

15 JAHRE und kein bisschen leise

Die Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger feierte einen würdigen halbrunden Geburtstag.

Badens Bürgermeister Stefan Szircsek und Manfred Ronge, Kopf der Ronge & Partner Group, eröffneten die für die Branche so wertvolle Veranstaltung. Andreas Kazda, Saubermacher, startete mit dem heißen Eisen Einwegpfand-Verordnung (EPVO). „Zero Waste“ versteht Abfall als Wertstoff am falschen Platz. Es wird natürlich auch in Zukunft Abfall geben, hoffentlich nicht als „littering“ in der Landschaft. Die Frage muss lauten: Wie können wir hochqualitativ recyceln und sinnvoll wiederverwenden? Hintergrund der österreichischen Überlegungen ist das EU-Kreislaufwirtschaftspaket. Vorgeschriebene Recycling-Quoten sollen erreicht werden, im Kunststoffbereich stolze 55 % bis 2030, eine echte Herausforderung! Die Model-Maße der EPVO sind 80:80:80, d. h.: 80 % der in Verkehr gesetzten Verpackungsmittel müssen wieder eingesammelt werden, davon 80 % sortiert mit Recyclingausbeute von

wieder 80 %. Die EPVO, Teil des Abfallwirtschafts-Gesetzes, sieht ab 01.01.25 eine Pfandhöhe von einheitlich 25 Cent vor, gilt dann für alle

- Einweg-Plastikflaschen, -Dosen
- Getränkearten außer Milch, Milchlunchgetränke
- Volumen zwischen 0,1 und 3 Liter

Letztvertreiber der Getränke, die sie ausgeben, müssen die Verpackungen zurücknehmen, sammeln, unzerdrückt, restentleert, mittels Automat oder manuell und Pfand auszahlen. Die Pfandgebilde kennzeichnet ein einheitliches Symbol. Abholung ist möglich bei Registrierung, ebenso eine Handling-Fee für GV. EWP Recycling Pfand Österreich organisiert das Pfandsystems zentral. Kazda betont die Herausforderungen, die auf GV warten: Platz-, Personalmangel, Schulungsbedarf, sortenrein sammeln.

NACHHALTIGKEIT IN DER DNA

Helga Cvitkovich-Steiner von GMS Gourmet: 1997 als 1. Gemeinschaftsverpfleger biozertifiziert, Nachhaltigkeits-Team, seit 2015 Kooperation mit WWF, nur voll beladene LKWs, Filter im Webshop für Klimahelden und Alternativen zum Foodprint-Spitzenreiter Fleisch. Seit 2017 Schwerpunkt CO₂, sie stellt klar: „Bei transparenter CO₂-Kennzeichnung verlassen wir definitiv die Komfortzone. 37 % der globalen Emissionen stehen im Zusammenhang mit Ernährung – ein großer Hebel.“ Jürgen Herler und Manfred Peritsch, Herbios, präsentierten das vertikale Anbausystem, mit der spannenden Frage: Ist diese Innovation auch in der GV denkbar? Grüne Meilensteine in versiegelten Straßen. Im Zuge thermischer Sanierungen von Gebäudehüllen werden Außenräume als Gärten ausgeführt. Das essbare Betriebsgebäude, im Novotel Wien Hauptbahnhof wurde ein stark ver-



Family-Business, v. r.: Barbara, Manfred, Sylvia und Sebastian Ronge und Mitarbeiterin Anna Korbuly durften sich während der Branchentagung über die Wahl zum familienfreundlichsten Unternehmen Niederösterreichs freuen.

siegelter Vorplatz und ein sonnenlichtarmer Platz hinter dem Hotel zu essbaren Gärten verwandelt. Der engagierte Koch begann zu ernten, so wurde daraus ein Produktionsgarten für frische Kräuter und Perma-Veggies für die Hotelküche und auch Einsparungen im Einkauf generiert.

