



Floh

*Strenge Rechnung, gute Freunde*

DER FLOH-NACHHALTIGKEITSBERICHT 2015

MIT DEN WICHTIGSTEN ZAHLEN UND FAKTEN AUS DEM VERGANGENEN GESCHÄFTSJAHR





Wenn man erfolgreich sein will, muss man fünf auch einmal gerade sein lassen, sagen die Leute. Da darf man sich nicht mehr über Transportwege und lokale Arbeitsplätze den Kopf zerbrechen wie irgendein kleinkarrierter Erbsenzähler, sagen die Leute.

Ich habe das nie verstanden. Ein Wirtshaus zu führen heißt doch: Teil einer regionalen Struktur sein. Respekt vor den Produkten aus der Region haben und vor ihren Produzenten. Als Wirt muss ich mithelfen wollen, dass die regionalen Strukturen erhalten bleiben. Dass der Bauer auch noch in zehn Jahren seine Früchte verkaufen kann und der Fleischhauer für gute Qualität fair bezahlt wird.

So gesehen ist die Philosophie der Gastwirtschaft Floh eine uralte und zugleich hochmoderne: Wir bemühen uns, fair und umweltfreundlich zu wirtschaften. Und wir verwenden respektvoll angebaute oder aufgezogene Naturprodukte aus der Region, die gesund sind und die Arbeitsplätze rund um uns herum erhalten.

„Nachhaltig“ nennt man das heute. Aber für uns ist es einfach: der einzige Weg, wie wir leben, kochen und arbeiten wollen.

da Floh



# Inhalt

---

Wer wir sind	6
Radius 66	20
Ressourcen	30
Mitarbeiter	40
Floh-Markt	50
Wie geht's weiter?	56



# Wer wir sind



Gestatten: Wir sind die Wirtsleut', Elisabeth und Josef Floh. Die Elisabeth erkennt man daran, dass sie auch im schlimmsten Chaos Ruhe und Charme bewahrt, den Floh daran, dass er auch aus unbekanntem Zutaten nachts mit verbundenen Augen ein köstliches Dreigängemenü zaubern könnte. Die Leute sagen gern, wir sind das Herz und das Hirn des Gasthofs, aber wir können uns nicht darauf einigen, wer was von beidem ist.





## *Standort & Lage*



Die Gastwirtschaft Floh befindet sich in der Tullnerstraße 1 in 3425 Langenlebar, nur ca. 90 Meter vom Ufer der Donau und dem Donauradweg entfernt. Von April bis September öffnet alljährlich die kulinarische Außenstelle „Donaugartl“, die genau zwischen Gastwirtschaft und Uferpromenade liegt. Nach dem großen Umbau im Jahr 2012 beschränkten sich die Bautätigkeiten 2013 und 2014 auf das Aufschütten von Sand: An allen Sommertagen jenseits der 25-Grad-Grenze öffnete „Floh's Strand 25“.



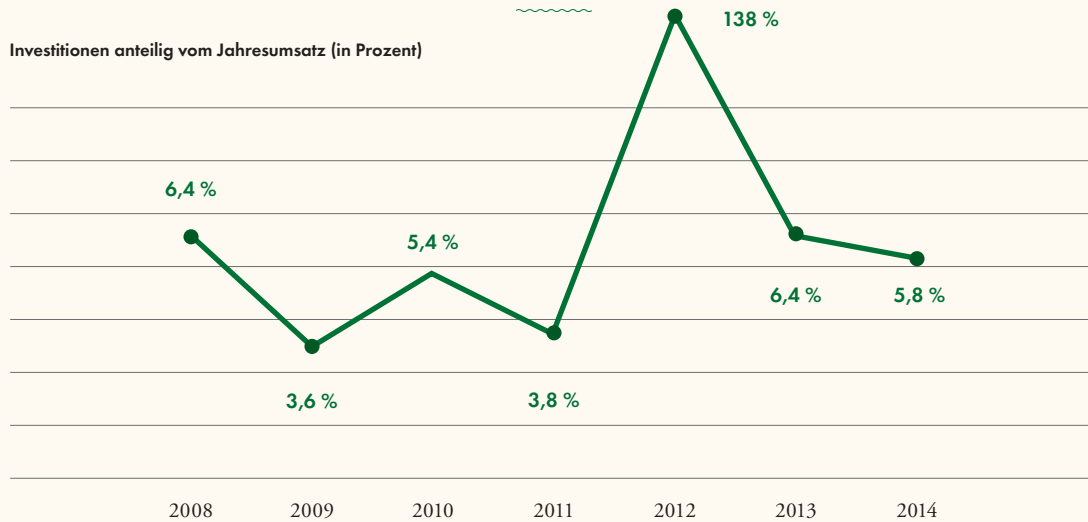
## *Das Unternehmen*



Josef Floh (geb. 1971) führt die Gastwirtschaft Floh in dritter Generation. Er übernahm das Langenlebarner Dorfwirtshaus am 1. Oktober 1993 von seinen Eltern und eröffnete die neue Gastwirtschaft Floh nach achtmonatiger Umbauzeit am 1. Mai 1994. Inzwischen wurde aus einem zu zweit geführten Kleinbetrieb ein mittelständisches Unternehmen mit 22 Mitarbeitern im Jahresschnitt. Die Gastwirtschaft Floh wird als KG geführt. Geschäftsführer mit 98 % der Anteile ist Josef Floh. Gerda Floh (Schwester) und Elisabeth Floh (Gattin) sind zu je einem Prozent Kommanditisten.

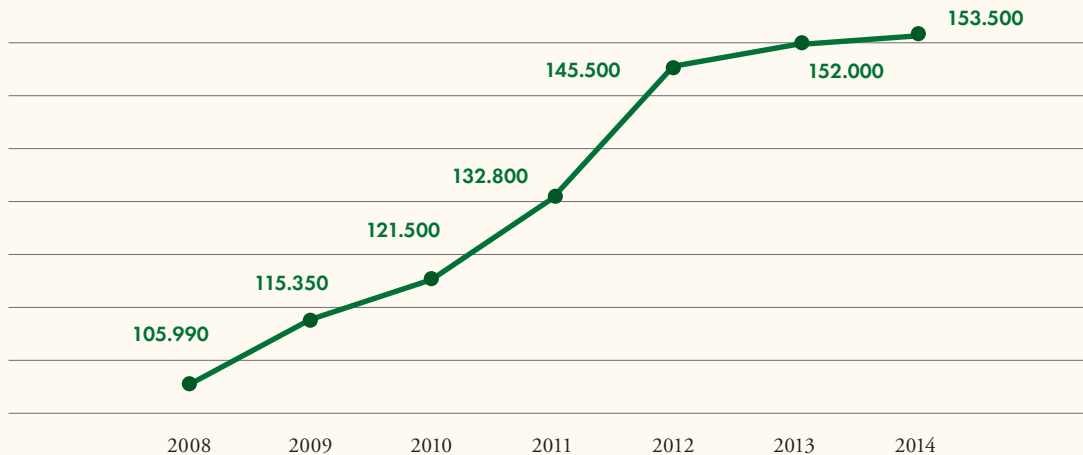
## Investitionen

Investitionen anteilig vom Jahresumsatz (in Prozent)



## *Servierte Speisen*

Anzahl der Speisen



## *Anreise der Gäste*



KFZ		57 %
E-Mobil		2 %
Fahrrad		15 %
E-Bike		2 %
Zu Fuß		9 %
Bahn		7 %
Schiff/Boot		4 %
Taxi		2 %
Bus		1 %
Sonstiges		1 %



Am 30. April 1994 übernahm der Floh die Gastwirtschaft von seinen Eltern, 2014 feierte er das 20-Jahr-Jubiläum.

