Die neue Location im Novotel am Wiener Hauptbahnhof wurde begeistert aufgenommen.

12. GV-SYMPOSIUM lässt Branche erstrahlen

Mit einer gelungenen Mischung aus Theorie und Praxis wusste das 12. GV-Symposium von HGV PRAXIS seine treue Fangemeinde zu begeistern.

Für ein im Grunde unter einem blendenden Stern stehendes 12. GV-Symposium wendete sich das Blatt schließlich Ende April. Zu Jahresbeginn bekam HGV-PRAXIS-Chefredakteur Axel Schimmel die fixe Zusage von Landwirtschafts- und Tourismusministerin Elisabeth Köstinger zur Teilnahme an der Fachveranstaltung für die Gemeinschaftsverpflegung. Für die GV wäre das eine großartige Wertschätzung gewesen. Selten hat ein Regierungsmitglied die naturgegebene Verbundenheit von Landwirtschaft und Großverpflegung so fachlich fundiert und charmant verkörpert wie Köstinger. Und trotzdem legte sie aus allgemein bekannten Gründen ihre Ämter wenige Tage vor dem GV-Symposium zurück und fiel daher auch als Stargast für den heimischen Außer-Haus-Markt aus.

MEHR ALS EIN ERSATZPROGRAMM

Trotz vieler enttäuschter Gesichter sorgte HGV PRAXIS für mehr als ein Ersatzprogramm, konnte doch der herausragende Experte der Landwirtschaftskammer Österreich, Christian Jochum, gewonnen werden, um im Gespräch mit Schimmel die schwierigen Punkte der bevorstehenden Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu erarbeiten. LWK-Marketing- und Kampagnen-Fachfrau Katharina Tidl führte zuvor in das Regelwerk der Initiative „Gut zu wissen" ein, das ja quasi als Blaupause für die wichtigsten Eckpunkte der bevorstehenden Verordnung gilt.

Die bereits als Entwurf vorliegende Verordnung beinhaltet laut Jochum doch gravierende Schwächen. Als erstes Feld mit Unschärfe identifizierte der Experte den Geltungsbereich der Verordnung, dann die Definition der „primären Zutat" sowie die Form der Auszeichnung. (Die Details zu diesen Punkten beanspruchen einen eigenen Artikel, der noch nachgeliefert wird.) Der für meisten Teilnehmer wichtigste Punkt, wie künftig die Herkunft der Lebensmittel auszuzeichnen sei, darüber konnte Jochum noch keine klare Aussage treffen. „Das hängt davon ab, ob das System ‚Betrieb' oder ‚Küche' zum Zug kommt oder das System ‚Teller'. Hier ist – wie in der Schweiz schon

© Markus Wache

Smarter Höhepunkt: Andreas Haderer, Geschäftsführer der XXXLutz-Gastronomie gab Einblicke in die Philosophie.

Rege Interaktion und keine Einbahnstraße – das ist seit jeher das Wesen des GV-Symposiums.

Wies auf den Zustand der Schulbuffets hin und fordert einen nationalen Kraftakt: Anna Strobach.

Christian Flatscher sprach über die spannendste Neueröffnung unter den Betriebsrestaurants in Eigenregie: das Kulinaricon.

seit 20 Jahren üblich – unbedingt das System ‚Küche' vorzuziehen, denn dann genügt ein Plakat oder eine digitale Anzeige und die Sache ist erledigt. Sollte man jedoch jeden Teller auszeichnen müssen, dann wäre das das Ende des Speiseplanes, wie man ihn bisher kennt, denn dann müsste die Herkunft der Zutaten Milch, Fleisch und Eier haarklein aufgelistet werden, was einem bürokratischen Monster gleichkommt."

DER JUGEND DEN VORTRITT

Den Beginn des Symposiums machten zwei Proponenten, die die junge, offensive, dynamische Seite des Außer-Haus-Marktes repräsentieren. Anna Strobach, frühere Schulbuffetbetreiberin und nunmehrige Beraterin zeigte in einem ernüchternden Blick Fakten auf, wie sich die Zahl der zu verpflegenden Kinder und Jugendlichen vervielfachen wird und wie weit die Schulverpflegung im Sinne von Infrastruktur, Personal und modernen – sprich gesunden – Verpflegungsrichtlinien hinterherhinkt. Oft ist den Direktoren der Bildungseinrichtungen das Schulessen komplett egal, oft auch dem Schulerhalter wie Gemeinden, den Ländern oder dem Bund. Vor diesen Zuständen steht die Tatsache, dass sich die Zahl der Kinder und Schülerinnen und Schüler in den nächsten zehn Jahren von aktuell 380.000 auf über eine Million verdreifachen wird.

