

Neunte GV-Branchen-
tagung in Baden. Aus
bescheidenen Anfängen
wurde ein gesteckt voller
Tagungsort.



Bilder: HGV PRAXIS

Am Ball **BLEIBEN**

Die neunte GV-Branchentagung in Baden bot wieder eine breite Palette an spannenden Themen für die Gemeinschaftsverpflegung. Der Fokus lag auf dem Arbeitsmarkt, verwandten Branchen und dem Geschmack der Erde.

Zwei Tage intensive Beschäftigung mit Themen der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung – die GV-Branchentagung, veranstaltet von Ronge & Partner in Baden, ist in den vergangenen Jahren zu einem Hochamt der Branche herangewachsen. Fanden zum Start nur wenig mehr als zwei Dutzend Interessierte den Weg in die Kaiserstadt, präsentierte sich der Tagungssaal im „At The Park Hotel“ am 26. und 27. April gerammelt voll. Eine gesunde Mischung aus Großküchenmanagerinnen und -managern sowie Vertretern und Partnern aus der Zulieferbranche sorgte für ein hochkarätiges Auditorium. Dessen hohen Ansprüchen konnte das Programm der neunten GV-Branchentagung durchwegs gerecht werden.

Immerhin erfolgte die Begrüßung durch den Badener Bürgermeister Stefan Szirucsek. Der Kommunalpolitiker weiß über die Herausforderungen der GV durchaus Bescheid. Hat doch die



Veranstalter Ronge & Partner (von rechts): Manfred und Sylvia Ronge, Anna Korbuly, Executive Assistant, und Sebastian Ronge.

Stadtgemeinde täglich für rund 400 Kinder in Kindergärten und Horten das Essen bereitzustellen, und in Baden als Kur- und Tourismusstadt kennt der Bürgermeister auch die Personalprobleme der regionalen Hotellerie aus direkter Anschauung.

Noch tiefer in der Materie steckt naturgemäß Johannes

Kopf, Vorstandsmitglied des Arbeitsmarktservice Österreich. Die aktuelle Lage auf dem Arbeitsmarkt sieht der Experte mit gemischten Gefühlen. „Zum einen haben wir die höchsten Arbeitslosenzahlen, die wir jemals hatten, zum anderen registrieren wir einen deutlichen Rückgang der Arbeitslosigkeit in Österreich.“ Man könne in diesem Zusam-

menhang durchaus bereits von einer Trendwende sprechen.

Obwohl inzwischen drei Viertel der Arbeitnehmer im Dienstleistungsbereich tätig sind, wird für die Gastronomie, deren Teil ja auch die Gemeinschaftsverpflegung ist, die Personalsituation nicht einfacher. „Die Konjunktur zieht an, auch andere Branchen suchen händeringend nach Mitarbeitern.“

Das AMS zeige sich aber auf allen Ebenen zur Zusammenarbeit bereit, so Kopf, der dem Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger, GV Austria, eine Kooperation anbot. „Aber“, so der AMS-Chef, „auch wenn Sie es nicht so gerne hören, das Mittel, Fachpersonal zu finden, ist es, es selbst auszubilden.“ Dem Referat folgte eine lebhaft Diskussionsrunde. Dabei stand folgerichtig auch die Frage im Raum, wie zum Beispiel Migranten als Hilfskräfte einzusetzen wären. Erika Riener, Küchenleiterin im LKH Steyr, schnitt das Thema an

und bemerkte gleich auch, dass sie den Begriff „Hilfskräfte“ schon aufgrund der Anforderungen an eine moderne Verpflegungseinrichtung für hoffnungslos veraltet hält. „Ich wünsche mir, dass sich da motivierendere Bezeichnungen durchsetzen.“

Mit dem Hinweis: „Auch wir heißen seit 15 Jahren nicht mehr Arbeitsamt und werden noch immer so genannt“, signalisierte Kopf Verständnis für das Anliegen und verwies auf die Möglichkeit des Erwerbs von Teilqualifizierungen, die vom AMS angeboten würden. Damit könnten auch branchenfremde Personen an höhere Aufgaben herangeführt werden.

Was laut Andreas Rigler, Küchenverantwortlicher im AKH Wien, mitunter am Einsatzwillen



der Vermittelten scheitern könnte: „Viele verschwinden schon während der Einschulungszeit von drei bis vier Monaten“, so seine Erfahrungen.