## *Was der Floh 2014 erreicht und unternommen hat*

---

- Eröffnung der E-Tankstelle vor der Gastwirtschaft
- Umstellung des Fuhrparks auf ein Elektrofahrzeug
- „Kochcampus“-Gastgeber – Initiative anlässlich der Saatgutverordnung
- „Chefs unplugged“-Gastkoch – Kochen ohne Strom auf der Naggeralm
- Moststraße: Impulsvortrag von Josef Floh zum Thema „Heimvorteil – Wieso gastronomischer Erfolg viel näher liegen kann, als die meisten glauben“
- Waldviertel: Impulsvortrag von Josef Floh zum Thema „Heimspiel“
- „20 Jahre Floh“-Jubiläum: Flühshoppen für Stammgäste; ganzjähriges Jubiläums-Menü mit wechselnden Legenden aus Küche und Weinkeller
- Kennzeichnung von Bio-, Demeter- und Natural-Weinen in der Weinkarte und in der Online-Datenbank
- Neugestaltung von [www.derfloh.at](http://www.derfloh.at) samt Onlineshop für den Floh-Weihnachtsmarkt



Floh bei der Auszeichnung zum „Wirt des Jahres 2014“ gemeinsam mit der „Winzerin des Jahres 2014“ Silvia Heinrich, Weingut Heinrich, und den „Wirtshausführer“-Herausgeberinnen Renate Wagner-Wittula (li.) und Elisabeth Egle (re.).

## Auszeichnungen 2014

- A la Carte:  
81 Punkte (3 Kronen) – 3 Sterne für die Weinkarte
- Gault Millau:  
16 Punkte (2 Hauben) – Beste Weinkarte Österreichs
- Falstaff:  
92 Punkte (3 Gabeln) – 19 Punkte für die Weinauswahl

## Auszeichnungen

**Neben alljährlichen Bestnoten in diversen  
Gastronomie-Führern machen den Floh folgende  
Auszeichnungen besonders stolz:**

- Wirtshausführer Österreich: Wirt des Jahres 2014
- Gault Millau Weinguide: Weinkarte des Jahres 2014
- 1. Platz im FM-Ranking der Gastronomen 2014
- Trophée Gourmet: Publikums-Trophee 2010
- Vineus-Award 2010
- Falstaff Gourmet-Club: Beste Weinkarte Österreichs 2009
- Konsumentenschutzpreis der AKNÖ 2008
- Wine Spectator: Best of Award of Excellence 2006
- Top-Wirt der NÖ Wirtshauskultur 2005
- Trophée Gourmet: Bürgerliche Küche 2004
- Bertelsmann Guide: Koch des Jahres 2001 in Österreich





Der Floh (mit Hut)  
am Gruppenbild mit  
den Jeunes Restaurateurs  
Österreich.

## *Mitgliedschaften & Zertifizierungen*

---

- Niederösterreichische Wirtshauskultur
- Jeunes Restaurateurs Österreich
- Slow Food Österreich
- Gartenfestwochen Tulln
- Partner der Garten Tulln
- So schmeckt Niederösterreich
- Bio-Austria
- Bio-teilzertifiziert von der „Austria Bio-Garantie“

## *Soziales Engagement*

---

- Rotes Kreuz Tulln: jährliche Unterstützung
- Freiwillige Feuerwehr Langenlebrunn: jährliche Unterstützung
- Special Olympics Österreich: Unterstützung 2014
- Blinden- & Sehbehindertenförderungswerk GmbH: Unterstützung 2014
- Mission Hoffnung – für notleidende Kinder in Österreich: Unterstützung 2014

*Den Duft  
müssen Sie sich  
bitte dazudenken.*

---





*Don't Hesitate*



# Radius 66



Die Verarbeitung hochwertiger regionaler Zutaten ist so etwas wie das Fundament der Gastwirtschaft Floh. Wo immer möglich, kommen Zutaten und Produkte zum Einsatz, die im Umkreis von 66 Kilometern rund um Langenlebar geerntet, aufgezogen oder hergestellt wurden. (Nur bei unverzichtbaren Grundnahrungsmitteln wie Salz oder Schokolade werden Ausnahmen geduldet.) So spart der Floh Sprit und Anfahrtskosten, erhält frischere Ware und fördert gleichzeitig die Wirtschaft der Region. Er nennt dieses Konzept „Radius 66“ und ist wahnsinnig froh darüber, immer mehr Menschen davon begeistern zu können.

## *Acht von vielen Unverzichtbaren*



Balsamico-Hersteller,  
Staatsopern-Kammersänger und  
langjähriger Freund des Hauses:  
**Herwig Pecoraro.**

**Erich Stekovics** ist  
Österreichs Paradeiserpapst, der  
Floh seit langem sein begeisterter  
Messdiener.

Von ihm bekommt der Floh  
sein köstliches Dry-Aged-Rind:  
Fleischer **Manfred Höllerschmid**  
aus Walkersdorf.

**Erika und Hermann Fritz**  
ziehen ihre Biofritz-Köstlichkeiten in  
Wildendürnbach im Weinviertel.



Gibt dem Floh Saures:  
**Erwin Gegenbauer**,  
Essigflüsterer aus Wien.



**Johannes Gutmann**, der  
Gründer und Chef von Sonnentor,  
ist seit langem Inspiration und  
Vorbild für den Floh.



**Helma Hamader** vom Meierhof  
beliefert Floh u.a. mit Einkorn-  
Spaghetti und Emmerkorn, der  
Floh'schen Alternative zum Reis.