DAS WUNDER VON TIROL

Dass es auch noch Gründungen von Betriebsrestaurants in Eigenregie bei privatwirtschaftlichen Unternehmen gibt, zeigte das Beispiel des Tiroler Technikspezialisten 3CON in Ebbs bei Kufstein eindrucksvoll. HGV PRAXIS lud den Gastronomiemanager Christian Flatscher aufs Podium, der in seinem Betriebsrestaurant „Kulinaricon" täglich für ein volles Restaurant sorgt. Das gelingt ihm durch radikal regionalen Fleischeinkauf von Vertragsbauern direkt aus dem Tiroler Unterland. Das gelingt ihm aber auch durch einen extrem hohen Eigenfertigungsanteil und durch attraktive Speisen: täglich gibt es eine Auswahl aus Traditionellem, Vegetarisch/Veganem und einem Low-Carb-Gericht, das die 250 Mitarbeiter (bei 300 im Betrieb) sehr zu schätzen wissen. Flatscher hat dabei auch die hundertprozentige Rückendeckung durch den Eigentümer, der einmal den Spruch losließ: „Gutes Essen, das leisten wir uns!"

ERFOLGSSTORY DER SWING-KITCHEN

Ein Beispiel des unbändigen Charmes einer echten Erfolgsgeschichte legte Irene Schillinger vor. Gemeinsam mit ihrem Mann Charly (der durch einen Sturz gehandicapt im Publikum saß) gründete sie das vegane Burger-Konzept „Swing-Kitchen". Dieser Gründung ging jedoch ein harter Weg aus Trial and Error voraus, der auch dazu führte, dass Schillinger, der in Großmugl das elterliche

Christian Jochum (hier im Gespräch mit HGV PRAXIS-Chefredakteur Axel Schimmel) empfiehlt bei der Herkunftskennzeichnung das Schweizer Modell.

Initiative „Gut zu wissen“ als Rollenmodell für die Herkunftskennzeichnung: Katharina Tidl von der Landwirtschaftskammer Österreich.

Stellte atemberaubende Ziele in den Mittelpunkt, die dennoch realistisch erscheinen: Irene Schillinger von Swing-Kitchen.

V. l.: Karl Seidl und Gerhard Klambauer (beide OENB), Gastro-Einrichter Herbert Koll, Moderatorin Nina Wiesinger und Harald Lanzerstorfer.

Ohne treue Sponsoren wäre so ein Erfolg nicht möglich, v. l.: Susanne Wernbacher-Pretsch (Marketingleiterin HGV PRAXIS), Bernhard Konitz (Verkaufsleiter WMF), Herbert Lindl (Gebietsverkaufsleiter Meiko), Velimir Sever, (Geschäftsführer GTA), Hubert Starkmann (Prokurist Rieber), Katharina Tidl (Marketing und Kampagnen LWK), Tomislav Ecimovic (Vertriebsleiter Barilla), Manuela Sommer (Anzeigenmarketing HGV PRAXIS) und Axel Schimmel (Chefredakteur HGV PRAXIS).

Vorführung der neuen Pasta „al bronzo“ bei Barilla.

Viele Aspekte wurden in den Pausen weiterdiskutiert.

Lockere Stimmung in den Pausen.

Gasthaus erbte, dieses nach anfänglichen Bemühungen dennoch schloss, um mit Swing-Kitchen vollends durchzustarten.

Aktuell hält die Kette bei elf Lokalen, die meisten davon in Wien, aber auch in Graz, Innsbruck, Berlin und Bern gibt es Filialen. Die Patties werden nach eigenem Rezept von Partnern hergestellt und erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Der Hype um die veganen Burger steht gerade erst am Beginn. Ab 2023 wollen die Schillingers jeden Monat ein Lokal eröffnen und sehen bereits eine dreistellige Outletanzahl in Reichweite.

