

MEDIENSERVICE

“regional ist genial”: Regionale Lebensmittel als Chance für die Gastronomie und Hotellerie

Gemeinsames Projekt von
Wirtschaftskammer und
Landwirtschaftskammer

30. Jänner 2018

Ihr Gesprächspartner:

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Fachgruppenobmann Gastronomie WKÖ

WKOÖ-Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger „Mit dem regionalen Netzwerk bieten wir freiwillig und unbürokratisch einen Mehrwert für Wirte und ihre Gäste!“



Zweite Regionalmesse in Vöcklabruck

Mit der Messe „regional ist genial“ bieten die Bezirke Vöcklabruck und Gmunden bereits zum zweiten Mal eine Plattform für Lebensmittelproduzenten und die Gastronomie. Mehr als 25 bäuerliche und gewerbliche Produzenten von Lebensmitteln bieten dabei ihre Produkte an - von Wagyu-Beef über Fisch aus dem Attersee bis zu Gemüse, Champignons und Speiseeis. Die Messebesucher - Gastronomen, Großküchen, Hoteliers - können sich einen raschen Überblick schaffen, wie vielfältig das Angebot an hochwertigen Lebensmitteln direkt in der Region ist. „Im besten Fall werden direkt auf der Messe nicht nur Kontakte hergestellt, sondern auch erste Bestellungen aufgegeben“, erklärt Thomas Mayr-Stockinger, Fachgruppenobmann für Gastronomie in der WKO Oberösterreich.

Mehrwert für die Wirte und ihre Gäste

Regionalität, kurze Transportwege und nachvollziehbare Produktion gewinnen an Bedeutung, weiß die Fachgruppe aus verschiedensten Befragungen und Rückmeldungen der Wirte.

„Und dort wo es möglich ist und vor allem von den Gästen gewünscht wird, kommen Gastronomen diesem Wunsch gerne nach und verarbeiten regionale Zutaten soweit vorhanden“, sagt Thomas Mayr-Stockinger. Regionale Angebote können dabei für viele Wirte einen Mehrwert schaffen, der von den Gästen auch honoriert wird.

„Wir wissen, dass viele Gäste gerne bereit sind, für regionale Speisen und Getränke mehr zu bezahlen. Für unsere Wirte bedeutet das auch Wertschätzung ihrer Arbeit und die Chance, neue Gäste anzusprechen“, erklärt Obmann Thomas Mayr-Stockinger. Daher sieht die Wirtschaftskammer die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer in diesem Projekt nicht nur für die Bezirke Vöcklabruck und Gmunden sehr positiv, sondern durchaus auch als Pilotprojekt für ganz Oberösterreich.



Freiwilligkeit statt bürokratischer Verpflichtung

„Wesentlich ist aber dabei für uns Gastronomen, dass solche Initiativen immer freiwillig sind und die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und regionalen Produzenten nicht mit bürokratischen Vorgaben, wie z.B. einer verpflichtenden Herkunftsbezeichnung auf Speisekarten überlagert wird“, so Stockinger.

„Dies wäre der vollkommen falsche Weg. Letztlich würde nämlich aus dieser guten und erfolgsversprechenden Initiative eine Zwangsmaßnahme.

Und außerdem erhöht eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf Speisekarten auch nicht die Sicherheit für Gäste; da müsste der Hebel schon viel früher mit strengeren Kontrollen bei den Produzenten angesetzt werden“, meint Stockinger und nennt in diesem Zusammenhang z.B. auch die nachvollziehbare Kennzeichnung der verwendeten Futtermittel.

„Daher“, so Thomas Mayr- Stockinger, „versuchen wir gemeinsam mit Projekten wie „regional ist genial“ solche Initiativen auch weiterhin für jene Betriebe voranzutreiben, die sich daran freiwillig beteiligen möchten, weil sie damit die Bedürfnisse ihrer Gäste erfüllen. Dann ist ein wichtiger Schritt getan.“

Ergänzt wird die Messe „regional ist genial“ auch durch gewerbliche Fleischhauer und Bäcker, die regionale Zutaten verarbeiten. Damit möchte die Wirtschaftskammer ihren Gastronomen die Möglichkeit schaffen, eine breite Palette an Produkten aus der Region zu beziehen.

Das Agrarbildungszentrum Altmünster sorgt für den Kontakt zwischen Gastronomie und Schülerinnen und Schülern, um auch die Lehre und die Arbeit in der Gastronomie in den Vordergrund zu rücken. Die Jugendlichen aus dem Agrarbildungszentrum kommen zum Großteil aus den Bezirken Vöcklabruck und Gmunden und bieten ideale Voraussetzungen als künftige Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie. Hier bietet die Messe eine zusätzliche Möglichkeit für die Wirte, Kontakte zu knüpfen.