## Die Radius 66-Partner im Überblick



Entfernung zum Floh	Partnerbetrieb	Produkt
1,01 km	BIOHOF FRIEDRICH	Bio-Schwein/-Mangalitza
2,81 km	BÄCKEREI STEINER	Brot, Gebäck
3,63 km	GÄRTNEREI STARKL	Kräuter, Blumen, Wild
4,36 km	HERZIG-MÜHLE	Weizenmehl
4,66 km	LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE TULLN	Gemüse
4,74 km	FLEISCHHAUEREI SCHMÖLZ	Fleisch
6,39 km	Dipl.-Ing. STEFAN WEBER	Wachteln, Magnumhendl
6,53 km	HAGENTHALER ÖLMANUFAKTUR, Fam. Hoffmann	Bio-Öle
6,76 km	SPARGELBAUER MALAFA	Bio-Spargel
7,05 km	FLEISCHEREI PFENNIGBAUER	Blunz'n, Fleisch
7,52 km	Fam. HÖFINGER	Eierlikör
7,77 km	GÄRTNEREI HAMETER	Kräuter
8,64 km	ALOIS GUTSCHER	Tullnerfelder Kraut
8,96 km	GARTENGESTALTUNG KRAMER	Kräuter
12,93 km	ACETAIA PECORARO	Aceto Balsamico
13,38 km	HERMANN DAM	Birnen
14,92 km	KARL LEHNER	Bio-Gemüse
15,71 km	FLEISCHHAUEREI RAIMUND MANN	Wild
16,60 km	BLUMENSTUBE KOLB	Blumen, Kräuter
16,97 km	KÄSEREI HELWIN HINKE	Bio-Ziegenkäse



## Homepage

## Adresse

	Tullnerstraße 123	3425	Langenlebar
<a href="http://www.steinerbrot.at">www.steinerbrot.at</a>	Königstetterstraße 165	3430	Tulln
<a href="http://www.starkl.at">www.starkl.at</a>	Gärtnerstraße 4	3430	Frauenhofen/Tulln
	Mühlgasse 1	3434	Tulbing
<a href="http://www.lfs-tulln.ac.at">www.lfs-tulln.ac.at</a>	Frauentorgasse 72-74	3430	Tulln
	Hauptplatz 10	3430	Tulln
	Nußgasse 21	3434	Wilfersdorf
<a href="http://hagenthaler-oelmanufaktur.at">hagenthaler-oelmanufaktur.at</a>	Eduard-Klinger-Strasse 3c	3423	St. Andrä-Wördern
<a href="http://www.spargel-malafa.at">www.spargel-malafa.at</a>	Dorfstraße 39	3464	Goldgeben
<a href="http://www.fleischerei-pfennigbauer.at">www.fleischerei-pfennigbauer.at</a>	Hauptplatz 17	3464	Hausleiten
<a href="http://www.abhof-hoefinger.at">www.abhof-hoefinger.at</a>	Hauptstraße 21	3004	Ollern
<a href="http://www.hameter.eu">www.hameter.eu</a>	Werthfeldstraße 33	3441	Baumgarten
	Kirchenstraße 33	3442	Langenrohr
<a href="http://www.kramerundkramer.at">www.kramerundkramer.at</a>	Hauptstraße 18	3441	Zöfing bei Judenau
<a href="http://www.pecorarobalsamico.at">www.pecorarobalsamico.at</a>	Eisenhütte 32	3400	Klosterneuburg
	Absbergerstraße 6	3462	Absdorf
	Obermallebarn 14	2011	Sierndorf
<a href="http://www.mann.co.at">www.mann.co.at</a>	Rathausplatz 14	3465	Königsbrunn/Wagram
	Weidlinger Straße 18	3400	Klosterneuburg
<a href="http://www.hinke.at">www.hinke.at</a>	Untere Bergstrasse 1	3041	Dörfl

Entfernung zum Floh	Partnerbetrieb	Produkt
19,45 km	ADOLF FIGL	Beluga-Linsen
20,05 km	MICHAEL BAUER	Gemüse, Kräuter & Salate
22,50 km	KRAUTWERK	Bio-Gemüse
23,04 km	POMA	Bio-Limo
24,93 km	HELGA SCHUSTER	Marillen
26,22 km	ERWIN GEGENBAUER	Essig, Öl
27,02 km	BERNHARD OTT	Bio-Ringelblumen
28,38 km	FISCHZUCHT HAIMEL	Fisch
28,63 km	GÄRTNEREI BACH	Gemüseraritäten, Kräuter
28,76 km	Mag. CAROLIN SCHECK	Bio-Safran
31,32 km	FLEISCHWAREN HÖLLERSCHMID	Dry-Aged-Rind, Fleisch
33,3 km	STEFAN SEIFRIED	Frische Erdbeeren
36,01 km	BIOHOF „AUF DER PRINZ“, Veronika & Norbert Mayer	Bio-Elsbeeren, Dirndl
36,6 km	BARBARA ÖHLZELT	Bio-Verjus
38,32 km	WEINGUT MATTHIAS HAGER	Bio-Verjus
38,91 km	PRENNER BEERENKULTUR	Beeren, Obst
39,05 km	FELIX KAFFEE, Felix Teiretzbacher	Kaffee
40,03 km	BIOHOF ADAMAH, Gerhard Zoubek	Bio-Gemüse
42,23 km	ARCHE NOAH	Pflanzen
43,76 km	ANDREAS SCHÄFER	Bio-Säfte
45,32 km	Fam. HAFNER	Artischocken, Brombeeren

Homepage	Adresse		
	Unterort 3	2014	Puch
	Schulgasse 4b	2100	Stetten
<a href="http://www.krautwerk.at">www.krautwerk.at</a>	Porrau 49	2013	Göllersdorf
<a href="http://www.poma.at">www.poma.at</a>	Am Hof 4	1010	Wien
<a href="http://www.weingut-schuster.at">www.weingut-schuster.at</a>	Großriedenthal 61	3471	Großriedenthal
<a href="http://www.gegenbauer.at">www.gegenbauer.at</a>	Waldgasse 3	1100	Wien
<a href="http://www.ott.at">www.ott.at</a>	Neufang 36	3483	Feuersbrunn/Wagram
<a href="http://fischzucht-haimel.jimdo.com">fischzucht-haimel.jimdo.com</a>	Kremserstraße 65	3133	Traismauer
<a href="http://www.gaertnerei-bach.at">www.gaertnerei-bach.at</a>	Contiweg 12	1220	Wien
<a href="http://www.weinviertel-bio-safran.com">www.weinviertel-bio-safran.com</a>	Bahnstraße 13	2122	Ulrichskirchen
<a href="http://www.hoellerschmid.at">www.hoellerschmid.at</a>	Gewerbestraße 19	3492	Etsdorf
	Oberstinkenbrunn 43	2023	Oberstinkenbrunn
<a href="http://www.elsbeere.at">www.elsbeere.at</a>	Mayerhöfen 1	3074	Michelbach
<a href="http://www.verjus.at">www.verjus.at</a>	Eichelbergstraße 32	3561	Zöbing
<a href="http://www.hagermatthias.at">www.hagermatthias.at</a>	Weinstraße 45	3562	Mollands
<a href="http://www.prenner.at">www.prenner.at</a>	Altes Dorf Nr. 43	2282	Markgrafneusiedl
<a href="https://www.facebook.com/FelixKaffee">www.facebook.com/FelixKaffee</a>	Linzerstrasse 1	3100	St. Pölten
<a href="http://www.adamah.at">www.adamah.at</a>	Glinzendorf 7	2282	Glinzendorf
<a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>	Obere Straße 40	3553	Schiltern
<a href="http://www.bioschaefer.at">www.bioschaefer.at</a>	Badner Straße 18	2523	Tattendorf
<a href="http://www.marchfeldartischocke.at">www.marchfeldartischocke.at</a>	Marchfeldstraße 45	2304	Mannsdorf

