



## GASTKOMMENTAR

## Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelabfall

Lebensmittelverschwendung geht uns alle an. Aus diesem Grund ist es mir ein großes Anliegen, auch in unserem Betrieb dagegen vorzugehen. Zuerst ist wichtig, beim Einkauf auf die Menge zu achten und darauf, so viele regionale und saisonale Produkte wie möglich zu kaufen. Dadurch hält sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoß in Grenzen, und die Ware bleibt auch länger frisch. Man kann auch in der Produktion zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beitragen: So produzieren wir nicht vollständig vorab für die Gäste, die wir erwarten, sondern produzieren laufend während der Mittagszeit – je nach Gästeansturm. Außerdem verwenden wir in der Küche transparente Abfallbehälter. Dadurch sieht jeder, wie viel der andere wegschneidet und entsorgt. Jeder Mitarbeiter wird somit angespornt, so wenig wie möglich zu entsorgen. Eine der wichtigsten Maßnahmen ist jedoch Bewusstseinsbildung beim Gast selbst. So kann man beispielsweise im Restaurant nach seinem Appetit Fragen und dementsprechend portionieren. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geht also sowohl Gast als auch Gastronom an.

Alexander Gross (Regionalleiter, Eurest-Betriebsrestaurant in der Siemens City) zeigt Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung auf: vom Einkauf über die Produktion bis hin zum Gast.



Ihre Tipps an:  
ÖGZ-Redaktion  
Bernadette Altenburger  
E b.altenburger@wirtschafts-verlag.at  
T 01/546 64-365

## Jö schau...



Aufmerksam und neugierig durchs Leben gehen schadet nicht. Wer auf der Toilette im Linzer Stadtbräu „Josef“ seinen Blick nach oben richtet, entdeckt eine Galerie an Klomuscheln, die so wirkt, als hätte sie gerade noch jemand benutzt. Witzig!

## LOB UND TADEL

### Crossover ante portas



Ich erkläre es jedem, der es (noch) hören will: Der nächste Kochtrend nach der Regionalität wird Crossover sein. Als gelungenes, besseres Revival des Crossovers vor zwanzig Jahren. Ein gutes Beispiel durfte ich kürzlich bei einem Ausflug an die Elbe genießen. Das „Coast“ ist ein sehr stylisches, sehr modernes, ich würde sagen zeitgenössisches Restaurant in Hamburgs ebenfalls sehr zeitgenössischen, zumindest neu errichteten Hafencity direkt an der Elbe. Viel Glas ermöglicht einen prächtigen Blick auf die riesigen Hafenanlagen. An der Wand wuchert echtes Grün dschungelartig übereinander. Die ganze riesige Wand ist damit bedeckt und wird automatisch bewässert. Sieht toll aus und sorgt für ein gutes Raumklima. Man sitzt an Tischen aus grob geschliffenem Tropenholz. In der offenen Küche werkeln asiatische Kö-

che. Die Karte ist japanisch. Aber nicht nur. Da finden sich auch indische und europäische Einflüsse: gerösteter Spargel mit Sesam, Avocado und Tomate mit Ingwer und Mango-Chutney, fein geschnittenes scharfes Rindfleisch mit Keniabohnen (Fisolen) und Datternotomaten, Jakobsmuscheln mit Karotten-Chutney und Roter Bete, Lammhüfte BBQ-Style mit Korianderwurzel, Rinderfilet mit Birnenzuckerschoten und Cranberrys oder ein Khampa Beef Sashimi. Zugegeben, der europäische Einfluss hält sich (noch) in Grenzen, aber klassisch japanisch und auch panasiatisch ist was anderes. Sehr europäisch die Desserts: feiner Rohkäse, eine Orangen-Crème Brulée oder Schokovariationen. Der Service ist hanseatisch lässig: extrem freundlich, aber kompetent selbstbewusst.  
t.vierich@wirtschaftsverlag.at

## AM WORT

### Lehrlingsausbildung



Die Lehrlingsausbildung ist ein Thema, das uns alle betrifft. Einerseits beklagen wir oft, dass kein geeignetes Fachpersonal nachkommt. Andererseits sollten wir uns aber gleichzeitig immer wieder die Frage stellen: Was machen wir eigentlich dafür, bieten wir selbst die geeignete Grundlage dafür? Mit jungen Menschen zu arbeiten ist nicht immer einfach, gerade sehr junge Lehrlinge durchleben gerade ihre Pubertät, wissen oft nicht, wohin mit sich selbst, und haben eine mehrjährige Ausbildung vor sich, die viel Disziplin, Engagement und geistige Kraft abverlangt. In dieser Phase liegt es an uns als Ausbilder, diese Lebenszeit in eine soziale Obhut des Verständnisses und Respekts sowie der guten Erlebnisse umzuwandeln. Auch hier stimmt die Redensart „Man wächst mit den Erfahrungen“: Je mehr Möglichkeiten man Lehrling-

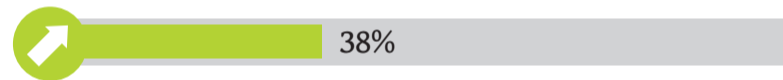
gen bietet, wie z. B. eigene Projekte unter Aufsicht gestalten, den Lehrling auch am Erfolg teilnehmen lassen etc., desto mehr Profit zieht der Lehrling als auch der Lehrbetrieb aus den gemeinsamen Jahren.