KI IM GV-ALLTAG

Jürgen Purin, Microsoft, ist überzeugt: Generative AI wird zum Company Copilote. In allen Microsoft-Produkten, in Outlook, Teams, Word, PowerPoint ist KI als persönlicher Assistent integriert. Entscheidungen fällen weiterhin die Menschen. KI ist gekommen, um zu bleiben. Microsoft betreibt derzeit 200 Rechenzentren weltweit und investiert 10 Mrd. USD p. Q. (!) für weitere 500 Rechenzentren. Einsatzmöglichkeiten in der GV sieht Purin bei Menüplan-, Einkaufslisten-Erstellung und Einbindung von Rezeptdatenbanken. Peter Morak, EVG, stellte ZEBEG 2.0, die Bestellplattform mit KI für strategisches Ein-

kaufsmanagement vor. 2.000 Einrichtungen begleiten sie mit 150 Lieferpartnern und 200.000 Artikeln. KI findet Einsatz in der Artikelsuche, Preisfindung, -kontrolle und Bildbearbeitung. Valentin Koch, Boehringer Ingelheim, hat für zwei große Standorte Betriebsverpflegung neu gedacht. Zweifach als beste Kantine in Deutschland ausgezeichnet, wird Nachhaltigkeit und gesunde Betriebsverpflegung mit verschiedenen Systemen umgesetzt. Justine Prigent, Institut Lyfe Research and Innovation Center, präsentierte aktuelle Studienergebnisse aus Frankreich, z. B. Kontextfaktoren für gesundes und nachhaltiges Essverhalten wie Licht und Farben.

FAMILY-BUSINESS

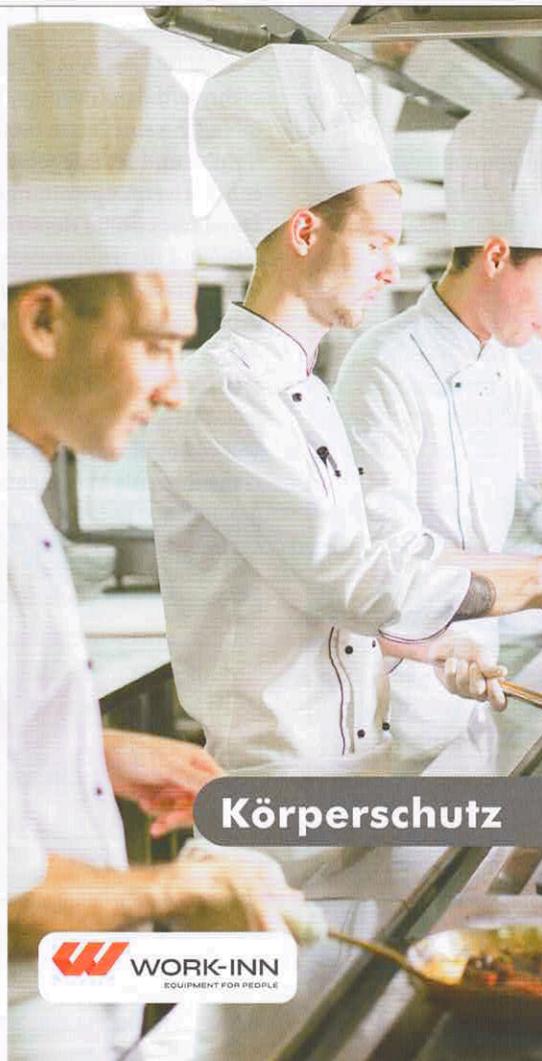
Am 2. Konferenztag blickte Familie Ronge zurück auf 15 Jahre Branchentagung und dankte langjährigen Mitarbeitern. Aktueller Meilenstein: der 1. Preis als familienfreundlichstes Unternehmen in NÖ – wir gratulieren. Sandra Kern, AMS

NÖ, skizzierte die aktuellen Herausforderungen am Arbeitsmarkt. Demografie und Teilzeit sind kritische Parameter, plus regionale Dynamik. Nur 10 % der AMS-Gemeldeten entsprechen den Anforderungen der Wirtschaft. Das Kunststück ist, aus den 90 % herauszufinden, wer am Besten passt. Bettina Pirker, Integral, zeigte relevante Unterschiede junger Menschen in deren Wertewelten und Lebensauffassungen. Sinus-Milieus differenzieren zwischen Progressiven Realisten (13 %), Kosmopolitischen Individualisten (14 %), Performern (15 %), Konservativ-Nostalgischen (15 %), Adaptiv-Pragmatischer Mitte (21 %) und Hedonisten (22 %) in der Generation Z. Manfred und Nina Althammer, DNA for ME, gaben Einblick in die Wunderwelt unserer Gene und welchen großen Einfluss diese auf Ernährung und Gesundheit haben. Mit Jens Wegmann, Institut ganzheitliche Gesundheitskommunikation, klang die Tagung humoristisch aus. >sok<



Handschuhe

WORK-INN
EQUIPMENT FOR PEOPLE



Körperschutz

WORK-INN
EQUIPMENT FOR PEOPLE



Müllsäcke

STARPAK