

## IGLO-TRENDSTUDIE

*Ordnung in der Küche muss sein*

WIEN. Ältere sind sparsamer beim Geschirr, Jüngere tendenziell chaotischer – in Summe ist Ordnung in der Küche aber für die große Mehrheit ein Muss: Das zeigt die neueste iglo-Trendstudie (n=1.015), online durchgeführt von Integral Markt- und Meinungsforschung.

Demnach räumen sieben von zehn der Befragten beim Kochen gleich alles weg, sechs von zehn achten bereits im Vorfeld darauf, so wenig Töpfe und Pfannen wie möglich zu verwenden. So oder so findet sich (nach eigenem Bekunden) jeder Dritte nach dem Kochen in einem Chaos wieder – bei den 18- bis 29-Jährigen sogar jeder Zweite.

**Selfmade hoch im Kurs**

Gleichzeitig sind es gerade die Unter-30-Jährigen, die sich Zeit fürs Kochen nehmen und die Zubereitung der Speisen am häufigsten zelebrieren: Jeder Zweite dieser Altersgruppe bringt gerne auch einmal Stunden in der Küche, bei den über 30-Jährigen ist es nur mehr jeder Dritte.

Hoch im Kurs steht in jedem Fall das Selbermachen: 57% der Befragten bevorzugt es, in der Küche selbst Hand anzulegen und Speisen wie Teige, Pasta und Soßen von Grund auf zuzubereiten. (red)



© iglo



© Spitz

**Upgrade**

Mit seinem neuen Betriebsrestaurant will Spitz auch seine Attraktivität als Arbeitgeber unterstreichen und ausbauen. Dafür nahm das Familienunternehmen mehr als eine Million Euro in die Hand.

# Spitz investiert in Betriebsrestaurant

Nach der Schließung der Kantine speist die Belegschaft des Lebensmittelherstellers seit Kurzem in der „Spitzeria“.

ATTNANG-PUCHHEIM. Der oberösterreichische Lebensmittelproduzent Spitz hat seine Betriebskantine für immer geschlossen – und verköstigt seine Mitarbeiter nun in der „Spitzeria“. Mehr als 300 Gäste folgten der Einladung zur Eröffnung des neuen Betriebsrestaurants und wurden dort von den Führungskräften persönlich bedient – und den ganzen Tag über kostenlos mit frisch gekochten Hauptspeisen aus regionalen Bio-Zutaten sowie alkoholfreien Aperitifs und Snacks versorgt. Dazu gab es Produktpräsentationen und Verkostungen der regionalen Hauptlieferanten der Spitzeria: dem Fleischer Hütthaler, der Bäckerei Gehmair und Transgourmet.

**Teamwork**

„Wir haben die Spitzeria gemeinsam mit Mitarbeitenden konzipiert. Ein internes Projektteam hat das neue Betriebsrestaurant

geplant und gemeinsam mit externen Partnern umgesetzt. Wir sind stolz, dass wir bei Spitz ein Team sind, in dem jede und jeder eine wichtige Rolle hat und sich auch bei Projekten abseits des klassischen Tagesgeschäfts ein-

„

*Wir sind stolz, dass wir ein Team sind, in dem jede und jeder eine wichtige Rolle hat und sich auch bei Projekten abseits des klassischen Tagesgeschäfts einbringen kann.*

**Julia Wienerroither**  
Head of HR  
Spitz

“

bringen kann“, erklärt Julia Wienerroither, Head of HR bei Spitz. Bei der Konzeption der Spitzeria sei neben dem gesunden Essen vor allem der Wohlfühlfaktor im Vordergrund gestanden. Wienerroither: „Kantinen haben immer den Beigeschmack der schnellen Abfertigung. Ganz bewusst haben wir einen Ort geschaffen, an dem sich die Mitarbeitenden wohlfühlen, einander begegnen können und der auch zum Austausch einlädt“.

**40.000 Speisen pro Jahr**

Zu Mittag werden in dem neuen Betriebslokal (Kostenpunkt: über eine halbe Mio. Euro) rund 40.000 Speisen pro Jahr bzw. täglich zwischen 150 und 180 Hauptspeisen serviert. Bei der Auswahl der Zutaten stehen Bio und Regionalität im Vordergrund; Getränke, Ketchup, Senf, Toastbrot, Saucen und Essig stammen aus der hauseigenen Produktion. (red)