



LEBENDER ENTWURF für das  
**VKL-GLOSSAR**

ERLÄUTERUNGEN | UNTERLAGEN  
UND VORSCHAU

Hannes Wild – Stand 5. Jänner 2025

**Seite 0**



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

# LEBENDER ENTWURF für das VKL-GLOSSAR



*Vierkanterdorf Oftering, Fotografiert am Fronleichnamstag den 15. Juni 2017 – Foto Wild*

## ERLÄUTERUNGEN | UNTERLAGEN UND VORSCHAU

Hannes Wild – Stand 5. Jänner 2025





**Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung**

## **ENTSTEHUNG UND STAND DER BROSCHÜRE**

*Mit Hannes Brandl, Markus Fussi, Peter Hofmair, Martin Kinast, Thomas Maurer, Barbara Nowecki, Horst Oberhaidinger, Martin Sageder, Johanna Salinger, Hans Schöfl, Dominik Spitzbart, Alexandra Strobl, Alfred Wallner und Hannes Wild haben sich 14 Initiatoren zur Gemeinschaft VIERKANTERLAND zusammengefunden, um der VOLLEN TRANSPARENZ in der Gastronomie eine Plattform zu geben.*

In drei Arbeitssitzungen wurden am 2. Juli., 1. Oktober. und 5. November 2024 unter Leitung von Alfred Wallner eine **Aktivitätensammlung** einem **Zielfindungsprozess** unterzogen und **3 Arbeitsgruppen** gebildet, die spätestens im Jänner 2025 zu ersten Aktivitäten kommen sollten:

**Wirtwissen & Lieferantenbewusstsein** (Leitung Martin Kinast)

**Konsumentenwissen & Vertrauen zum Wirt** (Leitung Barbara Nowecki)

wobei nun das erste Ergebnis eines

### **WERTEKATALOGES in 10 Punkten**

zusammengefasst von der Arbeitsgruppe **Identität & Kommunikation** (I&K Leitung Hannes Wild) als Leitwerte unseres gemeinsamen Handelns herausgearbeitet wurden, **für Lieferanten und Gastronomen samt ihren Mitarbeitern und für unsere Gäste**, die wir in den Verantwortungskomplex eingebunden wissen wollen.

Beim Wertekatalog auf Seite 4 und 5 könnt Ihr die Entstehung der einzelnen Punkte bis zum Arbeitskreis I&K nachverfolgen, bzw. habe ich mich über Weihnachten damit intensiv auseinandergesetzt und bin noch auf manche Ecken und Kanten aufmerksam geworden, weshalb ich mit **roter Schrift Änderungsvorschläge** eingetragen habe. Ich trete mit Euch diesbezüglich auch noch gern in Verbindung um die Hintergründe dazu zu erläutern. Die wunderbare **Regionalitätsmatrix auf S 6 und 7** stammt von Alfred, und wir beide haben sie noch ein paar Mal zum jetzigen Stand verbessert. Die Informationen ab Seite 8 sind Vorschlagstexte meinerseits, um Eure Arbeit in den Arbeitskreisen zu unterstützen bzw. um Anstöße zu geben.

**Bitte bringen wir unser Vorhaben beim 4. Treffen am Dienstag 21. Jänner 2025 17:00 Uhr gemeinsam über die Ziellinie**, indem ihr Euch die 10 Werte durch den Kopf gehen lässt, damit wir diese dann dort mitsamt den ersten Arbeitsschwerpunkten aus den Arbeitskreisen final beschließen und möglichst geschlossen dahinterstehen können.



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

## 10 WERTE LEITEN KÜNFTIG UNSERE GEMEINSCHAFT

### Historie mit Versuch einer weiteren Straffung

Wir stehen für Solidarität statt Eigenverantwortung. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

Wir stehen für subsidiäre Solidarität anstatt isolierter Eigenverantwortung. 2.12.24 Nachschärfung Wild

**Wir fördern Solidarität statt Eigenverantwortung.** Formulierung AK 3.12.24

Solidarität und Eigenverantwortung sind unscharfe Begriffe, für das was wir wollen – **daher Vorschlag von Hannes:**

