der Südoststeier-

mark produziert. „Ein reiches Land mit tollen Möglichkeiten in der Landwirtschaft“, gerät Bayer ins Schwärmen.

Punkt zwei betrifft selbstverständlich die schonende Garung. „Da gehört alles zusammen“, so Bayer. „Der sorgsame Umgang mit der Rohware, das Verständnis für die Produkte, und wenn die Köchinnen und Köche diätetisch gut geschult sind, ist es auch kein Fehler.“ Eine Säule des Konzepts ist auch die Vermeidung von Kohlenhydraten und rohem Obst und Gemüse am Abend. Dazu kommt die Verwendung nur hochwertiger Fette und Öle, denn Fett darf schon sein. „Wir haben mit dieser Küche in Bad Gleichberg eine Haube erhalten“, resümiert Bayer, „und trotzdem waren die Gäste, die es nötig hatten, nach ihrem Aufenthalt ein paar Kilos leichter. Dabei kamen Genuss und Optik nie zu kurz und kein Gast hat sich jemals darüber beschwert, dass er vielleicht hungrig wäre.“

Zwar wurde das Kurhotel Bad Gleichberg inzwischen in eine Kuranstalt der Sozialversicherungen umgemodelt, das Gastronomie- bzw. Küchenmodell soll aber trotzdem in der ursprünglichen Form weitergeführt werden.

Nicht alle Zusatzstoffe sind böse

Dem diplomierten Lebensmitteltechnologien Andreas Schmörlzer oblag es, die Teilnehmer in die Welt der Zusatzstoffe einzuführen. Herrscht doch auf keinem anderen Gebiet der Lebensmittel größere Verwirrung als um die Bedeutung und Funktion von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln, Aromen und Geschmacksverstärker. Daher gleich einmal die Definition von Zusatzstoffen laut Lebensmittelgesetz LMSVG: Es sind „Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst zu Ernährungs- oder Genusszwecken verzehrt noch als charakteristische Zutat eines Lebensmittels verwendet werden und die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen beim Herstellen zugesetzt werden“.

Zusatzstoffe müssen im Rahmen der EU zugelassen werden, sind

sie nicht zugelassen, dürfen sie nicht verwendet werden. Im Rahmen des Zulassungsprozesses werden diese Stoffe auch auf ihre Unbedenklichkeit geprüft und auch festgelegt, für welche Waren sie in welcher Menge verwendet werden dürfen.

So sind zum Beispiel die meisten Farbstoffe in Lebensmitteln natürlichen Ursprungs: Karottensaft, Holundersaft oder Rote Rüben werden hier mit Vorliebe verwendet.

Tatsächlich sind Zusatzstoffe zum Großteil natürliche Substanzen, die einer Sicherheitsprüfung unterzogen wurden und die den natürlichen Zustand von Lebensmitteln wiederherstellen bzw. erhalten sollten.

Die Frage, ob es zu einer Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen in der Gastronomie kommt, wollte Schmörlzer nicht endgültig bejahen. „Was sicher in nächster Zeit kommt“, so der Experte, „ist die Pflicht zur Auszeichnung von Allergenen in den einzelnen Gerichten.“

Stimmtraining und Kommunikation

Zu früh, die Aktion Tradition zu nennen, aber doch bereits fixer Bestandteil der Branchentagung ist die abendliche Weinverkostung bei einem Betrieb der Winzervereinigung Burgundermacher in Tattendorf und Umgebung. Diesmal lud das Weingut Landauer-Gisperg zur Präsentation. Franz und Johanna Landauer-Gisperg führen das knapp 17 ha große Weingut nach naturnahen Prinzipien, und Quereinsteiger Franz Landauer schaffte es seit den Anfängen vor zehn Jahren, mit Pino Noir und Zweigelt bereits eine Reihe von Auszeichnungen einzufahren – bis zum Titel „Weintalent des Jahres 2009/10“ von Gault Millau.

Am zweiten Tag stand Persönlichkeitsbildung auf dem Programm. Logopädin und Stimmtrainerin Sanne Stria brachte dem Auditorium die Grundzüge eines optimalen Gebrauchs des Stimmorgans nahe, und Unternehmensberaterin Doris Preyer von der Greimel Management Entwicklung GmbH vertiefte das Wissen um die perfekte Kommunikation im Team. -hal-