

HGV PRAXIS

4/2019

Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

JUNIOR SKILLS

Heiße Sache

WEIN

Die Leichten kommen

FERNSEHEN

Die GV im TV



Gesprächsthema regionale Lebensmittel. Es diskutierten (von links): Felix Münster (BBG), Franz Gerngroß (Küche Graz), Christian Schauer (NÖ Landeskliniken), Manfred Ronge (Ronge & Partner), Stefan Lindner (NTÖ, Arge öst. Rinderzüchter), Karl Feichtinger (GF Wech-Geflügel) und Werner Habermann (NTÖ).

NEU DENKEN als Pflicht

Es ist möglich: Mit der elften Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger gelang einmal mehr eine Steigerung.

Noch zur Mittagszeit zeigte sich Baden von seiner besten Seite. Ein blauer Himmel strahlte am 8. Mai über dem Kurpark, selbst die Temperatur war – in diesem Frühjahr eine Ausnahme – einmal frühlingshaft. Trotzdem ließen sich an die hundert Gäste nicht davon abhalten, aus der Sonne ins künstliche Licht des Casino Congress zu wechseln. Schließlich fand hier pünktlich um halb eins die Eröffnung der 11. Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger statt. An zwei Tagen sollte es wieder um die aktuellen und vor allem die kommenden Herausforderungen für die heimische Gemeinschaftsgastronomie gehen.

Das Team von Ronge & Partner als Veranstalter hatte dazu einmal mehr eine ganze Reihe von österreichischen und internationalen Experten eingeladen, ihre Expertise mit den versammelten Großküchenmanagern zu teilen. Ein Expertenpanel, das die Erwartungen des Auditoriums auch nach zehn erfolgreichen Branchentagungen weiter in die Höhe schraubte. Soviel vorweg: die Gäste, viele davon von Anfang an dabei, sollten nicht enttäuscht werden.

Das Ronge-Organisationsteam, souverän geführt von Anna

Korbuly, teilte die Tagung in drei große Themenblöcke: Aktuelle und abgeschlossene Projekte sowie einmal mehr die Mitarbeiterproblematik, internationale Entwicklungen und Digitalisierung und in den großen Bereich Ernährung, der den zweiten Veranstaltungstag dominieren sollte.

LEUCHTTURMPROJEKTE ZUM START

Das Themenfeld „Leuchtturmprojekte“ eröffnete Michael Kleinbichler, Geschäftsführer von magdas, der Social-Business-Tochter der Caritas Wien-Niederösterreich. magdas betreibt unter anderem ein Hotel in Wien und kocht seit sechs Jahren für die Pflegeheime und Kindergärten der Caritas. Um diese Aufgabe noch professioneller erfüllen zu können, wurde nun eine neue Zentralküche in Wien-Liesing errichtet. Die Küche, die wöchentlich 12.000 Mahlzeiten liefert, wurde im Dezember vergangenen Jahres in Betrieb genommen.

Für magdas-Geschäftsführer Kleinbichler bedeuteten viele Details der Projektvorbereitung totales Neuland. „Es war ja über alles zu diskutieren, vom Standort über die Garmethoden bis hin zur technischen Ausstattung.“ Und natürlich gab es auch

interne Widerstände zu berücksichtigen. Eine zusätzliche Herausforderung bedeutete auch der Entschluss, Gebäude und Betrieb so nachhaltig wie nötig zu gestalten. Wie auch die nachfolgenden Projekte wurde das Vorhaben von Ronge & Partner begleitet. Ein Umstand, der Kleinbichler zum dicken Lob veranlasste: „Wir haben uns Profis ausgesucht.“ Die technische Umsetzung erfolgte bei der magdas-Küche durch GTA.

Ebenfalls eine logistische und organisatorische Großleistung hat Erika Riemer hinter sich. Die Großküchenleiterin führt die Küche des LKH Steyr und war im vergangenen Jahr mit der Komplettrenovierung und Neuorganisation der Krankenhausküche bei laufendem Betrieb beschäftigt. Für die Branchentagung brachte Erika Riemer die komplette Rezeptur für eine gelungene Küchensanierung mit.