### 1. Wir handeln verantwortlich.

Wir stehen für Weiterbildung mit offener Kommunikation. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir pflegen offene Kommunikation und freuen uns über Fragen.** Formulierung AK 3.12.24

Mit offener Kommunikation war eigentlich gemeint = aufeinander zugehen – **daher Vorschlag von Hannes:**

### 2. Wir gehen aufeinander zu.

... und **Weiterbildung** ist besser mitgemeint beim Pkt. 4. ... und schaffen Kompetenz

Wir akzeptieren keine Halbwahrheiten. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir wollen Produktions- und Herkunftsklarheit.**

Formulierung AK 3.12.24 (auch wg. Hinweis von Brandl)

### 3. Wir wollen Produktions- und Herkunftsklarheit.

Wir sammeln Wissen und schaffen Fragekompetenz. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir sammeln Wissen, betreiben Weiterbildung und schaffen Fragekompetenz für Wirte und**

**Gäste.** Formulierung AK 3.12.24 – Wegen Prägnanz und Namen im Logo bzw. Kürze - **Vorschlag von Hannes:**

### 4. WIR FRAGEN und schaffen Kompetenz.

Wir definieren Regionalität für die Gastronomie. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir definieren Regionalität für die Gastronomie.** Formulierung AK 3.12.24

**Kürzungsvorschlag von Hannes:**

### 5. Wir definieren Regionalität.



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

Wir stehen für bäuerliche Kreislaufwirtschaft. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir glauben an bäuerliche Kreislaufwirtschaft und fördern diese.** Formulierung AK 3.12.24

**Änderungsvorschlag von Hannes:**

## 6. Wir **vertrauen** bäuerlicher Kreislaufwirtschaft.

Wir stehen für faire Preise. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir zahlen faire Preise.** Formulierung AK 3.12.24

**Änderungsvorschlag von Hannes:**

## 7. Wir zahlen (**kalkulieren?**) faire Preise.

Wir schaffen Arbeitshilfen für Gastronomen und Ihre Lieferkette. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir schaffen Arbeitshilfen für Gastronomen und Ihre Lieferkette.** Formulierung AK 3.12.24

**Kürzungsvorschlag von Hannes:**

## 8. Wir schaffen Arbeitshilfen.

Wir suchen Weggefährten/innen mit der Fragen nach ihrem Statement. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir wollen mit unserem Wirken und neuen Weggefährten Qualität in die Breite tragen.**

Formulierung AK 3.12.24 | **Änderungsvorschlag von Hannes:** *Weggefährten und Qualität = selbsterklärend*

## 9. Wir fordern Statements ein.

Wir wollen als Basisgemeinschaft erlebbar sein. Erstentwurf bis 28.11.24 Hannes

**Wir möchten als Vierkanterland-Gemeinschaft erkennbar sein.** Formulierung AK 3.12.24

**Kürzungsvorschlag von Hannes:**

## 10. Wir sind erkennbar? erlebbar?



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

Denkhilfe von Alfred Wallner zu:

## Wir definieren Regionalität.

„Darüber hinaus ist uns noch so etwas wie eine **Regionalitätsmatrix** eingefallen, die nicht nur das empfohlene Einkaufsverhalten, sondern auch die Verwendung von Produkten klarmacht.“

Zum einen ist daraus ersichtlich, dass ein Produkt gleicher Qualität zuerst in der Region, dann in Österreich und wenn es das hier nicht gibt (Champagner, Cognac und andere regionsgebundene Produkte) international eingekauft werden sollten.

Zum Zweiten ist daraus erkennbar, welche Produkte es in der eigenen Küche gar nicht geben sollte (links unten).

Anzustreben sollte eigentlich die die Produktverwendung und der Einkauf rechts oben sein.

Dies kann auch durch den Wechsel eines Produktes erreicht werden.

Wenn man seinen Gästen eine Trockenbeerenauslese anstatt eines Sauternes kredenzt, dann geht es in der Matrix gleich nach oben und Regionalität ist besser präsent.