Entfernung zum Floh	Partnerbetrieb	Produkt
46,49 km	BIO-OBSTHOF BRUNNER	Bio-Pfirsiche
46,60 km	Fam. WETTER	Fruchtsäfte, Edelbrände
52,22 km	REINSAAT KG	Bio-Saatgut
54,73 km	MEIERHOF	Ur-Getreide
55,07 km	BIOFRITZ	Gemüse
55,80 km	WACHTELHOF ZIERLINGER	Wachteln
55,82 km	ANGELIKA RAIDL	Chutneys, Sirupe
57,67 km	BIOHOF SPITALER	Buchweizen, Maisgrieß
61,57 km	FISCHZUCHT HEINISCH	Bio-Fisch
66,48 km	HELMUT FLOH	Bio-Erdäpfel
68,61 km	BERSTA (Zusammenschluss Waldviertler Bio-Bauern)	Milch- & Getreideprodukte, Gemüse, Öle, Käse
68,37 km	MOHNHOF GRESSL	Graumohn
69,16 km	SONNENTOR	Tee, Gewürze, Ideen, Visionen
70,20 km	MELKTALER HOFKÄSEREI, Fam. Enner	Schafkäseprodukte
72,18 km	JOHANNES PINTERITS	Pannonischer Safran
80,99 km	ERICH STEKOVICS	Gemüse, Gänse
82,28 km	MANFRED FLOH	Honig
83,58 km	JOSEPH-BROT	Brot
84,05 km	ANTON GRÜNSTÄUDL	Bio-Lamm, Bio-Eier
89,10 km	Fam. AUER	Bio-Lamm
91,80 km	SCHREMSEB BIER	Bier

Homepage	Adresse		
	Jose-Seitz-Straße 6	2242	Prottes
<a href="http://www.wetter-brennerei.at">www.wetter-brennerei.at</a>	Missingdorf 33	3751	Missingdorf
<a href="http://www.reinsaat.at">www.reinsaat.at</a>	St. Leonhard am Hornerwald 69	3572	St. Leonhard am Hornerwald
	St. Bernhard 48	3580	St. Bernhard
<a href="http://www.biofritz.com">www.biofritz.com</a>	Wildendürnbach 5	2164	Wildendürnbach
	Eisengraberamt 16	3543	Krumau am Kamp
<a href="http://www.a-raidl.at">www.a-raidl.at</a>	St. Pöltner Straße 48	3203	Rabenstein
<a href="http://www.spitaler.at">www.spitaler.at</a>	Pernegg 18	3753	Pernegg
<a href="http://www.alpenlachs.at">www.alpenlachs.at</a>	Gegend 2	2662	Schwarzau im Gebirge
<a href="http://www.waldviertlerbiokartoffel.at">www.waldviertlerbiokartoffel.at</a>	Waldhausen 5	3914	Waldhausen
<a href="http://www.bersta.at">www.bersta.at</a>	Roggenreith 4	3664	Martinsberg
<a href="http://www.mohnhof.at">www.mohnhof.at</a>	Haiden 11	3631	Ottenschlag
<a href="http://www.sonnentor.at">www.sonnentor.at</a>	Sprögnitz 10	3910	Zwettl
<a href="http://www.enner.at">www.enner.at</a>	Grub 6	3281	Oberndorf a.d. Melk
<a href="http://www.annonischer-safran.at">www.annonischer-safran.at</a>	Ödenburger Straße 55	7013	Klingenbach
<a href="http://www.stekovics.at">www.stekovics.at</a>	Schäferhof 13	7132	Frauenkirchen
		3931	Negers
<a href="http://www.joseph.co.at">www.joseph.co.at</a>	Jetzleserstraße 5	3902	Vitis
	Brunn 10	3925	Arbesbach
	Etlas 5	3925	Arbesbach
<a href="http://www.schremser.at">www.schremser.at</a>	Niederschremserstraße 1	3943	Schrems



# Ressourcen



Man muss auf nichts verzichten, wenn man nachhaltig arbeitet. Es reicht, die vorhandenen Ressourcen schlauer zu nützen. Mit dem großen Umbau im Jahr 2012 hat der Floh dafür wichtige Weichen gestellt.

Durch den Umbau einer umweltfreundlichen Wasser-Wasser-Wärmepumpe kommt er zum Beispiel bereits seit Juni 2012 ohne Gas aus.

Zusätzlich sind ihm auch noch ein paar andere Maßnahmen eingefallen, um Energie und Rohstoffe zu sparen.

## *Recycling*



- Jährlich werden 45.000 Flaschen Altglas gesammelt.
- 4.650 kg Altpapier werden jedes Jahr recycelt.
- 1.457 kg Altöl wurden 2014 zu nachhaltigem Biodiesel verwertet, wodurch 3.769 kg CO<sub>2</sub> eingespart werden konnten. Das Öl wird ausschließlich in Bio-Kartonboxen gekauft.
- Bio-Abfälle werden auf der Bio-Gasanlage Dürnröhr entsorgt.
- Alt- und Kleinholz wird verheizt.



## *Abfalleinsparung*



- Altpapier aus der Speisekarten-Produktion wird für interne Aufzeichnungen wiederverwendet.
- Kartonagen werden ggf. für den Versand wiederverwendet und bei Überschuss in den Karton-Container ins Müllsammelzentrum Tulln gebracht.
- Zu 98 % werden Lebensmittel und Produkte in wiederverwertbaren Verpackungen erworben.
- Viele Milchprodukte werden im Pfandglas gekauft.
- In sämtlichen Getränke-Bereichen kommen ausschließlich Glasflaschen zum Einsatz.
- Gemüse, Fleisch, Brot und viele weitere Produkte werden im Pfandkisten-System geliefert.
- Im gesamten Betriebsfluss werden keine Dosen verwendet.



## *E-Tankstelle*



Die Gastwirtschaft Floh ist nur ein paar  
Pedaltritte vom Donauradweg und nur fünf  
Gehminuten von der Bahnstation Langenlebern entfernt.  
Seit vergangenem Jahr ist es noch einfacher geworden,  
umweltfreundlich anzureisen: Alle Gäste können nun  
gratis die Elektro-Tankstelle am Haupteingang des  
Gasthauses benützen. Hier tanken Elektroautos  
oder E-Bikes zur selben Zeit frische Energie für  
die Heimfahrt wie ihre Besitzer.



