



Kompromisslos NACHHALTIG

Die neue Großküche von Magdas Essen ist ein Musterbeispiel für integrale Küchenplanung. Schon in den ersten Wochen konnte die Speisenproduktion auf 12.000 Essen hochgefahren werden.

Wir wollten beweisen, dass man auch im Social Business Projekte nachhaltig gestalten kann. Und dass sich diese wirtschaftlich erfolgreich führen lassen.“ Magdas-Geschäftsführerin Gabriele Sonnleitner ist zu Recht stolz auf den neuen Standort von magdas Essen in Siebenhirten. Nach reiflicher Überlegung entschloss sich die Führung von magdas, einer Einrichtung der Caritas der Erzdiözese Wien, zum Neubau einer Zentralküche zur Versorgung der von der Caritas betriebenen Pflegewohnhäuser und Kindergärten.

Neben einer modernen Produktionsstätte standen bei der Konzeption der neuen Heimstatt für magdas Essen noch weitere entscheidende Wünsche auf der Agenda der Protagonisten. Zum einen galt es zu bedenken, dass unter der Dachmarke magdas Social-Business-Projekte realisiert werden. Das bedeutet, hier werden Arbeitsplätze für Menschen mit eingeschränkten Chancen auf dem Arbeitsmarkt geschaffen. Also Langzeitarbeitslose, Menschen mit Behinderung, Haftentlassene oder Personen mit Fluchthintergrund, erhalten hier eine Anstellung, die mitunter auch als Sprungbrett in den ersten Arbeitsmarkt dient.

Die Lösung der sozialen Probleme finanziert sich aus dem wirtschaftlichen Erfolg der Unternehmungen. Ein weiteres Anliegen stand ebenfalls von Anfang an auf der Planungsliste: Das neue Projekt sollte möglichst nachhaltig bzw. ressourcenschonend geplant und gebaut werden. Die neuesten Erkenntnisse umweltgerechten Bauens und Betreibens mussten in das Projekt einfließen. „Ökologisch, ökonomisch und soziokulturell“, definiert Sonnleitner die drei Säulen, auf denen die Entwicklung basierte.

WAS BEDEUTET „INTEGRALE PLANUNG“?

Diese drei Pfeiler wurden so auch bei der integralen Planung stets mitgedacht. Der Begriff integral leitet sich aus dem Umstand ab, dass Akteure aus den verschiedensten Bereichen an der Entwicklung beteiligt waren. Es waren also Techniker und Fachplaner, Küchenleitung und Köche von Beginn an ebenso eingebunden wie Mitglieder der IT-Abteilung des Hauses, Kücheneinrichter, Architekten, Designer und Bauspezialisten.

Auf jeden Fall darf das Vorhaben kurz nach Produktionsbeginn im Dezember des Vorjahres als bestens gelungen bezeichnet werden. Abgesehen vom Vorteil, den ein Neubau auf der grünen Wiese liefert, finden sich viele spannende Details, die bei weniger ambitionierten Bauherren unter Umständen unter den Tisch gefallen wären. Ein Beispiel liefert bereits die Fassade des Baus. Sie ist zur Gänze mit recycelten Kunststoffpaneelen verkleidet. Die Neuverwertung von Bauelementen aus Abbruchhäusern setzt sich im Innern fort. Beispielhaft findet sich die Philosophie zum

Beispiel in der kleinen Kantine, die zur Versorgung der Mitarbeiter errichtet wurde. So stammen hier die Parkettböden aus einem ehemaligen Seniorenheim, eine Paneelwand war im früheren Leben eine Deckenverkleidung in einem OMV-Bürogebäude und die sonnige Terrasse wurde aus den Brettern eines alten Stalls gezimmert. Die Deckenbeleuchtung über der Buffetinsel besteht aus ausrangierten Kochtöpfen, die mit LED-Elementen ausgestattet für helles Licht sorgen.

Ganz besonders kommt der Nachhaltigkeitsgedanke aber in der Produktionsküche zum Tragen. Das beginnt bereits beim Energiekonzept.



Markus Gerauer, Geschäftsfeldleiter magdas Essen.