Ein weiteres wichtiges Thema ist natürlich die Berufsschule – es ist kontraproduktiv, dass größtenteils mit veraltetem Lehrmaterial unterrichtet wird bzw. der Lehrstoff oftmals nicht mehr der gelebten Realität, dem Zeitgeist entspricht. In diesem Fall sollte auch ein positiver Anreiz gegeben werden, um die zuständigen Stellen zu einer besseren Kooperation zu motivieren. Alles in allem ist die Arbeit mit Jugendlichen eine schöne und wertvolle Erfahrung, die jeder im Tourismus machen sollte. Es zahlt sich aus, denn der Nachwuchs ist immerhin unsere Zukunft!  
Angelina Eggel, GF Hollmann Beletage

## IN ODER OUT? | Bockbier

Zu Ostern und zu Weihnachten freuen sich Liebhaber kräftigerer Biere alljährlich auf den Festbock. Die Auswahl ist ebenso groß wie die Aromenvielfalt, der Alkohol liegt bei mindestens sechs Volumsprozent. Unserer Umfrage nach ist dieser Biertypus vielen zu stark. Interessant ist, dass vor allem Frauen für „in“ stimmten.

Ergebnis aus interner Umfrage



## Raus aus dem Hamsterrad

**EXPERTISE:** Selbstausschöpfung in der Gastronomie – wie weit geht sie? Weiter, als sie gehen müsste ...

**H**and aufs Herz: Haben Sie nicht auch schon mal bei einer „Verschnaufpause“ nach einem arbeitsreichen Tag mit vielen Überraschungen, Begegnungen, Ereignissen gefragt: Warum tue ich mir das an? Für wen eigentlich? Und morgen schon wieder, die ganze Woche, den Monat und Jahr, wie lange will, muss, kann ich das noch?

### Selbstausschöpfung?

Kommen Ihnen diese Gedankengänge irgendwie bekannt vor, dann sollten Sie ernsthaft checken, ob Sie nicht schon mitten drin in der Selbstausschöpfung sind. Wenn das tägliche Denken sich immer um die gleichen Abläufe kümmert, geht der Abstand zum eigentlichen Führen und Handeln verloren. Darunter leiden die individuelle Kreativität und die sprichwörtliche Flexibilität. An diesem Punkt beginnt ein Kreislauf, der sich im Betriebsablauf äußerst negativ niederschlägt, weil das Führungspotenzial systematisch reduziert wird.

### Leib und Seele

Als Inhaber oder Pächter stehen Sie natürlich mit Leib und Seele in Ihrem Betrieb, aber auch unter einem gro-

ßen Arbeitsdruck, gebündelt mit dem Fokus auf das „Überleben“ im härter werdenden Wettbewerb und dem unternehmerischen Risiko. Jede Krankheit, die Sie in die Knie zwingt, ist durch den Ausfall Ihrer Arbeitskraft eine Gefährdung für den Betriebsablauf.

In der Selbstausschöpfung verlängern sich die vorher genannten Punkte auf alle Ebenen im Miteinander. Also erst gar nicht der „Gesundung“ Zeit geben, sondern aus dem Körper raussholen, was gerade noch geht. Dass dies auch dem familiären Zusammenhalt einiges abverlangt und sich im sozialen Gefüge auch auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auswirkt, diese Erfahrung haben Sie sicher auch schon gemacht.

### Familienbetrieb

Im typischen Familienbetrieb wird über die Selbstausschöpfung kaum nachgedacht, geschweige denn konstruktiv diskutiert. Hauptsache scheint zu sein: Mann/Frau funktioniert (noch). Dies wird auch von der betrieblichen Umwelt und dem jeweiligen Arbeitsumfeld im ganzen Haus verlangt. Ein Zustand, der gerade in mittleren Familienbetrieben immer wieder zu beob-

achten ist, aber aus den verschiedensten Gründen nicht angesprochen wird, nicht angesprochen werden darf.

Während einer FCSI-EAME-Konferenz in Prag habe ich Werner Tiki Küstenmacher als Key-Note-Speaker kennengelernt. In seinen Ausführungen hat er sehr überzeugend dargestellt, wie man aus diesem scheinbaren Teufelskreislauf herauskommt: „Simplify your life.“ Mein Tipp: Klicken Sie auf [www.simplify.de](http://www.simplify.de), oder schauen Sie sich den Selbsttest auf [www.einfacher-organisiert.de](http://www.einfacher-organisiert.de) an.

Unabhängig davon sollten Sie auf einem unschuldigen Blatt Papier all die Punkte aufschreiben, die für Sie im unternehmerischen Alltag sehr förderlich sind, sozusagen als Plus-Zustand +Z. Auf einem anderen Blatt schreiben Sie auf, was – wann – wie – wie oft Sie daran hindert, die Dinge zu erledigen, die Sie sich ganz fest vorgenommen haben – sozusagen als Minus-Zustand -Z.

### Wissen, was man ändern will

Für die Veränderung Ihres Arbeitsalltags müssen Sie wissen, was Sie verändern wollen. Ihr erster und wichtigster Schritt, um bewusster zu leben und zu arbeiten, erfolgreicher und

gelassener zu sein, sollte die gewonnene Erkenntnis sein, dies auch unbedingt zu wollen. Denken Sie daran: Für Herz und Seele sollten immer wieder Freiräume zum Auftanken geschaffen werden. Sie müssen raus aus der täglichen Arbeitsfalle! Das ist leichter gesagt als getan. Aber wer sollte es tun, wenn nicht Sie!

### Kontakt



**JOSEF MERINGER CMC**  
Langjähriges Mitglied im FCSI  
Deutschland-Österreich e. V.,  
selbstständiger Unternehmens-  
berater, Certified Business  
Trainer in Gloggnitz,  
spezialisiert auf Hotellerie  
und Gastronomie.  
E [josef.meringer@meringer.com](mailto:josef.meringer@meringer.com)  
Mobil 0043 676 924 74 49