An die 1.200 Mittagessen produziert das Team täglich für die mehr als 600 stationären Patienten sowie das Personal des Hauses. Erste Zutat für Riemers Rezept: Die Basis-Entscheidung, künftig während der Woche weiterhin Frischküche zu liefern und für die Wochenenden ein Cook-&Chill-Konzept einzuführen. Und auch eine technische Umstellung stand auf dem Wunschzettel: keine dampfbetriebenen Geräte mehr.

Weitere Zutaten sind schließlich Transparenz und ausführliche Mitarbeiterinformation, die Sammlung von Ideen für Geräte und Abläufe oder die intensive Kommunikation zwischen Planern, Technikern und Küchenteam. Als recht heftiges Gewürz bezeichnete die Küchenleiterin das Studium des Ausschreibungstextes. „Ich habe die Ausschreibung Wort für Wort gelesen. Ein echt mühsames Stück Arbeit, aber einmal muss man sich das antun.“ Die Umsetzung erledigte hier Großküchenspezialist GTA.

Das dritte Leichtturmprojekt von Ronge & Partner stellte schließlich Reinhard Hanusch von der Lohberger Küchen Competence Center GmbH vor. Mit Jahresbeginn eröffnete die betriebsgastronomische Landschaft der Bank Austria im sogenannten „Quartier Sechs“ in Wien. Geplant von IB Ronge Stria organisierte Lohberger hier die technische Ausstattung der Großküche. Ein durchaus forderndes Unterfangen, wie Hanusch berichtete. Aber auch ein Projekt, das die besten Eigenschaften in Technikunternehmen zu wecken imstande ist. Reinhard Hanusch: „Jedes Projekt dieser Art bringt uns auch auf neue Wege.“

NACHWUCHS VOR DEN VORHANG

Man kann nicht oft genug darüber sprechen. Das Thema Mitarbeiter in allen seinen Facetten wird die Branche auch in den nächsten Jahren begleiten. Schließlich geht es nicht nur um die Frage, woher nehmen,



An die hundert Teilnehmer bei der 11. Branchentagung im Congress Casino Baden.

sondern auch um Ausbildung und Qualifizierung. Einen neuen Aspekt brachte das nächste Referententrio in die Diskussion ein. Michael Gaßmann als Projektleiter, Eva Rosewich als Leiterin der Sozialarbeit und Peter Wiesinger als Mentor erläuterten die Arbeitsweise des Vereines Hands On.

Ziel des Projektes ist die Vermittlung einer Lehrausbildung oder eines Arbeitsplatzes für junge Menschen zwischen 14 und 23 Jahren. Beim oft mühsamen Weg dahin steht den Mädchen und Burschen ein Mentor zur Seite. Bei den Mentoren handelt es sich um fest im Berufsleben stehende Personen, welche die jungen Menschen begleiten, beraten und mit ihrem Netzwerk unterstützen. Dabei kann es sich durchaus auch um ein längerfristiges, ehrenamtliches Engagement handeln.

Jugendliche, die bereits einen Lehrplatz haben, erhalten dagegen die Chance, sich beim „Golden Age Wettkampf 2020“ zu bewerben. Dabei handelt es sich um einen von Amuse-Bouche-Gründerin Piroška Payer ins Leben gerufenen Wettbewerb, der generationenübergreifend konzipiert ist.

Kochlehrlinge aus Senioren- und Pflegeeinrichtungen sowie aus Spitalsküchen sind aufgefordert, sich einem Wettkochen für Altenverpflegung zu stellen. Dabei wird in der Finalrunde direkt für Senioren, die auch als Jury fungieren, gekocht.

Da Lehrlinge in der GV selten Kollegen im Service haben, werden sie von Service-Lehrlingen aus der Top-Hotellerie unterstützt. Der Bewerb, der auch vom Dachverband GV-Austria unterstützt wird, soll im Frühjahr 2020 erstmalig über die Bühne gehen. Infos: piroška-payer@amuse-bouche.at



Ronge-&Partner-Mitarbeiterin Anna Korbuly leitete die Organisation der 11. Branchentagung bravurös.

ANSTUPSEN FÜR DAS KLIMA

„In welcher Welt wird meine ein- einhalb-jährige Tochter einmal leben?“ Diese Frage steht für

Armando Perez-Cueto im Mittelpunkt seiner Forschungsarbeit an der Kopenhagener Universität. Vor allem Food-Trends sind das Forschungsgebiet des Wissenschaftlers. Demnach hat sich das Essverhalten der Konsumenten in den vergangenen zwei Jahren massiv verändert. Der Trend geht eindeutig und rasch in Richtung pflanzlicher Kost. Es ist in erster Linie die Generation X, die hier das Umdenken forciert.