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

## REGIONALITÄT

### Das Spiel mit

Region			
Österreich			
International			
	Gering	Mittel	Hoch

## QUALITÄT & NÄHE

**Maximale Qualität**

**Wertschöpfung in der Region**

**Frische und Geschmack**

**Kleiner Fußabdruck**





Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

## FAIRE PREISE

**1. Durch Fixaufschlag nach der Küchenschwelle, den jeder Gastronom (mit unserer Hilfe) selbst ermitteln sollte.**

Beispiel Backhaus Oftering:

<b>AUFSCHLAG</b> 23.04.2024 NACH KÜCHENSCHWELLE	<b>HAUPT- SPEISEN</b>	<b>VOR- &amp; NACH- SPEISEN</b>	<b>SUPPEN &amp; TORTEN</b>	<b>GETRÄNKE</b>
Tischservice	€ 4,00	€ 2,00	€ 1,50	€ 1,50
Fixe und sonstige variable Kosten	€ 4,00	€ 2,00	€ 1,00	€ 1,00
Risiko, Gewinn	€ 4,00	€ 2,00	€ 1,50	€ 1,50
<b>Je Gericht inkl. 10% Mwst.</b>	<b>€ 12,00</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 4,00</b>

### **2. Durch Gäste, die eine faire Mitarbeiterbezahlung mitdenken.**

MA Brutto 14x 2940= 17€ brutto/h

Barwert netto je tats Arb-h = 16,70

DG-Brutto je tats Arb-h = 30,72 = 0,50€/Min

Darüber hinaus ist zu beachten, dass es viele Arbeitsstunden gibt,  
die nicht direkt einer Tätigkeit zugeordnet werden können.

Zuordenbare Arbeitszeit ist in obigem Fall somit mit bis zu € 1,-/min zu kalkulieren.  
*Dieser Umstand wurde im obigen Beispiel (vom April 2024) bisher noch zu wenig berücksichtigt.*

### **3. Kinder essen zum Zwerglerpreis.**



**Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung**

## **WARUM ÖSTERREICH**

**Inlandsproduktion = Sicherheit**

**Bäuerliche Kreislaufwirtschaft**

(Eigene Flächen als Grundlage für Futter und Dung)

**Bäuerlicher Generationenvertrag**

(Bauern denken in Generationen, nicht im kurzfristigen Erfolg)

**Tierwohl zum Angreifen**

**Codex Alimentarius Austriacus**

**Wasserqualität**

(durch bäuerliche Kreislaufwirtschaft)

**Strenge Zulassung**

(versus unsichere Importware)

**GMO-Freiheit**

(Genschere erlaubt? Urwaldrodungsthema im Futter?)

**Höchster Bioflächenanteil Europas**

**Arbeit, Kaufkraft, Wertschöpfung,  
Sozialstandard, Steuern**



Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

## STATEMENT UNSERER KÜCHEN

Idee: WIR KOCHEN ALLES SELBST

Nur mit den besten Lebensmitteln aus der Nähe oder die aus ihrer Herkunft eine Geschichte erzählen können.

Frische, Saisonalität, Nose to Tail, Idee der Küchenchefin oder des Chefs, ..... der entstehende Stolz und die Motivation der Mitarbeiter die man spürt ....

... und verzichten dabei allein schon aus unserem Selbstverständnis heraus gänzlich auf Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe Verdickungsmittel, und Convenience-Food ....

**Text dieser Seite kommt vom Arbeitskreis neu**





Qualität x Nähe x Herkunft x Verantwortung

# ARBEITSHILFEN FÜR MITGLIEDER

## Lieferantenverzeichnis

(Empfehlung: Laufend aktualisiert)

## Glossar

(Begriffe die man kennen sollte:  
Am Tisch des Gastes und als Lektüre  
für Wirte, Personal und Lieferanten)

## Küchenrichtwerte

(Als vereinfachte Kalkulationshilfe für Gastronomieküchen  
Muster: ÖKL-Richtwerte/Kuratorium für Landtechnik Österreich)

