



„Es gibt **GUTE ARGUMENTE** für einen angemessenen Preis“

Sie stammt aus einem Unternehmen der Lebensmittelindustrie, saß im Nationalrat und ist als Beraterin in der GV tätig. Gemeinsam mit drei Kolleginnen gründete sie die „Arge Gemeinschaftsverpflegung“. HGV PRAXIS bat Martina Pecher zum Interview.

HGV PRAXIS: Frau Pecher, wie beurteilen Sie die aktuelle Situation in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung?

Pecher: Es essen immer mehr Menschen immer öfter in der Gemeinschaftsverpflegung. Das beginnt im Kindergarten, der Schule, dann beim Heer oder im Zivildienst, im Beruf und schließlich in den Seniorenhäusern. Zu Hause gekocht wird oft nur mehr am Wochenende oder wenn Gäste kommen. Bei mir ist das nicht anders.

Und worauf führen Sie diese Entwicklung zurück?

Pecher: Die steigende Berufstätigkeit der Frauen – sie waren traditionell für das Kochen zuständig. Man braucht sich nur an die schrecklichen Werbefilme erinnern, wo immer Frauen mit einem strahlenden Lächeln gekocht, gewaschen oder geputzt haben.

Sie sind eines von vier Gesichtern der Arge Gemeinschaftsverpflegung. Womit beschäftigen sie sich?

Pecher: Unser Auftrag steht für gute, gesunde und günstige Verpflegung. Das Essen soll ausgewogen und abwechslungsreich sein, gut schmecken, den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen entsprechen und leistbar sein. Wir beraten derzeit unter anderem Standorte in Niederösterreich im Rahmen des Projektes der Initiative „Tut gut!“-Vitalküche und engagieren uns mit dem Projekt „besser im Betrieb“ für Menschen mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten oder ethischen Vorbehalten gegenüber bestimmten Nahrungsmitteln, Vegetarier oder Veganer, die sich in der Gemeinschaftsverpflegung gesund und ausgewogen ernähren wollen. Mein Schwerpunkt in der Arge Gemeinschaftsverpflegung ist neben der Beratung von Standorten die Marktforschung, mit Kunden- und Mitarbeiterbefragung der Betriebe sowie die Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit für Gemeinschaftsverpfleger.

Das heißt, Sie beraten die GV in vielerlei fachlichen Belan-

gen. Ist die GV nicht eher davon gekennzeichnet „beratungsresistent“ zu sein?

Pecher: Wir haben gute Erfolge damit, alle Stakeholder an einen Tisch zu bringen. Die Verpfleger sind anfangs recht skeptisch, aber das legt sich im Zuge der Projekte. Wir sind ja immer über einen längeren Zeitraum – bis zu zwei Jahren – vor Ort. Da erkennen dann mit der Zeit alle, dass es eine Win-win-Situation ist, die Sicherheit und Zufriedenheit bringt.

Ganz davon abgesehen ist die Branche auch sehr männerdominiert. Wie geht es Ihnen, wenn Sie sich etablierten Küchenleitern gegenüber sitzen sehen und argumentieren?

Pecher: Ich war immer in sehr männerdominierten Bereichen tätig und habe damit keine Probleme. Eine nette Geschichte kann ich erzählen: Ich habe mich oft für gesündere Produkte eingesetzt und wollte das Fett in Pasteten reduzieren – das war aber im Lebensmittelkodex nicht vorgesehen. Der damalige Lebensmittelpapst Alfred Psota hatte dafür auch wenig Verständnis. Bei einer Stelze und Bier im Schweizerhaus konnte ich ihn von meinem Anliegen überzeugen – die Produkte sind heute noch auf dem Markt.

Die GV muss bei Lebensmittelskandalen schnell als Buhmann erhalten. Jüngstes Beispiel: Die aus der Ukraine importierten Hühnerbrüste, denen innerhalb der EU nur mehr ein Knochen weggeschnitten wird und schon gelten sie als EU-Produkt. Die Geflügelwirtschaft verdächtig pauschal die GV als Abnehmer und mahnt eine verstärkte Treue echten inländischen Produkten gegenüber an. Wie beurteilen Sie das?