Die gerade einmal in die Pubertät eintretenden Jugendlichen sorgen sich um Klima und Umwelt und richten ihr Konsumverhalten entsprechend aus. In wenigen Jahren wird diese Gruppe den Großteil der Gäste in Gastronomie und GV stellen. Auch wenn aktuell noch die Vertreter klassischer Kostformen dominieren, Umdenken ist auch hier Pflicht. Und die überzeugten Fleischesser könnten durch Nudging, also „Anstupsen“ in Richtung erwünschtes Verhalten, zu einem nachhaltigeren Konsum gebracht werden, meint Perez-Cueto.

Helfen kann dabei auch die fortschreitende Digitalisierung, meinte Jan van Hoof von Delegate Benelux BV. Der IT-Experte sieht im aktuellen Trend zur Individualisierung und Selbstmessung noch weitere Entwicklungsmöglichkeiten für die Großverpflegung. „Big Data brauchen wir auch in der GV“, so Jan van Hoof. Einsatzmöglichkeiten sieht er zuhauf. Das Informationsangebot für die Gäste könnte etwa umfassend ergänzt werden. Nicht nur Nährstoffe, Kalorien und ähnliches, auch diverse Gesundheitsdaten des Empfängers oder sogar die Wettervorschau könnten zur Entscheidungsfindung für das optimale Mittagessen beitragen.

Die Entscheidung über das Essen ein Stück weiter zum Kunden hin verschoben wurde bereits im Wiener Franziskus Spital. Davon berichtete Sebastian Ronge als Projektleiter für die Umstellung der Speisenversorgung im Spital in Wien Landstraße. Konkret wird künftig hier von allen Patienten A-la-Carte gespeist. Eine Fact-Finding-Mission führte das Ronge-



Erlebt die Auswirkungen falscher Ernährung täglich im eigenen Institut: Internist Meinrad Lindschinger.



Forscht an der Universität Kopenhagen über internationale Foodtrends: Armando Perez-Cueto.



Die Digitalisierung macht vor der Großküche nicht Halt, verspricht Jan van Hoof von Delegate Benelux.



Konzipierte das erste À-la-carte-Spital Österreichs: Sebastian Ronge.

Team in die Niederlande. Hier konnten bereits bestehende, ähnliche Modelle studiert werden.

In Österreich bedeutet ein À-la-Carte-System im Krankenhaus echte Pionierarbeit. Sebastian Ronge: „Natürlich mussten auch Vorurteile bei den Mitarbeitern ausgeräumt werden. Aber die Vorteile überwiegen trotz allem.“ Tatsächlich bleiben die Kosten gleich, dafür steigt die Qualität der Speisen. Auch die Patientenzufriedenheit erhöht sich und als erwünschter Nebeneffekt sinkt das Abfallaufkommen. Man darf auf die weitere Entwicklung gespannt sein.

Zum Abschluss des ersten Tages stellte noch ein weiterer gastronomischer Pionier sein neuestes Projekt vor. Markus Trocki, Wirt des Lokals „Zum Marktamt“ in Baden ließ sich den ersten Foodtruck mit Salzwasserbecken für den Verkauf frischer Austern und Hummer bauen. Von der Qualität seiner Produkte konnten sich die Teilnehmer gleich anschließend beim traditionellen Heurigen überzeugen. Trocki baute seinen Foodtruck im Hof der Winzerfamilie Auer in Tattendorf auf und versorgte die Gäste mit frischen Austern aus seinen Tanks.

ERWEITERTE ZUGÄNGE SUCHEN

„Die GV braucht einen erweiterten Zugang zur Ernährung“, postulierte am zweiten Tag Primar Meinrad Lindschinger. Der Leiter des Instituts für Ernährungs- und Stoffwechselerkrankungen bei Graz plädiert dafür, die Nahrung an die unterschiedlichen Bedürfnisse der Menschen anzupassen und nicht umgekehrt.

„Wir diskutieren in der GV viel zu viel über Technik und zu wenig über den Gesundheitswert der Lebensmittel und den Nutzen für die Gäste“, so Lindschinger.

