



Christine Opitz, Green Expertin der Event Company Opitz & Hasil
Gedanken der Nachhaltigkeit sind nicht neu



Messe & Event: Sie gelten als eine der Green-Pionierinnen in Österreich. Warum waren Sie von Anfang an dabei?
 Christine Opitz: Es war für mich immer selbstverständlich, ressourcenschonend zu agieren. Ich denke, dies ist auch ein natürliches und gesundes Verhalten einer Führungskraft. Daher war es mir vom Start der Initiative des Lebensmittelministeriums weg ein Anliegen, die Nachhaltigkeit in unserem Handeln zu stärken und zu unterstützen. Weiters ging es auch um eine Bündelung der Kräfte und Kompetenzen.

Sind Green Events mehr als nur ein guter Marketing-Aufhänger, der Veranstaltungen ein grünes Mascherl umhängt?
 Gedanken der Nachhaltigkeit sind nicht neu. Bereits im 17. Jahrhundert gab es die ersten Bestrebungen in der Forstwirtschaft, nachhaltiges Handeln einzubringen. Vieles davon ist für uns heute so selbstverständlich, dass wir darüber gar nicht mehr nachdenken. Green Event ist in der Zwischenzeit mehr als eine Philosophie. Die Eventbranche war und ist hier in Europa nur ein starker Treiber (neben Lebensmittelindustrie, Druckereiwesen & Energie als Beispiele). In der Zwischenzeit hat auch die Markenwelt die Stärke von nachhaltigem Handeln entdeckt. Daher könnte man das Ganze auch umdrehen und sagen, „als das Marketing bei seinen Stakeholdern den Gedanken der gesellschaftlichen Verantwortung aufkommen sah, nahm man ihn in die Marketingstrategie auf, um die Marken zu stärken.“

Hand aufs Herz – wie flächendeckend sind Green Events bereits in der Eventbranche angekommen?
 Im Vergleich zur jährlichen Gesamtzahl der stattfindenden Tagungen, Kongresse und Events ist der Prozentsatz natürlich noch eher klein. Man kann aber eine ständig steigende Anzahl von Lizenznehmern und von umgesetzten Events beobachten. Es gibt auch Bereiche in der Eventwirtschaft, die einen höheren Anteil von Green Events haben, wie z.B. die Kongresswirtschaft. Dies erklärt sich daraus, dass die Kriterien von den Trägerorganisationen in hohem Zeitaufwand mit Partnern aus der Wirtschaft (z.B. ACB) weiterentwickelt wurden. So waren Tagungen & Kongresse die ersten, die zertifiziert werden konnten, und die große Bandbreite von Events ist erst seit dem Frühjahr 2013 möglich. Im Hintergrund wird mit der I.M. Austria gerade an den Kriterien für einen Grünen Messestand gearbeitet.

Wie müsste sich das Thema weiterentwickeln, um die Akzeptanz auch auf Kundenseite auf eine breitere Basis zu stellen?
 Von Chic to State of the Art – Bereitschaft, sich einzulassen und auf der einen Seite zu erkennen, welche Möglichkeiten wir haben, „etwas zu verändern“, und dies auch noch mit sehr viel Spaß. Denn wann immer ich gewohnte Pfade verlasse, ergeben sich meist völlig neue Sichtweisen, Ansätze und Umsetzungen. Schauen wir uns an, welchen Spaß in der Zwischenzeit das Thema Recycle und Upcycling bringt. Ganze Künstlerbewegun-

gen sind daraus entstanden und auch im privaten Bereich gibt es kaum noch jemanden, in dessen Umfeld nicht aus verbrauchtem Material oder Müll Gebrauchsgegenstände zu einer neuen Nutzung geführt werden (Kaffeeverpackungen zu Einkaufstaschen, Nespresso-Kapseln zu Schmuck, Platinen zu Wanduhren u.v.m.).

Sie haben die Event Company Opitz & Hasil jetzt an die jüngere Generation übergeben. Ist dort das Feuer für Green schon voll entfacht?
 Für die neuen Inhaber, Thomas Kenyeri & Lukas Schütz, war es selbstverständlich, die Green-Initiative weiter auszubauen. So wurden neben der Agentur jetzt auch das Catering und am Betriebsstandort das Event-Restaurant mit den Umweltzeichen zertifiziert. Es macht auch sehr viel Spaß zu sehen, wie mit der neuen Generation neue Formate entstehen. Etwa der Green Brunch im Wiener Burggarten, ein Picknick mit Nachhaltigkeitscharakter, wo die Gäste unter traditioneller, regionaler oder veganer Speisekarte wählen konnten. Die Idee wurde so gut angenommen, dass wir leider nach 200 Zusagen einigen Besuchern absagen mussten. Aber auch die unterschiedlichen Anlassformen zeigen, dass die ECO am richtigen Weg ist. So nutzte z.B. ein Gast das Picknick als Geburtstagsfeier der anderen Art. Ich sah auf den Decken – die selbstverständlich eine Wiederwendung finden – nur fröhliche Gesichter.
www.event-company.at



Irene Ströck, Geschäftsführerin Bäckerei Ströck
Nachhaltigkeit spielt in unserem Unternehmen eine zentrale Rolle