Auch Philipp Ciza, Geschäftsführer des Cateringunternehmens „Lux&Lauris“ in Wiener Neudorf, hat wechselvolle Erfahrungen mit Mitarbeitern. „Das Problem ist, wir finden keine Handwerker mehr. Die jungen Menschen wollen keine Lehre mehr machen. Von einer Kochlehre ganz zu schweigen.“ „Lux&Lauris“ ist als Caterer stark im Event- und Hochzeitsgeschäft engagiert und verpflegt als weiteres Standbein mit www.office-menue.at die Mitarbeiter von rund 60 Unternehmen mit Mittagsmenüs.

Um die speziellen Anforderungen der GV-Branche weiß auch Philipp Ciza. „Das ist ein eigenes Metier, neues Personal müssen wir meist erst einmal ein-

schulen. Auch bei bester Kochausbildung.“ Die vorherrschende Ansicht, Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung sei nicht familienfreundlich, biete zu wenig Freizeit und habe unangenehme Arbeitszeiten, kontert Ciza mit dem Argument: „Alles ist planbar, auch im Catering. Warum soll sich da keine Fünf-Tage-Woche ausgeben?“

Dass die vor allem in der Ferienhotellerie manifeste Personalknappheit längst auch die Gemeinschaftsverpflegung erfasst hat, steht fest. Wie Gegenmaßnahmen aussehen könnten, war Gegenstand der Diskussion unter den Teilnehmern. Letztlich blieb vor allem ein Vorsatz stehen: Eine Lehre in gastronomischen Berufen muss wieder attraktiv gemacht werden. Wie, darüber wird in der nächsten Zeit wohl noch viel nachgedacht werden müssen.

Der zweite Themenblock des Tages beschäftigte sich mit dem Blick über den Tellerrand. Den Anfang machte Christina Hackl, Commercial Director von Metro in Österreich. Ihr Thema: Strategien und Partnerschaften im Fokus des Handels. Mit der Ansage: „Wir suchen den Dialog mit der GV“, versprach Hackl, dass sich Metro künftig mehr auf die Bedürfnisse der Großverbraucher einstellen wolle. Express-Zustellung innerhalb von drei Stunden mit E-Lkw, eine Verstärkung des regionalen Angebotes und die Aufwertung von GV-Kunden zu Key-Account-Partnern sollen dabei helfen.

Ein eigenes Pilotprojekt soll in die Zukunft weisen. Hackl: „Mit Predictive Delivery streben wir die Verknüpfung von Menüplänen und Warenwirtschaft unserer Kunden mit unserem Angebot an und können so eine automatische Belieferung organisieren.“

Als Erbsenzähler stellte sich danach Andreas Gebhart vor. Gebhart ist Geschäftsführer von Veggie Meat, ein Unternehmen, das seit 2015 in Österreich hoch aktiv ist. Mit Vegini produziert das Unternehmen Gerichte auf



Stefan Szirucsek. Der Bürgermeister von Baden weiß um die Herausforderungen der GV.



Johannes Köpf: „Es sagen noch immer alle Arbeitsamt.“



Andreas Gebhart, Veggie Meat. Mit Erbsen neue Wege beschreiben.



Alexander Sgustav. Pazifisches Lebensgefühl mit GinYuu.



Gregory Archer. Plädoyer für multifunktionale Geräte.



Christina Hackl. Metro startet Pilotversuch mit Predictive Delivery.



Erwin Pichorner, SV Österreich. Mit innovativen Konzepten punkten.



Georg Hauer, UberEats. So gut und so schnell wie möglich zum Kunden.



Erdsuppen-Verkostung: Besser als manches Industrieprodukt.

Mikrobiologe und Science-Buster Helmut Jungwirth mit Manfred Ronge: Glutamat wird zu Unrecht verdammt.



der Basis von Erbsenprotein. Erbsenprotein enthält keine Allergene, die verwendeten Pflanzen sind nicht genmanipuliert und die Produktion erfolgt in St. Georgen am Ybbsfelde.

Zwar ist Vegini als Basis ein perfektes Produkt für Veganer, doch die Leute von Veggie Meat wollen mehr. Andreas Gebhart: „Wir wollen nicht die ein oder zwei Prozent Veganer, wir wollen 70 Prozent der Bevölkerung als Kunden. Nicht nur, weil Vegini mit einem Proteinanteil von bis zu 30 Prozent ein tolles Produkt für die Seniorenernährung ist, sondern weil es einfach gut ist. Und Gastronomie und GV sind die richtigen Einrichtungen, um die Akzeptanz zu testen.“ Zur Unterstreichung seiner Offerte brachte Gebhart auch kleine Proben zur Verkostung mit.

