

ANDREAS HADERER IM FEDER-INTERVIEW

XXX Lutz Gastronomie glänzt mit Transparenz

Möbelhäuser waren bislang nicht dafür bekannt, bei ihren Speisen besonders auf die Herkunft der Zutaten oder auf tierfreundliche Haltungsformen zu setzen. Hauptsache billig war die Devise. XXX-Lutz geht jetzt neue Wege und bietet seinen Gästen in den Restaurants bei den Speisen durchgängige Transparenz. Ca. 20 % der tierischen Produkte stammen aus Tierwohlhaltung und werden laufend erweitert. Geschäftsleiter Andreas Haderer verfolgt eine gänzlich neue Philosophie in der Systemgastronomie. Was ist sein Erfolgsrezept und warum hat er sich zu diesem Schritt entschieden? Wir trafen ihn zum Interview.

Feder: Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Leuchtturmprojekt. Sie setzen damit die langjährige Forderung der Landwirtschaft nach einer durchgängigen Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie jetzt gerne „freiwillig“ und durchgängig um und sorgen so für weitestgehende Transparenz im Interesse Ihrer Kunden. Warum haben Sie sich zu diesem Schritt entschieden?

Andreas Haderer: Aus purer Überzeugung, ich bin der Ansicht jeder Gast soll und darf wissen, woher die Produkte auf dem Teller stammen.

Feder: Warum setzen Sie auch auf nachweislich tierfreundlich hergestellte Produkte? Diese sind im Einkauf deutlich teurer. Die Preise für die Speisen in Ihren Restaurants sind aber noch immer vergleichsweise günstig. Wie geht sich das aus?

Haderer: Nach EU-weiten Besichtigungen von Stallungen sind ich und mein Einkaufsteam der vollen Überzeugung, primär auf österreichische Qualität zu setzen und zusätzlich immer mehr Tierwohlprodukte in unser Sortiment aufzunehmen.

Bei unserer Preiskalkulation schauen wir nicht wie branchenüblich auf den Wareneinsatz in Prozent, sondern kalkulieren letztendlich, wie viel Gewinn in Euro überbleibt. Wir kalkulieren nicht nur das einzelne Gericht, sondern forcieren Zusatzverkäufe, die die Gesamtkalkulation verbessern.

Feder: Wir freuen uns, dass Sie Hühnerfleisch und Eier aus Österreich einkaufen. Was schätzen Sie an heimischem Hühnerfleisch und Eiern besonders?

Haderer: Die hohen Standards in Haltung und Qualität, in denen Österreich EU-weit an der Spitze liegt.

Feder: Waren die Gespräche im Vorfeld der Umstellung mit GWÖ-Obmann Markus Lukas und Hannes Royer von Land schafft Leben für Sie hilfreich? Was bedeutet Erfolg für Sie persönlich?

Haderer: Die Gespräche waren sogar sehr wichtig und haben maßgeblich dazu beigetragen, das Projekt zu realisieren.

Erfolg bedeutet für mich zufriedene Gäste und Mitarbeiter, wirtschaftlichen Erfolg und Herzensprojekte umzusetzen.

Feder: Wir bedanken uns für das Interview und wünschen Ihnen weiter viel Begeisterung und Erfolg bei Ihrer Arbeit!

»NACH EU-WEITEN BESICHTIGUNGEN VON STALLUNGEN SIND ICH UND MEIN EINKAUFSTEAM DER VOLLEN ÜBERZEUGUNG, PRIMÄR AUF ÖSTERREICHISCHE QUALITÄT ZU SETZEN UND ZUSÄTZLICH IMMER MEHR TIERWOHLPRODUKTE IN UNSER SORTIMENT AUFZUNEHMEN.«

Wollen Sie einen Blick auf die Auslobung der Speisen bei XXX Lutz werfen?



