

Die Jubiläumsveranstaltung war ein voller Erfolg. Auch in den Pausen wurde intensiv weiterdiskutiert.



Bilder: HGV PRAXIS

Auch im zehnten Jahr KEIN BISSCHEN LEISE

Die Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger feierte ein Jubiläum und wechselte ins Casino Baden.

Wenn selbst der Bürgermeister der Kurstadt Baden, Stefan Szirucsek, in seiner Begrüßungsrede auf die Pommesverordnung eingeht, dann spricht das für die Bedeutung einer Branche. Ihrer Eminenz durfte sich die Gemeinschaftsgastronomie am 25. und 26. April einmal mehr versichern. Dafür sorgte die zehnte Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger, 2009 ins Leben gerufen von Ronge & Partner. Vom Start weg fand die Tagung in Baden bei Wien statt, und von Beginn an erstreckt sie sich über zwei Tage.

Die Konferenzlocations wechselten mehrmals, was auch der wachsenden Zahl an Teilnehmern geschuldet ist. Von einem knappen dutzend Teilnehmern im ersten Jahr wuchs die Menge der Interessierten auf nunmehr an die 80 Personen – Großküchenmanagerinnen und -manager, Diätologinnen, Vertreter der Zulieferbranche oder Führungskräfte aus dem Care- und Business-Cateringbereich.

Damit hat man im zehnten Jahr eine kritische Größe erreicht, ab jetzt gilt nur noch Wachstum. Eine Herausforderung, der nur mit jährlicher Qualitätssteigerung zu begegnen ist. Wohin die Reise gehen wird, davon konnten sich die Teilnehmer zur Jubiläumsveranstaltung bereits ein Bild machen. Die auch durch die Übernahme des Planungsbüros Stria zunehmende internationale Vernetzung von Ronge & Partner wirkt sich auch auf die Auswahl der Themen und Referenten aus. Die einzelnen Themenfelder präsentieren sich klarer gegliedert und die Abläufe stringenter.

Die großen Themenfelder, die nicht nur Gegenstand der diesjährigen Tagung waren, sondern generell die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich bestimmen werden, umriss Manfred Ronge denn auch gleich bei der Begrüßung: die zunehmende und noch lange nicht abgeschlossene Digitalisierung sämtlicher Arbeitsbereiche, eine den künftigen Anforderungen angepasste Ausbildung der Mitarbeiter der Zukunft, der Um-

gang mit einer fortschreitenden Zersplitterung der Konsumentenstruktur in Hinblick auf Ernährungsvorlieben, -gewohnheiten und -besonderheiten sowie die Schaffung eines positiven Images der Gemeinschaftsverpflegung.

Wobei die österreichische Gemeinschaftsgastronomie ohnehin in den vorderen Reihen mitspielt, wie es Ronge formulierte. „Auch in Bezug auf die internationalen Entwicklungen in der Branche muss Österreich keinen Vergleich scheuen. Ob im Bereich der technischen Ausrüstung, in der Küchenplanung, in der Angebotspolitik oder in der Qualität der Speisen in den unterschiedlichsten Ernährungsformen – wer sich international umsieht, der erkennt, dass wir in Österreich immer wieder eine Vorbildfunktion einnehmen.“

Geht runter wie Öl, stimmt aber. Trotzdem gibt es noch jede Menge Aufgaben zu erledigen, und für die Bewältigung der dringendsten Herausforderungen bot die Veran-



Der Bürgermeister von Baden, Stefan Szirucsek, begrüßte die Teilnehmer der Branchentagung. Als Oberhaupt einer Tourismuskommune weiß er um die Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie.



Andreas Zotz, „United Against Waste“, bekämpft die Menge an Lebensmittelabfällen.