Einen Blick direkt in die Systemgastronomie gewährte anschließend Alexander Sgustav. Der Gastronomieprofi, der unter anderem international für McDonald's tätig war und für die Fastfood-Kette Dutzende Restaurants in aller Welt eröffnet hat, plauderte nicht nur aus der Welt der Systemgastronomie, sondern auch über sein jüngstes Konzept, das er gemeinsam mit Kent S. Hahne, dem Mitgründer von Vapiano, entwickelte.

GinYuu, so der Name der neuen Restaurantkette, offeriert seinen Gästen eine schnelle, hochwertige Küche, die ihre Ursprünge im asiatisch-pazifischen Raum hat. In Deutschland gibt es bereits mehrere Lokale, die Schweiz soll bald folgen. Der erste Standort in Österreich wurde im Vorjahr mit 150 Plätzen in der Shopping City Süd eröffnet. Bei den Expansionsplänen stehen Städte wie Salzburg, Linz oder Innsbruck ganz oben auf der Liste.

Das Erfolgsrezept hinter GinYuu beschreibt Sgustav wie folgt: eine Einrichtung zum Wohlfühlen, ein Angebot an leichter Kost mit pazifischer Lockerheit, eine simple Vielfalt, exakte Rezepturen und Frische. Und wieder ganz wichtig: Kein SB-Konzept, sondern freundliche

Servicequalität. Und, um noch einmal das Thema Mitarbeiter aufzugreifen, auch dazu hatte Sgustav eine Anmerkung. „Wir hatten 300 Bewerbungen, auch dank der Zusammenarbeit mit dem AMS. Von den 300 kamen letztlich 30 zum Vorstellungsgespräch, engagiert haben wir dann fünf Personen.“

Nur noch ganz wenig Personal benötigen Betriebe durch den erhöhten Einsatz von Technik. Dafür plädierte Gregory Archer, Spezialist des finnischen Geräteherstellers Methos. Archer referierte über die verschiedenen Möglichkeiten einer Cook & Chill-Küche und den dafür nötigen Einsatz von multifunktionalen Geräten.

Einen weiteren Blick über die Grenzen gewährte auch Michael Freitag, Geschäftsführer von Sodexo Österreich. Freitag schilderte die Herausforderung, gemeinsam mit Starkoch Roland Trettl ein Fleischlos-Konzept für Betriebsverpflegung zu entwickeln. Unter dem Titel „Peter Silie“ gelang dies letztlich recht erfolgreich. Das Angebot wird nun in den Sodexo-Restaurants in Deutschland, in der Schweiz und in Österreich umgesetzt.

Die Entwicklungszeit beschreibt Freitag als ein langames Zusammenführen von unterschiedlichen Sichtweisen. „Viele Spitzenköche wissen oft nicht, dass Zutaten zum Beispiel auch so etwas wie einen Preis haben.“

Auch Erwin Pichorner, Regionalleiter von SV Österreich, erlaubte Einblicke in die Arbeitsweisen des Business- und Care-Caterers. Demnach konzentriert sich die SV-Gruppe mit Hauptsitz in der Schweiz stark auf Nachhaltigkeit. Zusätzlich stellte Pichorner unterschiedliche Konzepte des Dienstleisters vor: vom zukunftsweisenden Betriebsrestaurant bis zum Seniorenwohn- und Pflegeheim. Hier etwa punktet SV mit innovativen Ansätzen wie dem Candlelight-Dinner für Senioren und ihre Gäste oder der Einführung von mit Kalzium angereicherter Weichkost zur Vorbeugung vor Osteoporose.



Ein bisschen Erde und Suppengemüse, das bleibt nach dem Abseihen.

Die Erde ist das Sieben ja gewohnt.



Gewürze und Erde aus dem Geschmackslabor.



Gründete vor gut zehn Jahren Ronge & Partner: Veranstalter Manfred Ronge.



Lebens-Erfolgs-Coach René Otto Knor brachte Fröhlichkeit ins Spiel.

Tag zwei startete mit der Morngensuppe. Der Mikrobiologe Helmut Jungwirth vom Geschmackslabor an der Uni Graz führte die Teilnehmer in die Geheimnisse seiner Erdsuppe ein. Vorher legte der Wissenschaftler noch ein intensives Bekenntnis pro Glutamat ab. Der Eiweißstoff, der mitunter als Auslöser für Nahrungsunverträglichkeiten oder gar Allergien verantwortlich gemacht wird (Chinarestaurant-Syndrom), ist als Botenstoff für neuronale Vorgänge von Natur aus reichlich im menschlichen Körper vorhanden: ca. zwei Kilo in gebundener Form plus hundert Gramm in freier Form.