## *Elektro-Lieferwagen*

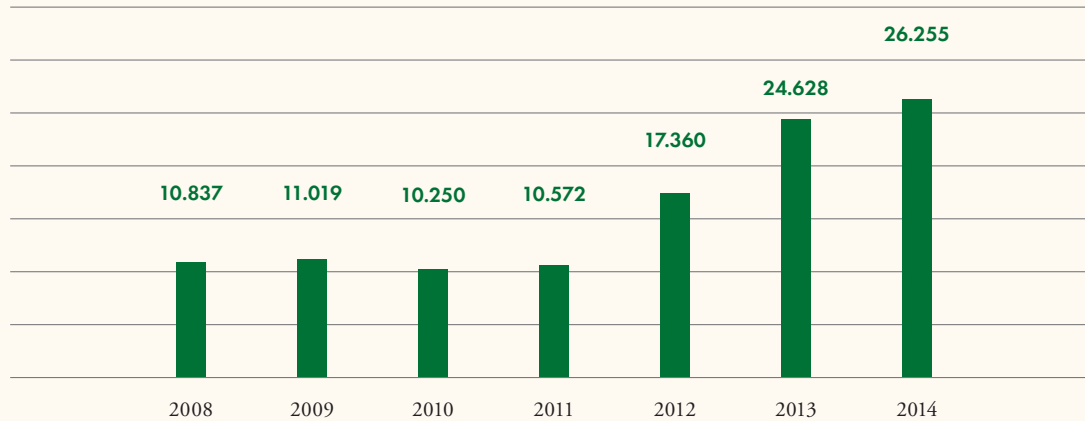
---

Man kann darauf warten, dass die anderen etwas für die Umwelt tun: die Politiker, die Konzerne, die Nachbarn. Oder man kann selber damit anfangen. Wer ihn kennt, weiß: Der Floh ist keiner, der gerne wartet.

Darum hat er 2014 auch in Sachen fahrbarer Untersatz Nägel mit Köpfen gemacht und einen Elektro-Lieferwagen angeschafft. Seit er alle Waren mit einem elektrobetriebenen und emissionsfreien Renault Kangoo Z.E. transportiert, spart er jährlich etwa 600 Liter Sprit und der Umwelt gut 1,5 Tonnen CO<sub>2</sub>.

## Stromverbrauch

Kosten (EUR)



Die Gastwirtschaft Floh bezieht ihren Strom aus 100 % erneuerbaren Energiequellen (Wasser, Wind, Biomasse, Sonne, ...), bei deren Erzeugung keine CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht werden.

## *Wasserverbrauch*



	Kosten (EUR)	Verbrauch (m <sup>3</sup> )
2008	<b>881,00</b>	<b>849</b>
2009	<b>1.140,00</b>	<b>1.080</b>
2010	<b>1.004,00</b>	<b>1.064</b>
2011	<b>1.066,00</b>	<b>1.062</b>
2012	<b>1.996,00</b>	<b>1.450</b>
2013	<b>1.649,15</b>	<b>1.349</b>
2014	<b>1.531,26</b>	<b>1.127</b>

GERDA      SABRINA

OTTO MAURICE      LUCY MICHAEL

LUISA      ANDREAS      MORITZ

BENJAMIN      MARCEL      TAMARA

NICOLE      ELISABETH      PAUL

PETER PATRICK      ROBERT RUDI

SASCHA



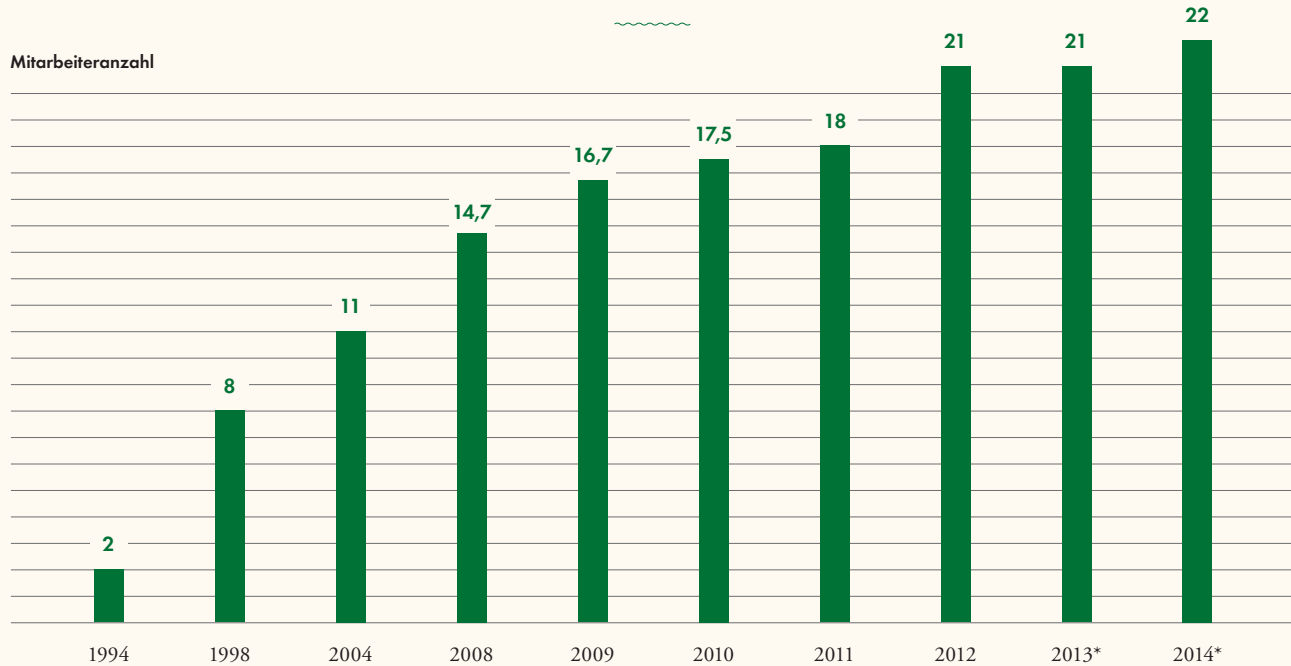
# Mitarbeiter



In einer Zeit, in der überall die Beschäftigungszahlen sinken, hat sich das Personal in der Gastwirtschaft Floh, Achtung: verelfacht. Während 1994 nur zwei Leute den Betrieb am Laufen hielten, waren es 2014 bereits 22. Die meisten von ihnen sind im „Radius 66“ hergestellt worden und gereift – genau wie die Produkte, die sie den Gästen servieren.

## Anzahl

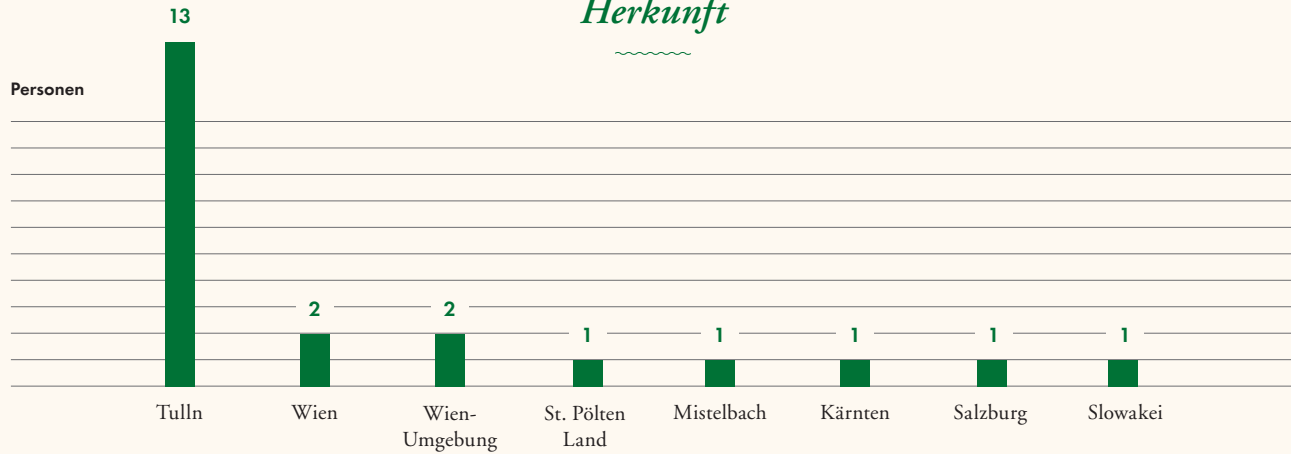
Mitarbeiteranzahl



\*2013: 21 (davon 4 Teilzeitmitarbeiter, 2 Lehrlinge)