Messe & Event: Ströck setzt bei seinen Produkten auf eine Ursprungsgarantie. Was steckt genau dahinter?
 Irene Ströck: Ströck wurde 1970 von Johann Ströck gegründet und 1977 von den Brüdern Gerhard und Robert Ströck übernommen. Seitdem entwickelten sie unter höchsten Qualitätsansprüchen den Familienbetrieb kontinuierlich weiter. Heute backen in zwei Backstuben im 22. Wiener Bezirk tagtäglich die Ströck-Backmeister nach den Grundsätzen handwerklicher Fertigung. Die sorgfältige Herstellung von Backwaren, wie sie bei Ströck erfolgt, erfordert neben dieser Behutsamkeit aber auch umfassende Rohstoffkenntnisse, Erfahrung und viel Zeit. Denn um die optimale Teigkonsistenz in der Backstube zu erhalten, greift die Handwerksbäckerei sowohl im biologischen, als auch im konventionellen Sortiment auf bewährte Herstellungsweisen und lange Teigreife zurück. Ströck setzt auf echtes Bäckerhandwerk: 100% österreichisches Getreide, regionale Rohstoffe und traditionelle Rezepturen ohne künstliche Zusatzstoffe.

Wie wichtig ist das Thema nachhaltiger Genuss für Ströck?
 Bio-Produkte sowie Nachhaltigkeits-Themen und bewusste Ernährung haben nach wie

vor einen zentralen Stellenwert in unserem Unternehmen. Wir setzen seit vielen Jahren auf Regionalität und backen sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich ausschließlich mit Mehl aus 100 Prozent österreichischem Getreide. Die Schwerpunkte Regionalität und österreichische Qualität tragen in vielerlei Hinsicht zur Stärkung der heimischen Wirtschaft bei, schonen die Umwelt sowie unsere Ressourcen, und lassen das Vertrauen der Konsumenten in unser Unternehmen stetig wachsen. Durch die Verknüpfung von Lebensmitteln mit ihrem regionalen Ursprung und der traditionellen Produktionsweise machen wir den Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion transparent und nachvollziehbar. Der Bio-Anteil im Ströck-Backwarensortiment liegt bei über einem Viertel der gesamten Backwarenherstellung. Das Bio-Angebot wird kontinuierlich erweitert und bietet auch beispielsweise mit der „Bewusst für mich“-Produktlinie maßgeschneiderten Genuss für Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen – zum Beispiel ohne Zusatz von Backhefe, Weizen oder Laktose.

Welche Rolle wird Ihrer Meinung nach das Thema Green im Catering Bereich spielen?
 Das Thema „Green“ wird in allen Unternehmensbereichen immer wichtiger. Das fängt damit an, dass Ströck bei allen Brot- und Kleingebäcksorten verstärkt auf ursprüngliche Rezepturen ohne Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder Konservierungsmittel setzt, und hört dabei auf, dass unsere KundInnen seit dem Jahr 2012 nicht mit Plastiksackerln, sondern mit Papier- und wiederverwendbaren Stoffsackerln aus der Bäckerei gehen. Von Beginn an hat die Handwerksbäckerei Ströck die Genussregion Österreich unterstützt und kauft Zutaten bewusst regional ein, weil regionaltypische Lebensmittel nicht nur Genuss bedeuten, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Zudem tragen regionale Lebensmittel dazu bei, die heimische Wirtschaft zu stärken, die Wertschöpfung in Österreichs Regionen zu sichern und die Transportwege so kurz wie möglich zu halten.
www.stroeck.at



Margareta Reichsthaler, Obfrau GENUSS REGION ÖSTERREICH
Catering mit regionalen Produkten ist spannend

Messe & Event: Green Events zeichnen sich auch durch Caterings mit regionalen Produkten aus. Merken Sie das bereits an einer verstärkten Nachfrage?
 Margareta Reichsthaler: Die Menschen haben heute ein wirklich ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Sie wollen wissen, was sie essen, woher es kommt und wie es produziert wurde. Caterings, die mit Produkten der GENUSS REGION ÖSTERREICH arbeiten, berichten uns von einer verstärkten Nachfrage der KundInnen. Was früher ein Trend war, wird von den KonsumentInnen heute vorausgesetzt und unsere ProduzentInnen können mit ihren qualitativ hochwertigen Lebensmitteln genau diese Wünsche befriedigen.

Wie wichtig ist der heimische Veranstaltungsmarkt derzeit für Ihre Mitglieder?
 Die GENUSS REGION ÖSTERREICH machen natürlich nicht nur die Lebensmittel aus. Auch feste, Veranstaltungen und traditionelle Bräuche zählen dazu. Das ganze Jahr über gibt es Veranstaltungen in den GenussRegionen, von denen auch die ProduzentInnen der GENUSS REGION ÖSTERREICH ein wichtiger Teil sind. Denn was wäre ein fest ohne gutes Essen?
Welche Chancen sehen Sie in Zukunft durch Green Events für die ProduzentInnen aus den österreichischen GenussRegionen?
 In Österreich gibt es 119 GenussRegionen, die

von Bodensee bis zum Neusiedler See eine ausgesprochen breite Palette an regionalen Kostlichkeiten bieten. Unsere ProduzentInnen schaffen einen Brückenschlag zwischen Tradition und Ursprung sowie Innovation und zeitgemäßer Kulinarik. Sie entwickeln ihre Produkte immer weiter und ermöglichen so, dass auch ein Catering mit rein regionalen Erzeugnissen spannend sein kann.
www.genuss-region.at