Immerhin hätten 2,5 Millionen Menschen in Österreich keinen Einfluss auf ihre tägliche Hauptmahlzeit. Ausgehend von verschiedenen Ernährungstypen – von den Salat-Singles bis zu den fleischfressenden Wild Boys – sollte

die Angebote der GV entsprechend angepasst werden. Es gebe sehr viele Menschen, die auf der Suche nach der richtigen Nahrung seien. „Sie fallen viel zu oft auf die Ernährungs- und Diät-tips in den diversen Publikumsmagazinen herein. Und die sind in der Regel äußerst bedenklich“, so der Internist, der noch eine Reihe von Ratschlägen für eine gelungene Angebotsgestaltung zum Wohle der Gäste anbot.

Dass Lebensmittel möglichst effektiv eingesetzt werden, aus regionalem Anbau und nach Möglichkeit biologischem Anbau stammen, dafür setzen sich Elisabeth Fröhlich und Karl Dwulit vom LandesElternVerband Wien ein. Neben vielen anderen Aufgaben kümmern sich die Vorstände auch um das Schulesen in Ganztagschulen – immerhin gut 35.000 Essen täglich. Hier die zum Teil auseinanderstrebenden Interessen und Wünsche unter einen Hut zu bringen, erscheint schwierig.

DER WERT DER LEBENSMITTEL

Über den Wert von Lebensmitteln referierte auch Maria Fanningner von der Aktion „Land schafft Leben“. Die Vereinigung mit Hauptsitz im steirischen Schladming hinterfragt Herkunft, Anbau, Nährstoffe und Verwendungsmöglichkeiten österreichischer Gemüsepflanzen, aber auch der verschiedenen Fleischlieferanten. „Wir wollen den Anwendern, aber auch den Konsumenten die Natur der Lebensmittel wieder näherbringen und setzen uns für Regionalität ein. Denn nur, wenn man über das Produkt genügend Bescheid weiß, kann man es auch richtig und gern einsetzen und schätzt es wieder“, so Fanningner.

In einer breit angelegten Podiumsdiskussion argumentierten darauf Küchenleiter, Einkäufer und Produzenten über den Einsatz und die Verfügbarkeit heimischer Lebensmittel. Christan Schauer, Einkäufer in den NÖ Landeskliniken Holding, Franz Gerngroß, Küchenleiter der „Küche Graz“, Felix Münster (BBG), Stefan Lindner (NTÖ, Nachhaltige Tierhaltung Österreich), Karl Feichtinger (Wech-Geflügel) und Johannes Minihuber (Arge Rind und NTÖ) diskutierten unter der Moderation von Manfred Ronge durchaus kontrovers.

So etwa beim Thema Verfügbarkeit, zu dem Wech-Geschäftsführer Feichtinger die Botschaft mitgab: „Die Ware ist da.“ Rinderzüchter und Milchbauer Stefan Lindner nahm bei der Verwendung regionaler Lebensmittel auch die Gastronomen in die Pflicht: „Bei uns in Tirol heißt es, je größer der Wappenadler an der Eingangstür, desto weniger heimische Lebensmittel in der Küche. Und wenn McDonald's zu hundert Prozent auf österreichisches Rindfleisch setzt, dann sollte es die Gastronomie auch können.“ Übereinstimmung gab es jedoch vor allem in einem Punkt: Erzeuger, Händler und die Abnehmer in der Großküchen müssen noch weitaus mehr als bisher kommunizieren, um die optimale Versorgung mit heimischen Lebensmitteln zu sichern.

Den krönenden Abschluss der Branchentagung bildete das Kabarettistenduo Günther Lainer und Christian Purtscher, eigentlich Ernährungswissenschaftler. Unter dem Titel „WurstSalat“ lieferten die zwei eine schmackhafte Mischung aus Spaß und Information um die kulinarischen Seiten des Lebens. >hal<



COLOGNE,
05. – 09.10.2019

AMAZING



Meet old and new friends.
Priceless networking since 1919.

Secure admission tickets at
www.anuga.com/tickets

Gesell GmbH & Co. KG
Sieveringer Str. 153
1190 Wien
Tel. +43 1 3205037
Fax +43 1 3206344
office@gesell.com