Hier nutzt man die Abwärme der Kältetechnik für die Bereitstellung von Heißwasser und im Winter zum Beheizen der Büroräume. Zusätzlich trägt eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach zur Stromgewinnung bei.

WOCHENKAPAZITÄT: 30.000 ESSEN

Die Produktion selbst ist als Cook-&-Chill-Küche konzipiert. Die Speisen werden in Mehrportionsschalen aus Recycling-Material geschöpft und anschließend mit Folie versiegelt. Vom Kühlager aus erfolgt schließlich die zeitnahe Auslieferung an die Abgabestellen. Rund 12.000 Hauptmahlzeiten sind es derzeit, im Endausbau soll die Küche 30.000 Essen pro Woche produzieren.

In den Pflegeheimen, in Kindergärten und Schulen, aber auch in Betriebsrestaurants erfolgt die Regenerierung bei den Caritas-eigenen Betrieben in Rieber Hybrid Kitchen. Die neu angeschafften Geräte sind ebenfalls Teil der neuen Verpflegungsstrategie von magdas Essen.

Markus Gerauer ist Geschäftsleiter von magdas Essen. Der Gastronomieprofi leitet die Küche seit 2017 und war ebenfalls bei der Planung dabei. Gerauer gibt gern Auskunft über die Wege und Abläufe in „seiner“ Küche. Die strikte Trennung von unreinen und reinen Bereichen muss nicht extra betont werden. Darauf nimmt schon die Gestaltung der Personalzugänge Bedacht.

Ans Eingemachte geht es gewissermaßen dann bei der Anlie-

ferung. Ein eigens bestellter F&B-Manager nimmt die Ware entgegen und sorgt für die Verbringung in die Durchschubkühlzellen. Jede Köchin und jeder Koch erhält einen Produktionsplan bzw. eine Produktliste für seinen Arbeitsplatz. Die dazu benötigten Rohwaren und Zutaten werden vom F&B-Manager auf einem Wagen bereitgestellt und vom Küchenpersonal abgeholt.

Damit geht es zur Vorbereitung und weiter an die Kochgeräte. Hier wird der neue Ansatz, mit dem die Produktion organisiert ist, richtig spürbar. Die Rational-Geräte sowie die Geräte von Hobart sind mit der Rezepturdatenbank und in weiterer Folge mit der Warenwirtschaft vernetzt. Als Basis diente dazu das ConnectedCooking System von Rational.

ABLÄUFE SIND DIGITAL DURCHORGANISIERT

Das bedeutet: Gargut in den Combidämpfer oder in den Kochkessel geben, am Display die entsprechende Speise wählen und der Garprozess startet. Markus Gerauer: „Demnächst müssen die Mitarbeiter auch nicht mehr die Displays an den Geräten verwenden. Dann werden alle Funktionen über Tablets organisiert.“ Nächster Schritt: Künftig sollen die Geräte die Kochprozesse eigenständig in so bemessenen Intervallen beenden, dass keine Staus an den Portionierbändern bzw. an den Abfüllstationen entstehen. In Zusammenarbeit mit Spülieferant Hobart und Reinigungsspezialist Diversey ist auch die Digitalisierung der Rei-

editel

Member of GSI Austria Group

„Elektronischer Datenaustausch, kurz EDI, ermöglicht uns eine **effiziente Organisation** unserer **täglichen Warenbeschaffung**. Dies verbessert unsere **unternehmensinternen** Abläufe und spart Ressourcen. So können wir **unseren Kunden** ein noch **besseres Service** bieten.“

Mit der EDITEL haben wir einen Partner gefunden, der uns dabei mit **viel Know-how** und **persönlicher Betreuung** wunderbar unterstützt. “

G

Marlene Millidorfer, zuständig für Organisationsentwicklung, Warenwirtschaft & IT bei GO Gaststätten

GASTRO & CATERING
Ganz nach meinem Geschmack

www.editel.at





Nachhaltig: Alte Kochtöpfe werden zu Lampenschirmen.



Beratung, Coaching und Planung: Manfred (r.) und Sebastian Ronge.