\*2014: 22 (davon 4 Teilzeitmitarbeiter, 1 Lehrling)

## *Herkunft*

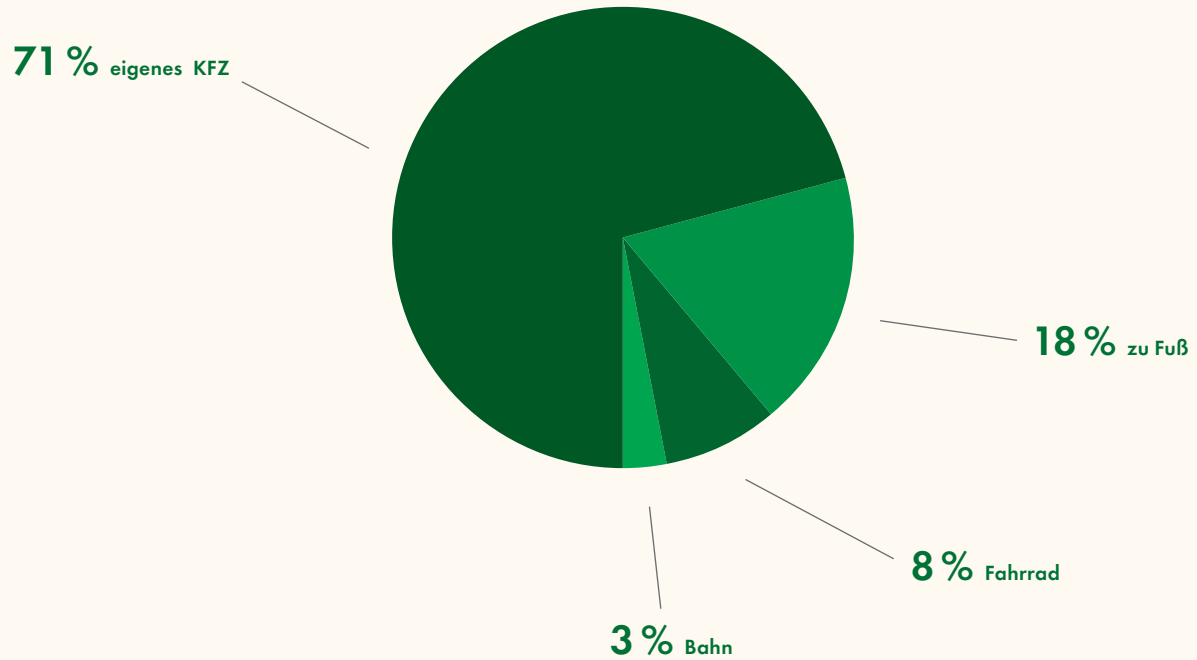


## *Kennzahlen*

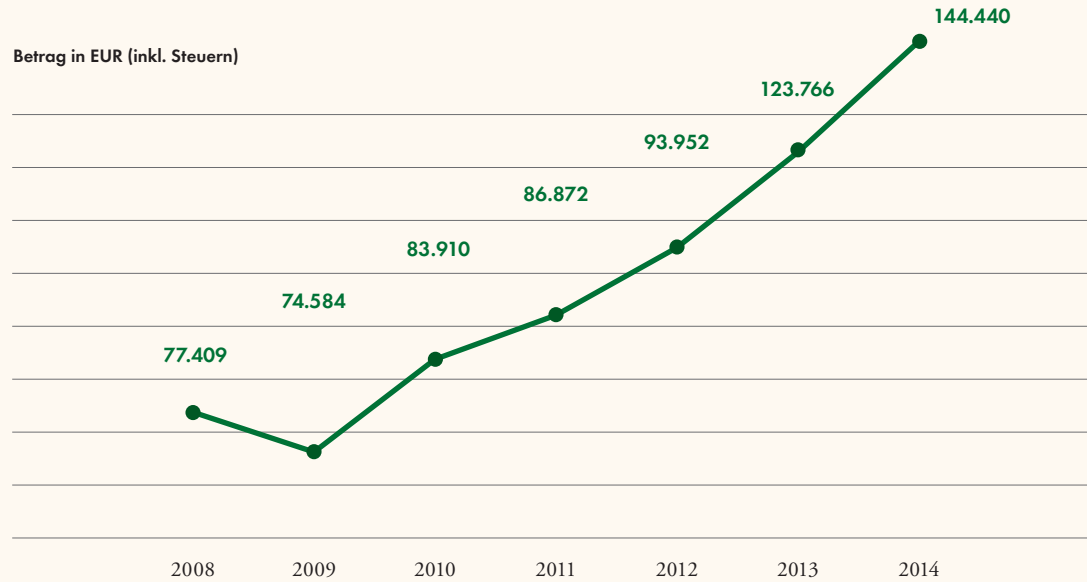


	<b>Personen</b>
Frauen	<b>10</b>
Männer	<b>12</b>
Unter 25 Jahren	<b>10</b>
25–34 Jahre	<b>7</b>
45–55 Jahre	<b>3</b>
Über 55 Jahre	<b>2</b>
Durchschnittsalter	<b>28,1 Jahre</b>
Durchschnittlicher Ausfall durch Krankheit	<b>12 Tage/MA/Jahr</b>
Durchschnittlicher Ausfall durch Krankheit Gastronomie allgemein	<b>13,4 Tage/MA/Jahr</b>
Durchschnittliche Unternehmenszugehörigkeit	<b>3,1 Jahre</b>
Fluktuation	<b>23 %</b>

