

Diner & Cafe.04 – Konzept und Werte

Qualität

Wir beschäftigen 3 ausgebildete und sehr erfahrene Köchinnen und einen Koch. Unser Team bereitet die Speisen täglich frisch zu, die Zutaten werden teils sogar tagesaktuell am Morgen angeliefert. Der Anteil der Convenience-Produkte (fertige- bzw. halbfertige Produkte) liegt bei ca. 25%-30%. Darunter fallen im Besonderen die Beilagen wie z.B., Gebäck, Germknödel oder Spätzle. Wir achten bei solchen Artikeln stets sehr genau auf die Herkunft und die Sinnhaftigkeit der Verwendung.

Unser tägliches Angebot umfasst immer ein Gericht mit und ein Gericht ohne Fleisch sowie eine Tagessuppe. Das Salatbuffet bietet täglich eine Auswahl von bis zu acht verschiedenen, saisonal variierenden Produkten. Die Dressings werden von unserem Team selbst zubereitet und nicht als Fertigprodukt bezogen.

Hygiene und Sorgfalt

Unsere Mitarbeiter handeln nach einem sehr genauen Hygienekonzept und sind an viele standardisierte Abläufe gebunden.

Tägliche Temperaturaufzeichnung der Kühlgeräte sowie penible Einhaltung der Kühlketten bei Anlieferung/Übernahme der Waren sind nur ein Punkt von vielen. Während der Essensausgaben wird z.B., dem HACCP Monitoring folgend, alle 30 Minuten die Temperatur der Speisen in den Wärmebehältnissen kontrolliert und aufgezeichnet.

Zudem werden von allen Speisen Rückstellproben eingefroren und drei Wochen lang aufbewahrt.

Wir arbeiten bereits seit längerer Zeit mit einem externen Unternehmen zusammen, dass in regelmäßigen Audits die Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Hygiene auf ihre Effektivität prüft und uns bei der kontinuierlichen Verbesserung unserer Prozesse berät.

Regionalität

Wir haben immer schon mit regionalen Partnern zusammengearbeitet. Aktuell beziehen wir unsere Waren bei folgenden Unternehmen:

Brot und Gebäck, Knödelbrot, Semmelbrösel – Bäckerei Mitterer, Wörgl Ein Unternehmen das sich sehr um die Erhaltung der Bäckertraditionen verdient macht. Wir werden täglich frisch beliefert.

Veredelte Fleischwaren, Wurst, Würste, Fleischkäse, z.T. Frischfleisch – Metzgerei Wäger, Ebbs

Ein seit Generationen bestehendes Familienunternehmen mit eigener Schlachtung und Produktion, welches das Fleisch ausschließlich von Landwirten aus der heimischen Region bezieht.

Wir werden nach Bedarf, tagesaktuell beliefert.

Obst, Gemüse, Salat, Kartoffeln – Gemüse Vesemair, Rechtmehring, Bayern
Das traditionelles Familienunternehmen ist seit 3 Jahren unser Partner und bezieht seine Waren regional. Bei Importen (z.B. Bananen) verwenden sie nur Waren mit entsprechenden Gütesiegeln (z.B. Rainforest Alliance).
Wir werden täglich frisch beliefert.

Non Food, Trockensortiment - Eurogast Sinnesberger, Kirchdorf
Der größte, privat geführter Gastronomiegroßhändler ist regional stark verankert. Es wird großer Wert auf die Unterstützung heimischer Lieferbetriebe und nachhaltige Produkte gelegt.
Lieferung täglich möglich

TK-Waren, Geflügel, Fisch, teilw. Fleisch – Fa. Kröswang, Grieskirchen (OÖ)
Ein österreichisches Unternehmen mit sehr guten Bezugsquellen aus und in Österreich. Eigene Marken im Frischfleisch- und Geflügelbereich (Salonbeef, Almo, etc.)
Breites TK Sortiment aus allen Bereichen.

Nudeln und Pasta - Fa Wolf Nudel GmbH
Die Wolf Nudel GmbH ist ein Austria Energy Global Award Gewinner und produziert CO2-neutral. Für die Produktion der Teigwaren werden frisch aufgeschlagene Eier aus dem eigenen Hühnerstall verwendet. 50% der Teigwaren, die wir beziehen, sind vegan.

Die Regionalität wird bei uns schon jetzt großgeschrieben und wir sind immer bemüht, uns in diesem Bereich sinnvoll zu verbessern, den heimischen Unternehmen, der Qualität und nicht zu Letzt der Umwelt zu Liebe.