Pecher: Die Herkunft der Rohstoffe ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiges Thema. So wird in den Leitlinien ausdrücklich die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel empfohlen. Auch aus den Kundenbefragungen wissen wir, wie wichtig den Essern dieses Thema ist und ich kann daher der Gemeinschaftsverpflegung nur empfehlen, hier mehr auf Information und Kommunikation zu setzen. Die Initiative „Tut gut!“-Vitalküche zeichnet Betriebe auch aus.

Ein genauso strapaziertes Schlagwort ist die GV mit dem Einsatz von Convenience. Wie entgegnen Sie dem?

Pecher: Genauso wie bei der Herkunft der Rohstoffe ist es empfehlenswert, wenig Convenience-Produkte zu verwenden. Auch diese Kriterien kann man in den Leitlinien nachlesen und für die Auszeichnung sind verschiedene Stufen vorgesehen.

Sie selbst entstammen einer Familie, die in der Lebensmittelindustrie beheimatet war (Inzersdorfer, Anm.). Inwieweit beeinflusst das Ihre Sichtweise auf die GV und Ihr Handeln innerhalb der Branche?

Pecher: Sehr – das waren 15 Jahre Verantwortung für Marketing, Produktentwicklung, Produktion und Verwaltung. Themen, wie Qualitätsstandards, Einführung von ISO, Rohstoffbeschaffung, Preise, Kalkulation oder

Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit sind genauso für die Gemeinschaftsverpflegung relevant – die Dimensionen sind ein bisschen kleiner. Ich habe viel Verständnis für die täglichen Herausforderungen und die Komplexität der Aufgaben.

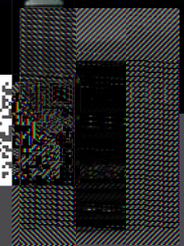
Sie saßen auch für die ÖVP im Nationalrat (unter der Regierung Schüssel, Anm.). Was kann die GV von der Politik lernen und welches Know-how bringen Sie mit dieser Erfahrung im Hintergrund mit zusätzlich ein?

Pecher: Auch in der Politik geht es darum, das Richtige zum richtigen Zeitpunkt zu sagen; Information und Kommunikation machen in unserer Mediengesellschaft den Erfolg aus. Ich kann den Anbietern in der Gemeinschaftsverpflegung nur empfehlen, sich an diesem Grundsatz zu orientieren und die Kunden und Kundinnen regelmäßig, offen und umfassend zu informieren, was täglich auf den Tisch kommt.

Ihr Beratungsprogramm hört auf den Namen „b-esser im Betrieb“. Unter Punkt 5 und 6 bieten Sie eine Online-Schulung und eine Online-Plattform für Mitarbeiter in der GV an. Ist das nicht ein Stück zu weit gegriffen. Die Online-Affinität innerhalb der GV ist eher begrenzt ist. Wie geht es Ihnen dabei?

Pecher: Zeit ist Geld – das gilt besonders auch

ES GIBT IMMER IDEEN ZUR VERBESSERUNG, EGAL, OB BEI DER KOMPONENTENOPTIMIERUNG ODER BEI DER MENÜABFOLGE.



connected by

CHECK CLOUD

Automatisierte Sicherheit über den gesamten HACCP-Prozess.

Erleben Sie die digitale Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft zur Erfüllung der gesetzlichen HACCP Dokumentationspflicht.



Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App.



Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels nachrüstbaren Sensoren.



Flexible Checklisten

Einfaches Hygiene- und Service-management mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion.



Datei-Anhänge & URL hinterlegung

Hierdurch kann die zuständige Person an jedem Checkpoint hilfreiche Infos abrufen. Egal ob Videos, Bilder oder PDF-Dateien.



Die Protagonisten der Arge Gemeinschaftsverpflegung, v. l.: Karin Kaiblinger, Martina Pecher, Rosemarie Zehetgruber und Hermine Strohner-Kästenbauer.

für die Gemeinschaftsverpflegung. Es ist viel aufwendiger zu einer Schulung zu fahren oder einen Trainer kommen zu lassen, als mit dem Laptop eine Onlineschulung abzurufen. Das kostet pro Einheit nur wenige Euro. Die Schulungspassagen sind kurz und in überschaubare Teile untergliedert. Sie können jederzeit wiederholt werden, Übungsbeispiele und Fragen verfestigen den Lerninhalt. Es können Teile mit Downloads herausgenommen werden, um Übungen offline zu machen.