DAS MYSTERIUM XXXLUTZ

Nachdem er im letzten Jahr krankheitsbedingt leider ausgefallen ist, war es heuer endlich so weit: Andreas Haderer, Geschäftsführer der XXXLutz Gastronomie, nahm für ein Interview auf dem roten Stuhl des Podiums Platz. Mit über 300 Möbelhäusern in neun Ländern zählt XXXLutz zu den größten Anbietern in Europa. Aber auch die 150 Restaurants mit ca. 2.000 Mitarbeitern können sich mehr als sehen lassen. Wobei sich das Image eines der größten Systemgastronomen Europas mit Bedienung in den letzten Jahren stark verbessert hat. Das berühmte Schnitzel um 1,99 Euro gibt es laut Haderer nur mehr bei Betrieben, die eröffnet werden. Ansonsten kostet das Schnitzel 4,50 Euro. Aber nicht nur das. 2019 gab es eine Zäsur: XXXLutz eröffnete in der Wiener Mariahilfer Straße das erste Restaurant ohne Möbelhaus in unmittelbarer Nähe zum Westbahnhof. Man stell sich also dem allgemeinen Wettbewerb und dient nicht als Frequenzbringer für das Möbelgeschäft. In diesem Zusammenhang und um auch jüngere Klientel anzusprechen, sah sich Haderer gezwungen, völlig neue Kommunikationskanäle zu bespielen. So ist Lutz nun seit zwei Jahren auf Instagram vertreten, um für junge Gäste überhaupt erst sichtbar zu werden. 2021 folgte der nächste qualitative Evolutionsschritt. In einem fünfjährigen Vertrag band XXXLutz fünf Bauern an sein Unternehmen, die ihm pro Woche 100 Schweine liefern, die unter besonderen Tierwohlbedingungen aufwachsen: großflächiges Platzangebot, kein Vollspaltboden, sondern geschlossener Boden mit Strohstreu und Auslaufflächen ins Freie. Die Aktion läuft unter dem Namen Hofkultur und wird von dem Schwanenstädter Fleischverarbeiter Hütthaler vorangetrieben. Das Hofkulturschnitzel wird bei XXXLutz um 9,50 Euro verkauft und erfreut sich großer Beliebtheit. Sämtliche übrigen Teile des Schweinefleischs werden strikt nach Nose-to-Tail-Philosophie zum Faschiertem, Geschnetzelten, Schinken- oder Wurstprodukten weiterverarbeitet.

BESTE STIMMUNG, HERVORRAGENDE KRITIKEN

Insgesamt erwies sich das 12. GV-Symposium als echtes Highlight für den Außer-Haus-Markt. Mit 90 Teilnehmern war die Veranstaltung, wenn auch nicht ausverkauft, so doch sehr gut gebucht. Es gab ausreichend Gelegenheit, sich mit den Kollegen zu unterhalten oder mit Anliegen an die Aussteller zu wenden. Was 2011 im Schatten der Wiener Frühjahrs-Gast begonnen hat, ist längst zum Fixstern einer Branche geworden, der von Jahr zu Jahr heller strahlt. >sax<

FÜR SIE DA
SEIT 90 JAHREN

Seit der Gründung im Jahre 1932 ist das Oberndorfer Familienunternehmen ein verlässlicher Partner der Gastronomie, wenn es um Fleisch- und Wurstwaren geht.

Hier zählt vor allem eines: die Zufriedenheit aller Kunden und der vielen Partner aus der Gastronomie. Mit einer breiten Palette an schmackhaften Köstlichkeiten, wie etwa den speziell entwickelten Convenience-Produkten der CHEF SELECTION, eröffnet Ablinger Küchenchefs viele neue kulinarische Möglichkeiten und hilft ihnen zugleich, wertvolle Zeit zu sparen. Nähere Informationen zu Ablinger und zum umfangreichen Sortiment finden Sie auf der neuen Website **www.ablinger.co.at**.

Und pünktlich zum Jubiläumsjahr eröffnet Ablinger die Pforten des dritten Geschäfts in Oberndorf – dem neuen Ablinger Werksverkauf.

90 JAHRE TRADITION HANDWERK QUALITÄT

Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH
F.-X.-Grimm-Straße 3 | A-5110 Oberndorf bei Salzburg
Tel.: +43 6272 7530