## *Anreise der Mitarbeiter*

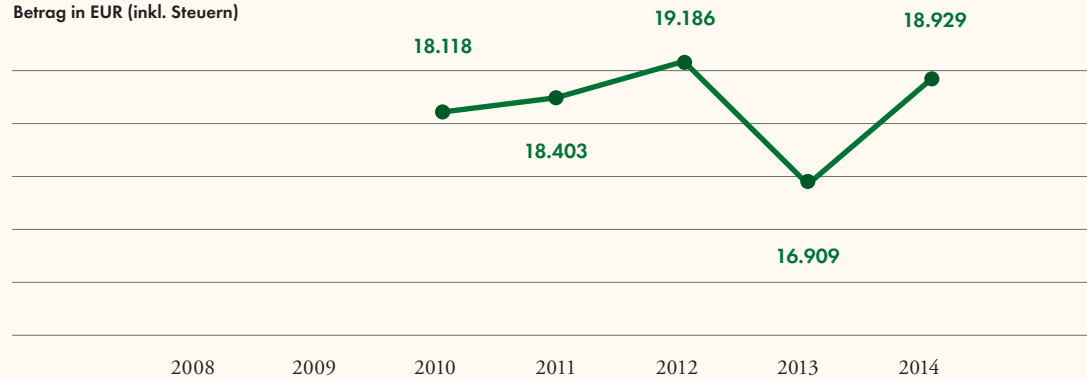


## *Gesetzlicher Sozialaufwand*



## *Freiwilliger Sozialaufwand*

Betrag in EUR (inkl. Steuern)





Der Mitarbeiterausflug  
des Floh-Teams startete  
mit Frühstück und Führung  
bei Sonnentor.

## *Schulung & Weiterbildung*

---

- Geschmackstasting mit Annemarie Foidl –  
„Speisen- & Getränke-Kombination“
- Betriebsausflug & Verkostung  
z.B. 2014 zu Vöslauer, Weingut Heinrich und Triad
- Weinverkostungen direkt in den Weingütern
- Vinaria-Verkostung
- Slow-Food-Schulung
- DAC-Seminar
- Barista-Schulung



## *Freiwillige Leistungen*

---

- Tägliche Verköstigung aller Mitarbeiter
- Getränke zur freien Verfügung
- Seminarbesuche für die persönliche Weiterbildung
- Unterkunft nach Verfügbarkeit



Zaubergewürz

ZAUBER  
GEWÜRZ

KLEIN 3,80

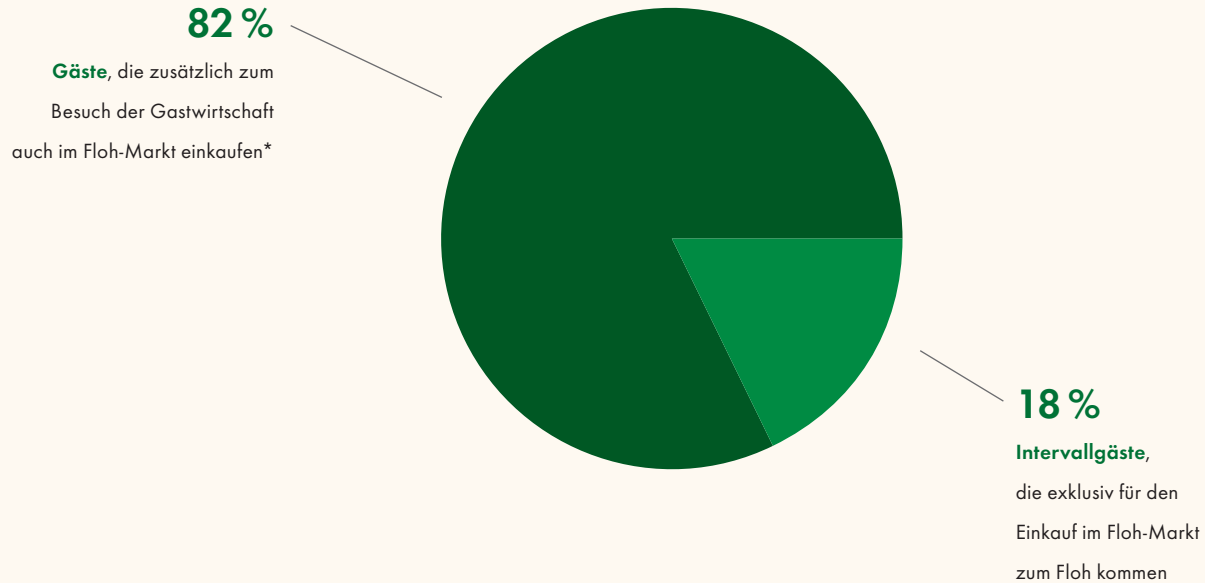
# Floh-Markt



Im Floh-Markt werden Produkte aus der Floh-Küche zum Mitnachhausnehmen angeboten. Damit unterstreicht der Floh sein Bekenntnis zur Nahversorgung und seine Philosophie, am liebsten mit kleinen Produzenten, Handwerkern und Bauern im Umkreis von 66 Kilometern („Radius 66“) zusammenzuarbeiten.

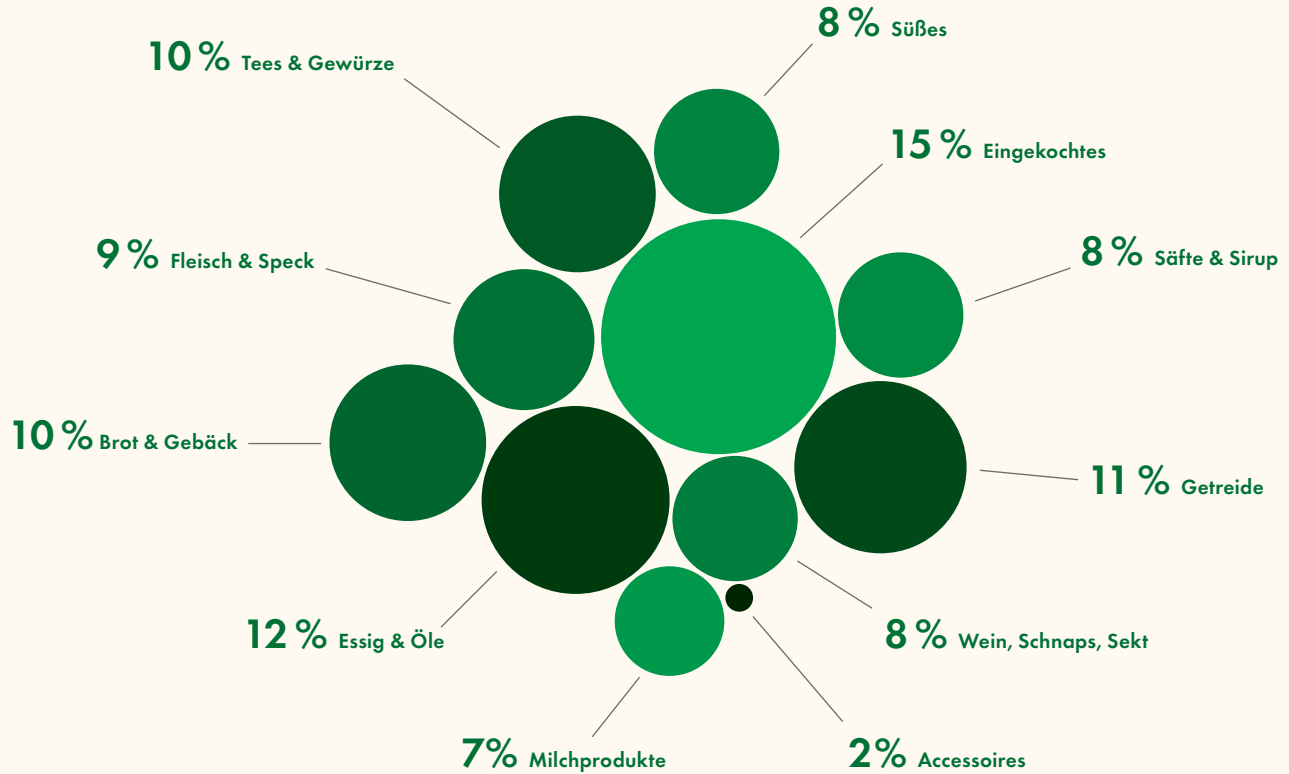
Das Angebot im Floh-Markt reicht von selbst produzierten Genussmitteln (Marmelade, Eingelegtes) über Spezialitäten, die extra für den Floh produziert wurden (Sepperlbier, Lebarner Jausenwurst) bis zu Produkten von Partnern, die im Haus serviert oder weiterverarbeitet werden (Öl, Essig, Wein).