Viele Ihrer Referenzen sind im institutionellen und kommunalen Bereich, aber auch auf Landesebene angesiedelt. Gehört das Betriebsrestaurant gar nicht zu Ihrer Zielgruppe?

Pecher: Doch! Beispiele sind die Firma Berger, Stift Göttweig, Firma Plansee, der Verbund, das NÖ Landhaus oder Betriebsrestaurants in Krankenhäusern und anderen Einrichtungen. Das neue Beratungs-Programm „besser im Betrieb“ ist genau auf diese Zielgruppe ausgerichtet.

Ein wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Knackpunkt in der GV ist der Preis. Bei Tagesverpflegungssätzen von 3,50 Euro kann man keine großen Sprünge machen. Wie ließe sich das Preisniveau erhöhen?

Pecher: Wer die Grundsätze der Leitlinien, wie „Ausgewogenheit“, „Orientierung an den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft“ sowie „Saisonalität und Regionalität“ verfolgt, wird die Kalkulation eher entlasten. Jede Qualitätsauslobung, jedes

Zur Person: Mag. Martina Pecher

Geboren: 25.02.1957

Geburtsort: Wien

Familienstand: verheiratet

Ausbildung: Betriebswirtin

Karrierestationen: Konsumgüterindustrie (Marketing), Lebensmittelindustrie (Geschäftsführerin), Selbständig (Unternehmensberatung, Marktforschung)

www.arge-gemeinschaftsverpflegung.at

Gütesiegel und jede Auszeichnung ist außerdem ein gutes Argument für einen angemessenen Preis.

Und wie argumentieren Sie das einer alleinerziehenden zweifachen Mutter gegenüber, wenn es um das Essensgeld für die Kids in der Schule geht?

Pecher: Wir haben dazu viele Befragungsergebnisse, von Elternbefragungen und Elternabenden. Lehrer, Eltern und Schülern sind aufgeschlossener, als man denkt und für viele ist die Qualität ein wichtiges Argument.

Ihre Meinung generell zum Thema Kindergarten- und Schulverpflegung in Österreich?

Pecher: Das ist eine große Chance für alle! Richtige Ernährung, gutes Essen – und es muss nicht teuer sein. Mittlerweile gibt es in allen Bundesländern Empfehlungen, wie dies umzusetzen ist. In Niederösterreich durften wir diese Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung verfassen. (siehe <https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/>, Anm.)

Sind Sie eigentlich manchmal selbst zu Gast in der GV, also außerhalb Ihrer Beratungstätigkeit?

Pecher: Ich nütze immer die Gelegenheit, im Betriebsrestaurant zu essen. Man muss ja wissen, wovon man redet!

Und wie erleben Sie das?

Pecher: Oft auf einem hohen Niveau, aber es gibt immer Ideen zur Verbesserung: zum Beispiel bei der Menüabfolge, der Komponentenoptimierung, bei Angeboten für besondere Ernährungsformen, Tipps für Rezepturen, Information, Deklaration et cetera.

Sie bekommen eine Stunde Zeit geschenkt. Wie nutzen Sie sie?

Pecher: Ein guter Kaffee und Zeitung lesen.

Mit wem hatten Sie zuletzt ein inspirierendes Gespräch?

Pecher: Mit meiner Tochter zum Thema Tourismusmanagement und meinem Sohn zur Zukunft des Films.

Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gern mal essen oder einen Kaffee trinken?

Pecher: Dietrich Mateschitz.

Woraus schöpfen Sie Energie?

Pecher: Ich war immer berufstätig, durchgehend ohne Karenz. Ich genieße es, wenn meine Kunden erfolgreich sind.

Ihr Lieblingsschimpfwort?

Pecher: Na, das muss ich aber jetzt nicht beantworten.

Wenn wir Sie besuchen, was würden Sie für uns kochen?

Pecher: Zurzeit einen Spargelsalat mit Cherry-Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum.

Frau Pecher, vielen Dank für das Gespräch.

>sax<