## Mitgliederverzeichnis

	Tel	Mail	Homepage	Ort
Brandl Hannes/SPES	0664/441 06 07	brandl@spes.co.at	www.spes.co.at	4553 Schlierbach
Fussi Markus		pfaffing@gasthaus-schmiede.at	www.gasthaus-schmiede.at	4870 Pfaffing
Hofmair Peter	0650 3311592	peter@hofmair.net		4600 Wels
Kienast Martin	0699 10966410	pfaffing@gasthaus-schmiede.at	www.gasthaus-schmiede.at	4870 Pfaffing
Maurer Thomas	0664 6625530	thomas.maurer65@gmail.com		4064 Oftring
Nowecki Barbara	0664 233 66 78	info@prontopronto.at	www.prontopronto.at	4611 Marchtrenk
Oberhaidinger Horst	0677 99015165	h.oberhaidinger@eduhi.at		4050 Traun
Sageder Martin	0664 4618805	m.sageder@lomoalto.at	www.lomoalto.at	4141 Pfarrkirchen/M.
Salinger Johanna	0650 4879458	johanna.wild@hotmail.com	www.backhaus.at	4064 Oftring
Schöfl Hans	0676 821242040	post@muehl4teloel.at	www.muehl4teloel.at	4224 Wartberg/Aist
Spitzbart Dominik	0650 6781984	dominik_spitzbart@gmx.at	www.hoidinger.at	4663 Laakirchen
Strobl Alexandra		pfaffing@gasthaus-schmiede.at	www.gasthaus-schmiede.at	4870 Pfaffing
Wallner Alfred	0677 6344 3006	alfred.wallner@liwest.at	www.alfredwallner.at	4623 Gunskirchen
Wild Hannes	0650 6363285	info@backhaus.at	www.backhaus.at	4064 Oftring

# ERLÄUTERUNGEN

Hier harren noch viele wichtige Begriffe für unsere Arbeit der Erläuterung. Jeder darf sich bemühen, kurz gefasste Erläuterungen beizubringen.

## Das Österreichische Lebensmittelbuch

### „Codex Alimentarius Austriacus“

dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG).

Das Österreichische Lebensmittelbuch (ÖLMB) ist aus rechtlicher Sicht als "objektiviertes Sachverständigengutachten" einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.

Zur Beratung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus) ist eine Kommission (Codexkommission) eingerichtet.

Mehr Infos siehe: [www.lebensmittelbuch.at](http://www.lebensmittelbuch.at)

## Gemeinwohl – Wikipedia

wird verstanden als Gegenbegriff zu bloßen Einzel- oder Gruppeninteressen innerhalb einer Gemeinschaft. Dabei bezog sich der Begriff des Gemeinwohls bei Aristoteles notwendig auf die örtliche Bürgergemeinschaft (Polis). In der Stoa wurde er auf die ganze Menschheit erweitert. Er kann heute auf jedwede über individuelle Gemeinschaft bezogen werden (Ehe, Familie, Verein, Religionsgemeinschaft, Region, Land, Volk, Völker einer Vertragsgemeinschaft, Weltgemeinschaft usw., aber auch auf Welt, Natur, Universum).

**Subsidiarität** – Wikipedia: (von lateinisch *subsidium* ‚Hilfe‘, ‚Reserve‘) ist eine Maxime, die eine größtmögliche Selbstbestimmung und Eigenverantwortung des Individuums, der Familie oder der Gemeinde anstrebt, soweit dies möglich und sinnvoll ist. Das **Subsidiaritätsprinzip** besagt daraus folgend, dass (höhere) staatliche Institutionen nur dann (aber auch immer dann) regulativ eingreifen sollten, wenn die Möglichkeiten des Einzelnen, einer kleineren Gruppe oder niedrigeren Hierarchie-Ebene allein nicht ausreichen, eine bestimmte Aufgabe zu lösen.<sup>[1]</sup> Anders gesagt bedeutet dies, dass die Ebene der Regulierungskompetenz immer „so niedrig wie möglich und so hoch wie nötig“ angesiedelt sein sollte.

**Solidarität** ..... weil sich das Hüten und Mehren privaten Besitzes nur dadurch rechtfertige, dass er dem Gemeinwohl besser dient.