## Floh-Markt-Kundschaft

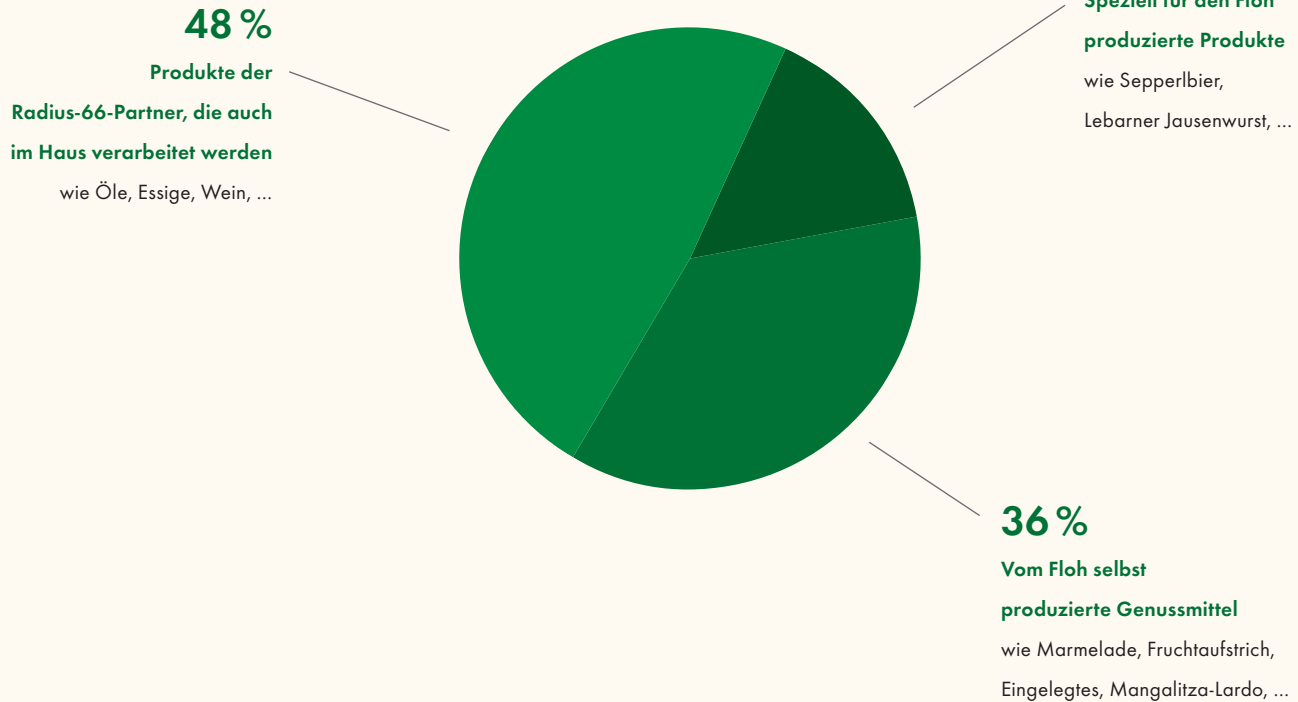


\* 48 % der Gäste der Gastwirtschaft besuchen auch den Floh-Markt

## Verkaufte Waren



## Von wem stammen die Produkte



The image shows the interior of a traditional wooden shop. The walls and shelves are made of light-colored wood. On the right, there are several shelves filled with jars and bottles. The jars have labels, some of which say "STEKOVICS". The bottles are of various shapes and sizes, some with white labels. In the center, there is a white rectangular box with a scalloped border containing text. On the left, there is a wooden counter and a display of framed pictures or certificates. The floor is made of light-colored wood planks. The lighting is warm and comes from ceiling lights.

## Unsere Vision

„Früher war der Greißler das lebendige Zentrum des Dorfs.  
Hier hat man die Nachbarn getroffen und ist mit frischen Waren  
und frischen Neuigkeiten wieder nachhause gegangen.  
Vielleicht kann aus unserem Floh-Markt ja wieder so etwas werden:  
ein Greißler-Laden für das 21. Jahrhundert.“





# Wie geht's weiter?



Sobald dem Floh ein Gericht richtig gut gelungen ist, ist er mit dem Kopf schon beim nächsten, das er noch besser machen möchte. Im übertragenen Sinn gilt das auch für alle seine Vorhaben außerhalb der Küche. Nach der Einführung des „Flühstücks“ für alle, die schon am Morgen gut essen wollen, will er als nächstes einen eigenen biologisch-landwirtschaftlichen Garten anlegen. Und weil ihm die Idee des Selbstversorgens so gut gefällt, will er danach auch in Sachen Energie autark werden: zunächst durch die Errichtung einer Photovoltaik-Anlage, in Folge durch die Reduzierung des Stromverbrauchs. Sein Fernziel: Bis 2025 soll der Betrieb rund 60 Prozent seines derzeitigen Stromverbrauchs einsparen.

**Haben Sie eine Idee, wie der Floh noch nachhaltiger werden könnte?**

Schreiben Sie uns ein Mail an [floh@derfloh.at](mailto:floh@derfloh.at) oder hinterlassen Sie uns  
ein Posting auf [www.facebook.com/GastwirtschaftFloh](https://www.facebook.com/GastwirtschaftFloh).

**Hinweis für Tippfehler- und Zahlenverdreh-Allergiker:**

Diese Broschüre kann trotz aller Sorgfalt Spuren von Druck-, Satz- oder Rechenfehlern enthalten.



**DER FLOH**  
**GASTWIRTSCHAFT LANGENLEBARN**

A-3425 Langenlebarn, Tullnerstraße 1

Tel: 02272/628 09

Fax: 02272/628 09 4

Mail: [floh@derfloh.at](mailto:floh@derfloh.at)

Web: [www.derfloh.at](http://www.derfloh.at)