Nachhaltigkeit und Inklusion

Nachhaltigkeit steht bei uns ganz weit oben. So haben wir schon vor fast zwei Jahren die „Coffee to go –Becher“ aus unserem Unternehmen verbannt. Im CAFe.04 werden alle unsere Kaffeespezialitäten in Keramiktassen, ohne Pfand, an unsere Kunden ausgefolgt, es entsteht kein Müll mehr.
Ebenso haben wir unser Sortiment an Getränken zu 98% auf Mehrweg Glasflaschen umgestellt.

Außer der, für Studierende, manchmal unverzichtbaren Red Bull Dose beziehen wir unsere Softdrinks von der Firma Silberquelle Gruber aus Brixlegg.

Die Firma Silberquelle ist ein Tiroler Unternehmen, das sich sehr um regionale Bezugsquellen bemüht und ausschließlich mit Mineralwasser aus Tirol (eigene Quelle) abfüllt. Mit der Marke Montes hat sich das Unternehmen einen guten Namen im Segment „Mineralwasser“ gemacht, mit der Marke Tiroler Kola einen überregionalen Hit gelandet.

Unser Kaffee der Marke „Hornig“ stammt aus Graz und zeichnet sich durch seine Bio- und Fairtrade-Zertifizierung aus. Dies bedeutet, dass der Kaffee unter ökologisch nachhaltigen Bedingungen angebaut und unter fairen Handelsbedingungen vertrieben wird. So können wir nicht nur höchsten Genuss, sondern auch soziale und ökologische Verantwortung gewährleisten.

Im Rahmen unserer Zertifizierung für „Green Events“ wurde zum Schutz des Wassers das Sortiment an Reinigungsmitteln umgestellt. Es kommen ausschließlich Reinigungs-, Spül- und Waschmittel zum Einsatz, die mit dem österreichischen oder EU Umweltzeichen zertifiziert sind.

Zur Nachhaltigkeit gehört auch, dass Teile eines Gerichts (z.B. die Beilagen), oder Überproduktionen einer Speise am folgenden Tag ein weiteres Mal, oder in abgewandelter Form angeboten werden. Dies entspricht nicht nur der gängigen Praxis, sondern ist auch ökonomisch sinnvoll und ist im Sinne eines achtsamen, moralischen Umgangs mit Lebensmitteln (to good to go).

Wir sind Teil einer Arbeitsgruppe zur Nachhaltigkeit in der FH Kufstein Tirol, wo weitere Schwerpunkte gesetzt werden, die besonders in Richtung Sensibilisierung gehen werden. Ziel ist es dabei z.B. die Akzeptanz für die vegetarischen Gerichte (CO2 Bilanz) zu erhöhen.

Vor 8 Jahren haben wir die Entscheidung getroffen, dass wir aktiv Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung in unserem Diner & Cafe.04 konzipieren und in Kooperation mit dem Aufbauwerk der Jugend sowie der Lebenshilfe besetzen wollen. Diese Kooperationen sind nach wie vor Aufrecht und sehr erfolgreich. Wir sehen das als Bereicherung für unsere Einrichtungen an und freuen uns darüber, dass unser gesamtes Team an den inklusiven Maßnahmen mit voller Überzeugung mitarbeitet. Aktuell beschäftigen wir zwei Mitarbeiter:innen im Bereich der Küche, die durch diese Initiative einen Arbeitsplatz bei uns gefunden haben.

Gesunde und ausgewogene Ernährung

Wir bieten täglich ein vielfältiges und ausgewogenes Speiseangebot. Frisches Obst steht jeden Tag zur Verfügung, und die Salatbar umfasst bis zu acht verschiedene Salatsorten sowie selbst zubereitete Dressings. Zudem wird täglich ein vegetarisches Gericht angeboten. Ein abwechslungsreicher Speiseplan sorgt dafür, dass stets für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Die Speisen werden von unseren Köchinnen abgeschmeckt und für die reichhaltigen Würze verstärkt auf diverse Küchenkräuter zurückgegriffen. Es kommen weder Glutamat, noch Fertiggewürzmischungen zum Einsatz und wir verzichten gänzlich auf Instant-Suppen oder Saucen.

Feedback, Kommunikation und Weiterentwicklung

Direkte Kommunikation und konstruktives Feedback werden bei uns ernst genommen und geschätzt. Rückmeldungen tragen zur kontinuierlichen Weiterentwicklung und Verbesserung des Angebots bei. Dabei muss berücksichtigt werden, dass nicht alle Wünsche aufgrund der bestehenden Rahmenbedingungen erfüllt werden können. Ziel ist es, realistische Erwartungen zu wecken und das Angebot und das Umfeld im Diner und Cafe.04 gemeinsam und kontinuierlich an diese Erwartungen anzupassen.

DI(FH) Bernhard Eidherr
Geschäftsführung
Fachhochschul Errichtungs- und Betriebs GmbH