Gernot Brückl, „fbc Food & Beverage Consulting“, entwickelte eine neue Bestellplattform für die Branche.

staltung im Casino Baden eine Reihe von Lösungen. So wird zum Beispiel die unfassbare Menge von 60.000 Tonnen Lebensmitteln pro Jahr in der Gemeinschaftsverpflegung weggeschmissen. Da sind Verarbeitungsabfälle die beim Zuputzen, Schälen, Pürieren und bei ähnlichen Vorbereitungsarbeiten anfallen, noch gar nicht eingerechnet.

Dass Abfälle in der genannten Größenordnung auch ein beachtlicher Kostenfaktor sind, sollte man in diesem Zusammenhang nicht übersehen. Mit dem firmenübergreifenden Projekt „United Against Waste“ (UAW) soll der Verschwendung nun Einhalt geboten werden. Das Ziel lautet, die Lebensmittelabfälle in der GV bis zum Jahr 2023 zu halbieren. Um das zu erreichen, entwickelte UAW das System „Moneytor“.

Ausgehend von einem Pilotprojekt, in dessen Rahmen in 69 österreichischen Großküchen sechs Monate lang unter anderem Ausspeise- und Abfallmengen penibel registriert wurden, entwickelten die Experten ein Ma-

nagementsystem zur Abfallreduktion, welches auch die verschiedenen Anforderungen der unterschiedlichsten Betriebstypen berücksichtigt.

Andreas Zotz stellte das System in seinem Referat vor. „Moneytor“ bietet demnach Standards für die Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen, aufeinander aufbauende Eskalierungsstufen von der Selbstevaluierung über Peer-2-Peer-Workshops bis hin zum Coaching, und zusätzlich ein Bündel an Kommunikationsleistungen. Ein Angebot, dem Großküchenmanager durchaus näheretreten sollten.

Ein Mittel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, aber auch zur rationelleren und kostensenkenden Betriebsführung bietet auch Gernot Brückl von fbc Food & Beverage Consulting an. fbc ist spezialisiert auf den Einkauf für große Hotels und Hotelketten. Auf Basis der über 20-jährigen Einkaufserfahrung entwickelten Gernot Brückl und sein Team gemeinsam mit der Linzer Universität und dem Softwarepark Hagenberg eine digitale Plattform, die gastronomischen Unternehmern ein maßgeschneidertes Angebot zur Verfügung stellt.

Brückl: „Wir sind keine Suchmaschine für den billigsten Preis, sondern sehen uns in einer Vermittlerrolle zwischen Anbieter und Businesskunden. Das System objektiviert die Ware, und damit können sich die Anwender unabhängig von ihrer Größe gewissermaßen ihr Bestellsystem selbst individuell zuschneiden.“

Ganz neue Wege geht auch Skidata. Das Unternehmen ist einer der weltweit führenden Spezialisten für Zutrittssysteme und nutzt seine Expertise nun dazu, Bezahlvorgänge in der Betriebsgastronomie zu automatisieren. Konkret berichtete Product Manager Chris-

tian Wenninger im Casino Baden von der Entwicklung einer Art „Gesichtserkennung fürs Wiener Schnitzel“.

Dabei ist die Entwicklung schon weit fortgeschritten. Wenninger präsentierte dem staunenden Publikum „Trayzi“, den Food-Checkout-Automaten. „Trayzi“ erkennt die einzelnen Speisen auf einem Tablett und rechnet vollautomatisch ab. Tausende Parameter müssen der Maschine dabei im Vorfeld eingespeist werden, um etwa ein Schnitzel von einer Grießnockerlsuppe oder einem Wurstsalat unterscheiden zu können. Doch „Trayzi“ lernt rasch und wird immer weniger fehleranfällig. Ein erster Probetrieb lief bereits im Mitarbeiterrestaurant eines Salzburger Möbelhändlers.

Mit Problemen ganz anderer Art hatte Michael Rinnagl von der Caritas Ingolstadt vor einigen Jahren zu kämpfen. Die Caritas betreibt in der bayerischen Autostadt Wohnheime und Werkstätten für sozial benachteiligte Menschen. Diese Einrichtungen sowie Essen auf Rädern und weitere Institutionen im Umkreis werden seit 1995 von einer Caritas-eigenen Großküche versorgt. Im Laufe der Jahre wuchs die Anzahl der Essensteilnehmer von anfänglich 350 Gästen auf nunmehr 850 Gäste pro Tag. Eine Menge, die mit dem bis dahin geübten Cook&Hold-Verfahren nicht mehr zu bewältigen war.