Futuristisch: die Verpackungsanlage.

nigung in Arbeit. Ebenso steht die Vernetzung mit den Regenerierküchen in den Ausgabestellen vor der Finalisierung.

Für die Konzeption, Planung und Montage holte magdas bekannte Spezialisten an Bord. Bereits fünf Jahre begleitet Ronge & Partner magdas Essen als Berater und Coach und spielte mit dem geballten Know-how des Großküchenspezialisten eine große Rolle bei der Entscheidungsfindung. Die technische Ausfertigung erfolgte durch das Ingenieurbüro für Großküchenplanung Rongestria. Die technische Projektleitung hatte Sebastian Ronge inne.

ERSTE DIGITALISIERTE GROSSKÜCHE

Im Rahmen einer Ausschreibung für die technische Küchenausstattung machte Spezialist GTA aus Loosdorf das Rennen. Geschäftsführer Velimir Sever: „Es war spannend, die erste digitalisierte Großküche in Österreich mitzugestalten. Vor allem an der Vernetzung der Geräte haben wir gemeinsam mit dem IT-

Team von magdas und den Technikern von Rational viel getüftelt und unheimlich viel dabei gelernt.“

Sever weist noch auf einen weiteren positiven Aspekt der Digitalisierung hin. „GTA hat auch das Service für die Kochgeräte übernommen. Bei Fehlfunktionen verständigen die Geräte über das Netz selbständig die Servicetechniker und liefern die Fehlerquelle gleich mit. So können die Techniker etwa ein defektes Teil gleich mitnehmen und ersparen der Umwelt so oft eine zweite Anfahrt.“

Das kommt auch dem Ehrgeiz des magdas-Essen-Teams entgegen, möglichst umweltschonend zu handeln. Markus Gerauer: „Wir arbeiten intensiv daran, die Anlieferlogistik zu optimieren. Einem Lieferanten konnten wir zum Beispiel durch ein Entgegenkommen bei den Anlieferzeiten schon eine Lkw-Fahrt nach Wien sparen helfen. Und natürlich achten wir darauf, dass wir frische Produkte aus der Region beziehen. Es gibt sicher noch viel zu tun, aber wir sind auf einem guten Weg.“

>hal<

Daten und Fakten

GTA lieferte und montierte für die neue Großküche von magdas Essen folgende Geräte:

Bezeichnung	Fabrikat	Bezeichnung	Fabrikat
Bodenwaage	Toperczer	Planetenrühr- und Schlagwerk	Toperczer
Auswertegerät	Toperczer	Topfspülmaschine	Hobart
Pultwaage 10 kg	Toperczer	Standcutter 30 Liter	Robot Coupe
Universal-Küchenmotor	Alexander Solia	Combidämpfer 10 x 1/1	Rational
Tisch-Kammervakuumaschine	Toperczer	Planetenrührmaschine 20 Liter	Toperczer
Vollelektronische Tischwaage	Toperczer	Mikrowellenherd	Panasonic
Ladenfleischwolf	Toperczer	Unterbau-Geschirrspülmaschine	Hobart
Hochleistungs-Frittierstation	Frymaster	Induktionsherd	Berner
VarioCookingCenter 211	Rational	Gläsererspülmaschine	Hobart
Kippkochkessel (VarioCookingCenter)	Rational	Durchschub-Geschirrspülmaschine	Hobart
Kochapparat fahrbar	Megro	Heißluftschrank	Ragus
Kochapparat fahrbar	Megro	Einbau-Bainmarie	GTA
Einbau-Induktionsherd	Berner	Einbaukühlwanne GN 2/1	Ideal
Combidämpfer 20 x 2/1	Rational	Kühlschrank	Liebherr
Kühlschrank CNS	Electrolux	Cerankochfeld-Tischgerät	Rieber
Tiefkühlschrank CNS	Electrolux	Cerankochfeld-Tischgerät	Rieber
Passier- und Pürierturbine	Nilma	Einbau-Tellerspender	Rieber
Stabmixer CMP 250VV	Robot Coupe	Müllkühlpult	Ideal
Induktionsherd	Berner	VaioMobil GN 2/1	Rational
Plantetenrührmaschine 5 Liter	Toperczer	Vollautomat	WMF