

# AGÖ im Geistestempel

Studentische Luft schnupperten die Teilnehmer bei der Februar-Tagung. Fand diese doch in der Mensa der TU-Wien statt.

Die Organisation war perfekt, die Verpflegung mit Fingerfood zum Schluss ebenso. Kein Wunder, war doch die AGÖ wie stets bei absoluten Profis zu Gast. Immerhin betreiben die Österreichischen Mensen mit 350 Mitarbeitern 58 Standorte in Österreich und begrüßen jährlich um die vier Millionen Gäste. Und einer der größten Standorte ist die Mensa der Technischen Universität Wien. Fritz Schober, Einkaufschef der Mensen, stellte das Unternehmen kurz vor. 16 Millionen Euro setzen die Mensenbetriebe pro Jahr um. Das Ergebnis summiert sich nicht nur aus der täglichen Studentenverpflegung, die Mensen betreiben vielfach auch das Automaten-geschäft an den Universitäten, führen Lokale wie das Café Schrödinger bei der TU Wien und mischen im Catering-Geschäft mit.

In den vergangenen Jahren lag das Hauptaugenmerk auf einer optischen und technischen Auffrischung der einzelnen Standorte. Zu-

sätzlich entwickelte man mit „Brainfood“ eine Menülinie, die leichte Ernährung für Kopfarbeiter bietet. Seit 2000 ist „Brainfood“ erfolgreich im Programm.

Die Mensen beteiligen sich auch immer wieder an verschiedenen Projekten. Aktionen wie „nachhaltige Ernährung“ oder die Abhaltung von Bio-Schwerpunkten gehören gewissermaßen zum täglichen Brot der Studentenverpfleger.

Die Kalkulation bei den Mensenbetrieben ist äußerst knapp. Ein vom zuständigen Ministerium gedeckelter Preis von fünf Euro für die Menüs erfordert punktgenaues Agieren im Einkauf und bei der Gestaltung des Speisenplans. Trotzdem bekennen sich die Mensen zur Qualitätspolitik, zu frischen, vor allem heimischen Rohprodukten und etwa bei Getränken wie Wasser, Säften oder Kaffee zu Markenprodukten.

Gebietsleiter Robert Träger ist auch für den Standort TU Wien zuständig. An die 1600 Essen werden hier täglich verkauft, berichtet Träger, der Großteil davon stammt aus den täglich zwei Menüs. Zusätzlich werden 250 bis 300 Menüs täglich außer Haus verkauft. Schulen und Werkstätten in der Umgebung werden auf diese Weise versorgt. Positiv läuft auch das Catering-Geschäft des Standortes,



Vorstandsmitglied Georg Frisch (Mitte) mit Sabine Taudes und Klaus Ottmann (beide Austria Bio Garantie).

das von der kleinen Studentenparty bis zu sportlichen Großereignissen reicht.

## Bio-Kontrolle für GV und Gastronomie

Das Fachreferat hielten Klaus Ottmann und Sabine Taudes von der Austria Bio Garantie (ABG). Das Thema Kriterien für den Einkauf von Obst und Gemüse wurde von Klaus Ottmann professionell abgehandelt. Der Experte erläuterte die Abläufe bei der Kontrolle und Zertifizierung bei Rohwaren.



Mensen-Regionalleiter Robert Träger (links) mit Küchenchef und AGÖ-Präsident Werner Pannagl.



Fritz Schober erläutert Ziele und Organisation der Österreichischen Mensenbetriebe.



Ein Prost auf den Ehrenpräsidenten Helmut Vodicka.



Sichtlich bewegt nahm Vodicka die Ehrungen zu seinem 70er entgegen.



Orthografisch nicht ganz stilsicher, dafür umso besser: Geburtstagstorte der AGÖ für den Mitbegründer, Langzeit-Vorsitzenden und Ehrenpräsidenten.

Sabine Taudes erläuterte dann die Bio-Kontrollpflicht für die Gastronomie, die von Österreich auf nationaler Basis beschlossen wurde. Eine Fleißaufgabe, da in der EU-Bio-Verordnung Gastronomiebetriebe und Großküchen nicht in diese Kontrollpflicht fallen. Mit der Neuauflage des Lebensmittelkodex im September 2008 preschte Österreich vor. Ab 1. Juli 2009 ist für Restaurants, Pensionen, Imbissstuben, Hotels oder Großküchen, die eine Speise, eine Komponente, eine Zutat oder einen Bio-Prozent-Satz ausloben, die

Teilnahme am Kontrollverfahren unumgänglich.

In der Praxis bedeutet das, dass sich die Betriebe, wenn sie Bio auf die Karte schreiben, einer Zertifizierung durch eine berechnete Kontrollstelle wie zum Beispiel Austria Bio Garantie unterziehen müssen. Erst ein Vertrag mit einer Bio-Zertifizierungsstelle erlaubt es also künftig Küchenleitern und Gastronomen, Bio als Marketing-Instrument einzusetzen.

Die Ankündigung rief eine lebhafte Diskussion unter den versammelten Küchenleiterinnen und Küchenleitern hervor. Eine Diskussion, die auch beim anschließenden Fingerfood-Buffer mit Verve weitergeführt wurde.

Doch davor galt es noch, ein AGÖ-Mitglied ganz speziell zu zelebrieren: Schließlich feierte der Mitbegründer der AGÖ, langjährige Präsident und Ehrenpräsident Helmut Vodicka am 15. Februar seinen 70. Geburtstag. Das Präsidium hatte zur Feier eine Torte in Form und Farbe des traditionellen AGÖ-Wimpels organisiert. Sein Nach-Nachfolger als AGÖ-Präsident, Werner Pannagl, gratulierte Helmut Vodicka herzlich, die übrigen Teilnehmer schlossen sich begeistert an. Gekonnt schnitt Vodicka die Torte an. Und dann wurde kräftig auf den Geburtstag des Doyens der österreichischen Gemeinschaftspflege angestoßen. *-hal-*

### Die AGÖ begrüßt folgende neue Mitglieder:

- Gerhard Kaufmann**  
NÖ Landes-Pflegeheim Melk
- Martin Gerstbauer**  
Max Catering GmbH, Wien
- Markus Lahmer**  
Max Catering GmbH, Wien
- Peter Wess**  
Unfallkrankenhaus Graz
- Mag. Madlena Komitova**  
PWA Atzgersdorf, Wien
- Günther Dorn**  
PWA Atzgersdorf, Wien
- Josef Hermann**  
JH-Catering GmbH, Graz
- Johann Leitner**  
JH-Catering GmbH, Graz
- Helmut Schachinger**  
Leube Zement GmbH, St. Leonhard (Sbg.)
- Andrea Freund**  
Bezirksaltenheim und Pflegeheim, Eferding
- Wolfgang Weltzl**  
Vinzenz Gruppe-Service GmbH, Wien
- Thomas Jäger**  
KWP Mariahilf, Wien

## AGÖ

Arbeitsgemeinschaft  
Großküchen Österreich

### Sekretariat:

Gumpendorfer Straße 39, 1060 Wien

Tel.: und Fax: +43 1 587 84 66

### Sekretariatszeiten:

Mo. u. Do., 9.00 bis 12.00 Uhr

### Die AGÖ im Internet:

www.agoe.net

E-Mail: agoe@aon.at