„Trayzi“ scannt und erkennt die Speisen auf dem Tablett.





Michael Rinnagl, Caritas Ingolstadt: Spannende Zeiten dank Systemumstellung in der Großküche.



Andreas Schmölzer, Saicon Consulting, informiert über die Pommes-Verordnung.



Mimikprofiler Christian Kandutsch: Lügen impossible.

Also entschlossen sich die Verantwortlichen, das System auf Cook & Chill umzustellen. Kein einfacher Entwicklungsprozess, wie Branchenexperten wissen. Ronge & Partner begleitete die Umstellung über zwei Jahre, und Michael Rinnagl lieferte in Baden die spannende Zusammenfassung einer aufregenden Zeit.

Einer Herausforderung, die Großküchenteams aber auch Gastronomen und natürlich generell alle am Herd arbeitenden Menschen in Rage bringt, widmete sich Lebensmittelrechtsexperte Andreas Schmölzer von Saicon Consulting: der sogenannten Pommes-Verordnung. Wir erinnern uns: Seit 11. April des Jahres gilt die EU-Verordnung zur „Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln“. Diese betrifft vor allem die Hersteller und Anbieter von unter anderem folgenden Lebensmitteln: Pommes frites, Chips, Snacks, Cracker, Brot, Frühstückscerealien, Kekse, Waffeln, Röst- und Instantkaffee oder Babykekse.

Den Hintergrund der Verordnung bildet der Verdacht, dass Acrylamide krebserregend sein könnten. Das ergaben Laborversuche mit Ratten. Andreas Schmölzer bot einen Überblick über die Entstehung von Acrylamiden und gab Tipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zum Beispiel beim Frittieren oder Backen. Zur Sprache kam auch die Verwendung der umstrittenen Farbkarten, anhand derer der optimale Bräunungsgrad etwa von Pommes frites festgestellt werden kann.

Ungleich schwieriger als das Erkennen der richtigen Bräunung eines Kekses ist das Erkennen und Interpretieren von mimischen Signalen. Ein Fall für Christian Kandutsch, einen der vier österreichischen Mimikresonanz-Experten.

Der Leiter des „Instituts für Führung“ beschäftigt sich unter anderem intensive mit Mimikscouting, Mimikprofiling und Mimikresonanz. Sein Credo: „Vergessen Sie, was Sie über die Signale der Körpersprache gehört haben, und konzentrieren Sie sich auf die Mimik Ihres Gegenübers.“ Denn die mimischen Gesichtsmuskeln seien direkt mit dem Emotionszentrum im Gehirn verbunden und spiegeln die Gefühlszustände der Menschen direkt wider. Für Menschen, die die Signale deuten können, ein offenes Buch. Was letztlich auch zu einer emphatischeren Kommunikation führt.

Tag zwei startete mit Elisabeth Hochwarther vom Kulinarischen Erbe Österreichs. Ihr Thema: „Transparente Herkunft in der GV“. Immerhin ist laut einer Umfrage der AMA eine Mehrheit der Gäste für mehr Information zur Herkunft der in der Gastronomie verwendeten Zutaten. Für die Gemeinschaftsverpflegung hat das Kulinarische Erbe Österreichs nun mit „Gut zu wissen“ ein freiwilliges Kennzeichnungs- und Informationssystem entwickelt. Es ist einfach einzuführen und relativ unbürokratisch.

Mitunter müssen die Gäste aber beim Essen zur gesünderen Wahl animiert werden. Dazu bedarf es positiver Anreize und vieler versteckter, freundlicher Hinweise. Karin Kvarda und Matthias Foller, Mitarbeiter von Ronge & Partner, haben sich intensiv mit den Methoden des Nudgings auseinandergesetzt.