## Verantwortung – Wikipedia

..... Denn nur unter Einbeziehung der Mitwelt ergibt der Begriff der Verantwortung einen Sinn.<sup>[4]</sup>

## Der bäuerliche Generationenvertrag:

Der Generationenvertrag war auf Bauernhöfen über Jahrhunderte hinweg die Grundlage des familiären Zusammenlebens. Man brauchte und versorgte sich gegenseitig von der Wiege bis zur Bahre. So gehörten die bäuerlichen Familien auch zu den letzten Bevölkerungsgruppen, die in das öffentliche Sozialversicherungssystem einbezogen wurden. Seither können Bauernhöfe mit deutlich reduzierten Leistungen für die Altersversorgung der Übergeber **von Generation zu Generation** weitergegeben werden.

## **Erbhof** (Aus der Festschrift zur Erbhoffeier Oftering 2005 – Text Dr. Adolf Golker/Aschach)

Die Bezeichnung „Erbhof“ wurde mit Gesetz vom Jahre 1931 geschaffen und zwar, wie es in diesem Gesetz heißt, zur ehrenden Hervorhebung von Beispielen treuen Festhaltens an ererbtem bäuerlichem Besitze. Sie wird auf entsprechendem Antrag von der Landesregierung verliehen.

# Offene Kommunikation

## 4 Schlüsselstrategien für erfolgreiche Teams



### Transparente Informationsweitergabe

Sorge für Zugänglichkeit wichtiger Informationen und Entscheidungsprozesse unter Teammitgliedern.

### Empathie und aktives Zuhören

Mache es zur Priorität, Kollegen zu verstehen, indem du ihnen aktiv zuhörst und Fragen stellst.

### Körpersprache und Mimik

Setze nonverbale Kommunikationsweisen bewusst ein, um Vertrauen und Verständnis zu fördern.

### Wertschätzung und Verständnis

Zeige Anerkennung und schaffe Raum für konstruktiven Dialog in einer respektvollen Atmosphäre.



**Offener Umgang im Team:** Offene Kommunikation ist eine Kommunikationskultur, bei der Teammitglieder ehrlich und respektvoll miteinander kommunizieren. Dabei sind Feedback und Diskussionen über Probleme, Meinungsverschiedenheiten und gemeinsame Ziele erwünscht, um einen vertrauensvollen und konstruktiven Austausch zu fördern. 04.04.2024

### Was versteht man unter offener Kommunikation?

Offene Kommunikation ist eine Form des Austauschs, die auf Ehrlichkeit, Transparenz und gegenseitigem Respekt beruht. Sie erfordert aktives Zuhören, direktes Feedback und die Bereitschaft, andere Perspektiven zu verstehen und anzuerkennen. 05.05.2023

**Eine wichtige Quelle für unsere Arbeit** ist das uns allen von Alfred Wallner zugesendete „WIR FRAGEN Material“



Arbeitsgruppe  
„Wir fragen“

Vorschlag  
Arbeitsunterlagen



# Erhebungsbogen für das Lieferantenaufnahmegespräch:

Korrekturwünsche aus der Praxis erbeten – Hannes Wild 0650 6363285, info@backhaus.at