Glutamat kommt in vielen Lebensmitteln vor und dient vor allem der Aktivierung des Geschmackssinns für Umami, das „Wohlschmeckgefühl“. Jungwirth: „Wer das Essen in einer Pizzeria ohne Beschwerden überlebt, hat auch beim Chinesen keine Probleme.“ Denn die Lebensmittel mit dem höchsten Glutamatanteil sind keineswegs Sojasaucen oder Ähnliches, sondern Tomaten, Zucchini oder Parmesan.

Zurück zur Erdsuppe. In vielen Kulturen wird Erde gegessen, zum Teil um verschiedene Mängel in der Ernährung auszugleichen. Also lässt man sich im Geschmackslabor in Graz ebenfalls verschiedene Erden bringen, die – nach einer Untersuchung auf Schadstoffe wie Schwermetalle – fein gesiebt und als Pulver als Suppenbasis dient. Das Rezept ist einfach: Zwei Liter Wasser, Suppengemüse, wenig Salz, viel Glutamat und jeweils ein paar Löffel Laubwalderde und Nadelwalderde.

Das Ganze eine Stunde köcheln lassen, und schon ist das Süppchen fertig zur Verkostung. Das Resultat: Gar nicht so schlecht und besser als so manches Produkt der Nahrungsmittelindustrie.

Solcherart gestärkt, verfolgten die Teilnehmer den Auftritt von Georg Hauer, General Manager Austria des Essenslieferdienstes UberEats. Das Ziel des Unter-

nehmens, das erst kürzlich in Wien gestartet ist und sich durch rasche Expansion auszeichnet: Von einer Internet-Plattform aus Essen von den besten Restaurants innerhalb von 30 Minuten an die Konsumenten zu liefern.

Das System bietet für Kunden wie Gastronomen gleichermaßen Vorteile, so Hauer. Die Gäste haben Liefergarantie innerhalb einer gewissen Zeit, das Essen wird in Qualitätsverpackungen geliefert und die Preise stehen von vornherein fest. Für Gastronomen bietet UberEats ein Zusatzgeschäft, ohne zusätzliche Raumbenutzung oder mehr Personal. Auch bietet sich da die Möglichkeit, zum Beispiel eine eigene Marke aufzubauen. Eine Idee, der durchaus auch so manche Großküche näherzutreten könnte.

Im Prinzip bereits das richtige Angebot für die Generation Y, mit der sich auch die nachfolgende Referentin, Ingrid Pfurtscheller, intensiv befasst hat. Die Psychotherapeutin und Marketingexpertin, leitete ihren Vortrag mit einer Präambel ein: „Mitarbeiter sind der erste Kunde Ihres Unternehmens. Also betreiben Sie intensives Employer Branding, sonst stehen Sie bald alleine da.“

Aktuell steht also die Generation Y im Fokus. Dabei handelt es sich um die Vertreter der etwa ab 1990 Geborenen, die Kinder der Generation X und die Enkel der Babyboomer. Bei den Vertretern der Generation Y handelt es sich – nicht nur laut Ingrid Pfurtscheller – um speziell verwöhnte Fratzten. Sie brauchen starke emotionelle Bindungen und fordern von ihrem Umfeld permanent Aufmerksamkeit, Lob und Bestätigung ein.

Diese Jugend benötigt ihr tägliches Feedback und will die Dinge möglichst sofort geregelt. Gewünscht sind flexible Arbeitszeiten, mit dem Gefasel von der Work-Life-Balance ist man bei der Generation Y komplett unten durch. Dafür sieht der Nachwuchs auch Arbeitgeber und Kollegen als eine Art Familie an – durchwegs sind also auch bei der



Das Potpourri aus Erbsengerichten ist durchaus genießbar.

von ihren Helikopter-Eltern verhätschelten Generation Y viele positive Eigenschaften zu erkennen.

Den absolut positiven Abschluss lieferte dann René Otto Knor. Der Leiter der NLP-Akademie und Lebens-Erfolgs-Coach hielt sich nicht lange mit Worten auf, sondern riss das Auditorium von den Sitzen und forderte die

Teilnehmer zur umfassenden Fröhlichkeit auf. Bis hin zum wilden Discotanz, der die GV-Expertinnen und -Experten in eine absolut positive Stimmung transferierte.

Die vielleicht bis zum 25. und 26. April 2018 anhält: dann steht die zehnte Auflage der GV-Branchentagung in Baden auf der Agenda. -hal-



Aufforderung zum Tanz.



Psychotherapeutin und Marketingexpertin Ingrid Pfurtscheller untersuchte die Generation Y.