Ronge & Partner feierte das Zehn-Jahres-Jubiläum der GV-Branchentagung in Baden. Von links: Sebastian, Sylvia, Manfred und, neu im Team, Barbara Ronge.



NEWSLETTER
SCHON
ABONNIERT?

www.hgvpraxis.at

Nudging meint ein mehr oder minder dezentres Stupsen der Menschen in die gewünschte Richtung. Das kann durch spezielle Hinweise geschehen oder durch eine spezielle Platzierung von gesunden Speisen bei der Ausgabe. Mit zahlreichen Beispielen erläuterten Kvarda und Foller das System und sparten nicht mit Anregungen. Eines aber steht dem Nudging immer voran: Die Wahlmöglichkeit muss für die Menschen erhalten bleiben.

Manchmal müssen aber auch konkrete Maßnahmen gesetzt werden. Bereits im Jahr 2007 wurde in den niederösterreichischen Landeskliniken das Projekt „Vitalküche“ von der Initiative „Tut gut!“ begründet und zu einem Standard für Qualität, Hygiene und Ernährungsökologie entwickelt. Inzwischen ist das System als „Vitalküche+“ schon wieder einen Schritt weiter.

Ernährungsexpertin Irene Öllinger, die das Programm leitet, erläuterte in ihrem Referat die Grundzüge der „Vitalküche+“, die als Standard in den Küchen der NÖ Landeskliniken eingeführt wird. Die Grundlagen für den höheren Standard sind die Basis-Anforderungen nach den GMP (Good Manufacturing Practice) und ausgewählte Standards, die speziell für die Anforderungen an die „Vitalküche+“ erarbeitet wurden. Besonders hohe Gesundheits-, Umwelt- und Sozialverträglichkeit stehen dabei an oberster Stelle.

Bei all der fachlich fundierten Kost durfte es zum Abschluss an Humor nicht fehlen. Roman F. Szeliga, Arzt und Manager brachte seine Ideen zur grassierenden Krankheit „Morbus Digitalis“ mit. In einer großartigen Show führte der Mitbegründer der CliniC-



1 Experten für Nudging: Karin Kvarda und Matthias Foller, Ronge & Partner.
2 Roman F. Szeliga, Arzt, Manager und Mitgründer der CliniClowns: Morbus Digitalis ist heilbar.
3 Irene Öllinger, NÖ Gesundheits- und Sozialfonds: „Vitalküche+“ weiterentwickelt.



lowns das Auditorium in die Auswüchse des digitalen Zeitalters mit seinen Irrtümern, Mängeln und sozialen Fehlfunktionen ein. „Ein charmanter Therapieplan für Zukunft“, so der Untertitel seines Vortrages. Und genau das war es dann auch. Ein fulminantes Ende von zwei gut und professionell gefüllten Seminartagen.



Anna Korbuly, hier mit Manfred Ronge, koordinierte und organisierte die zehnte GV-Branchentagung.

GV AUSTRIA

Imageverbesserung und Nachwuchspflege

Im Rahmen der diesjährigen Branchentagung informierte Manfred Ronge auch über Interna von GV Austria, des Dachverbandes der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger. Als Präsident des Vereins stellte Ronge die Ziele für das laufende Jahr vor. Demnach steht die Imagepflege der heimischen Gemeinschaftsgastronomie heuer ganz oben auf der Agenda. Eine von GV Austria initiierte Umfrage hatte starke Defizite beim Ruf des Betriebs- aber auch des Care-Caterings an den Tag gebracht. Als erste Maßnahme produzierte GV Austria einen Imagefilm, der die Leistungen der GV ins rechte Licht rücken soll. Zusätzlich soll die positive Kommunikation verstärkt werden. Ein weiteres Anliegen ist den Mitgliedern von GV Austria die Pflege und Ausbildung des Nachwuchses. Auch hier soll mit einer Reihe von Maßnahmen Abhilfe in der aktuellen Personalmissere geschaffen werden.