<b>AUFTRAGGEBER:</b> <b>Zum alten Backhaus</b> Roherstr. 4, 4064 Oftring		<b>Kulinarik Vierkanterland</b> <b>LIEFERANTENERKLÄRUNG</b> UNSER VERSPRECHEN AN UNSERE KUNDEN IM SINNE VON 100% TRANSPARENZ ZWISCHEN LIEFERANT-WIRT&GAST	
Name des/der Betriebsleiters/-in		Fachbezogene Ausbildung Betriebsleiter/-in	
Wortlaut des Betriebes bzw. Firmenbezeichnung, vlg. Hausname		LW-Meister	<input type="checkbox"/>
		Lw Facharbeiter/-in	<input type="checkbox"/>
		Matura	<input type="checkbox"/>
		Universitätsabschluss	<input type="checkbox"/>
		.....	<input type="checkbox"/>
Strasse, PLZ, Ort, Telefonnummern, Web-Seite, E-Mailadresse, ev. Öffnungszeiten			
Am Betrieb werden folgende Produkte für den Ab-Hofverkauf erzeugt:		Folgende Produkte oder Zutaten werden zugekauft:	
Besonderheiten unserer Produktion:			
Tierische Erzeugungssparten am Betrieb			
Tierfutter vom eigenen Betrieb:		Tierfutter Zukauf: Was, wieviel ....	
Kontrollierte pastus+ Qualität		Ja	<input type="checkbox"/>
		Nein	<input type="checkbox"/>
<b>MITGLIED BEI QUALITÄTSPROGRAMMEN:</b>		<b>Wir garantieren für unsere Produkte in der gesamten Produktionskette/auch bei Zukaufprodukten:</b>	
Tiergesundheitsdienst	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	Nur Soja od. Eiweißpfl. aus Eigenbetrieb	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Genussland OÖ.	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	oder Europäische Soja/Eiweißfutter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
AMA Genussregion	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	Sonstiges	
GUTES VOM BAUERNHOF	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>		
BIOBETRIEB	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>		
DEMETERBETRIEB	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>		
Weitere Programme oder Kontrollen:			
<b>Wir weisen im Sinn unseres "100%-          Transparenzversprechens Lieferant-Wirt-Gast"          auf die besondere Verantwortung für die          Richtigkeit der Angaben hin. Bei eintretenden          Änderungen ist der Auftraggeber umgehend bzw.          spätestens vor Lieferung zu informieren.</b>		<b>Weiterverarbeitete Produkte am eigenen Betrieb enthalten:</b>	
		Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
		Künstlichen Farbstoffe	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
		Verdickungsmittel	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
		Andere Zusätze	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
Datum	Vereinbarung entgegengenommen	Unterschrift Lieferant	
Bitte um Beistellung eines persönlichen Bildes (und Logos) des/der Lieferanten			

# Erhebung für die KÜCHENSCHWELLENKALKULATION

Einkaufspreise exklusive 10%/13% MwSt.				Datum/Ausführender	
Bezeichnung der Speise				Rezeptur ua Infos - ev. Handyfoto dranheften	
Verwendete Produkte Roheinwaage	EK-Menge: kg od. Stk	Preis/Einh	Kosten €		
Hauptprodukt Beisls Paketmenge (z.B. 1 Ofen voll)					
Zutat 1					
Zutat 2					
Zutat 3					
Zutat 4					
Zutat 5					
Zutat 6					
Summe Einkauf					
Gekocht-Gewicht gesamt					
<b>Arbeitszeit Minuten</b>				<b>Arbeitszeit- und andere Details</b>	
Küchenchef					
Küchenhilfe					
Anteilige Abwäsche & Reinigung					
Gesamt					
PORTIONSGEWICHT		Dirndl	Bua		
<b>Geplante/Verwendete Beilagen</b>		<b>dkg/Dirndl</b>	<b>dkg/Bua</b>		



DIESER AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE DES BACKHAUS OFFERING  
BESCHREIBT RECHT GUT IN KURZFORM UNSER VORHABEN

**wir fragen!**



**GAST fragt  
WIRT fragt  
PRODUZENT**

Essen und Trinken ist erst richtig gut, wenn der Gast weiß was drin ist! Beim direkten Einkauf mit kurzem Weg reden WIRTE und PRODUZENTEN im Sinne des GASTES vor Ort miteinander.


**UNSER ZIEL:**  
Wir wollen mit dem Gast von uns aus kompetent und 100% transparent über unsere Speisen und deren Inhaltsstoffen am Teller reden können. Dazu müssen wir beim Einkauf FRAGEN stellen!

Fortschreitend sollen dazu durch ein kollegiales Netzwerk von Wirten mit Einbeziehung von Lieferanten, Fachleuten und einer Gästeanwaltschaft Fragen und Wissen gesammelt, und für alle in der Gastronomie Beteiligten verfügbar werden.

Wer möchte hier mitarbeiten? Bitte melde Dich bei Seniorwirt Hannes Wild  
0650 6363285, [info@backhaus.at](mailto:info@backhaus.at)

Wir profitieren von verschiedenen Mitgliedschaften bei wertvollen Organisationen. Mit „WIR FRAGEN“ wollen wir mehr Eigenverantwortung ins Spiel bringen.

Der Fortschritt geht über das Komplizierte zum Einfachen.  
**Unter diesem Motto bitte ich Euch nun um Eure weiteren Beiträge.**

Euer  
Hannes Wild  
0650 6363285 / [info@backhaus.at](mailto:info@backhaus.at)