



Küchenleiterin Regina Fuchs mit ihrem Kollegen Walter Priller, flankiert von Generalausstatter Velimir Sever, Geschäftsführer von GTA (r.), und dem Planungsverantwortlichen des Projekts, Sebastian Ronge von Ronge & Partner.

Kochen ist **INKLUSION** pur

Die neue Zentralküche der Lebenshilfe in Sollenau steht als mustergültiges Beispiel dafür, wie Menschen mit Beeinträchtigungen und ihren Bedürfnissen professionell in den Arbeitskreislauf integriert werden.

Das „Karl-Ryker-Dorf“ in Sollenau (zwischen Wien und Wr. Neustadt) ist ein eigener Kosmos der Menschlichkeit. Auf vielen Hektar dieses ebenen Landstrichs befinden sich die Werkstätten der Lebenshilfe, worunter die hauseigene Gärtnerei den meisten Platz beansprucht. Neben Pflanzen und Blumen widmet man sich auch dem Gemüseanbau. Darüber hinaus besteht das Dorf auch aus eigenen Wohnhäusern für die Klienten der Lebenshilfe, die auf die jeweiligen Erfordernisse der Bewohner zugeschnitten sind. Mit rund 250 Klienten zählt Sollenau zu den größten sozialen Einrichtungen in Österreich und ist der größte Betrieb der Lebenshilfe in Niederösterreich. Zur Organisation gehören aber noch zahlreiche externe Outlets, wie die neue „Civitas Nova“ in Wiener Neustadt mit rund 60 Bewohnern, aber auch Wohnhäusern in Berndorf, Willendorf oder Puchberg am Schneeberg.

KLARES BEKENNTNIS ZU EIGENER VERPFLEGUNG

Seit einem Jahr verfügt das Dorf in Sollenau über eine nagelneue Zentralküche, die als klares Statement des Unternehmens für eine eigenverantwortliche Verpflegung zu sehen ist, die – im besten Wortsinne – darauf bedacht ist, Klienten ihren Fähigkeiten entsprechend in den Kochalltag zu integrieren. Aber nicht nur das: Neben dieser inklusiven Philosophie wurde auch klar definiert, dass die externen Outlets von der Zentralküche aus versorgt werden. Für die Planung der neuen Küche (Ronge & Partner) bedeutete das: Einerseits wird der Fokus auf Frischküche und andererseits auf Cook & Chill für die Belieferung der Außenbetriebe gelegt. „Das ist ja eher eine logistische Herausforderung“, erklärt der für das Projekt verantwortliche Planer

Sebastian Ronge im Gespräch mit HGV PRAXIS, „die Kochprozesse unterscheiden sich ja kaum. Was an dieser Küche aber in der Tat einzigartig ist, sind jene Bereiche, in denen die Klienten arbeiten. Wir mussten hier ergonomische Bedürfnisse berücksichtigen und haben beispielsweise die Höhen der Arbeitsbereiche angepasst.“

JEDER HAT FÄHIGKEITEN

Es springt einem nicht nur sofort ins Auge, wie die Integration der Bewohner im Kochalltag ernst genommen wird, sondern es wird auch im Gespräch mit dem Küchenteam sofort klar, dass die Arbeit von einem hohen Maß an Wertschätzung gekennzeichnet ist. Küchenleiterin Regina Fuchs erklärt dazu: „Jeder Mensch hat Fähigkeiten, die eben in der bunten Weise des Lebens ausgeprägt sind. Darauf versuchen wir so gut es geht Rücksicht zu nehmen.“ Insgesamt arbeiten vier Klienten in den verschiedensten Bereichen der Küche mit. Walter Priller, der zugunsten seiner jüngeren Kollegin in die zweite Reihe gerückt ist, ergänzt: „Es werden verschiedenste Talente sichtbar: Einer erweist sich hervorragend im Aufschneiden von Schinken, eine andere wiederum wiegt die Zutaten grammgenau ab und bildet somit die Basis für gelungenes Essen, weil die Mengen passen.“ Wobei im Ablauf auf Rotation geachtet wird. Nicht, wer einmal wiegt, wiegt immer, lautet die Parole, sondern Abwechslung ist angesagt. „Dazu gehört aber auch, dass sich bald mal herausstellt, wofür manche Arbeiten nicht geeignet sind oder wenn etwas zu anspruchsvoll ist. Generell zeichnen sich unsere Kollegen aber durch eine große Disziplin aus.“



Modern, reduziert und funktional präsentiert sich das Restaurant in der Lebenshilfe in Sollenau.



Die Kochbereiche sind vorbildlich voneinander getrennt und nehmen auf spezielle Bedürfnisse, wie niedrigere Arbeitshöhen, Rücksicht.

FÜR GRÖßERE AUFGABEN GERÜSTET

Generalsausstatter GTA hat in Sollenau eine gelungene Mischung aus Bestand und neuer Technik realisiert. So wurden bei der Essenausgabe bestehende Elemente geschickt in die Free-Flow-Anlage „eingearbeitet“, wo absolut kein Unterschied zu erkennen ist. Geschäftsführer Velimir Sever: „Es kommt die neueste Kombidämpfer-Generation von Rational zum Einsatz, hingegen konnten Gartetechnik mit Kippbratpfannen und Kochkessel aus dem Bestand übernommen und in den Produktionskreislauf integriert werden.“

Aktuell verantwortet Regina Fuchs die Produktion von täglich rund 300 Mahlzeiten, die mit einem achtköpfigen Team gekocht werden (Klienten inklusive). Für größere Aufgaben zeigt sich die Lebenshilfe-Küchenmannschaft bereits gerüstet. „Die Kapazität der Küche wurde auf täglich 800 Portionen ausgelegt“, erklärt Planer Sebastian Ronge. Sukzessive wird die Versorgung der bereits erwähnten externen Outlets in den Küchenalltag eingespielt. Veranstaltungen zählen auch zum Aufgabengebiet. Regina Fuchs: „Es gibt jährlich eine große Weihnachtsausstellung, bei der die Produkte aus den Werkstätten feilgeboten werden. Das zieht immer viel Publikum an, bis zu 1.000 Gäste sind da keine Seltenheit und da wird natürlich auch gegessen und



Die Essenausgabe ist der Küche vorgelagert und mit großzügigem Platzangebot ausgestattet. Außerdem konnten bestehende Gerätschaften in die neue Anlage integriert werden, ohne aufzufallen.

getrunken.“ Für die gelernte Köchin, die sich ihre Sporen in der Gastronomie verdient hat, ist das nicht nur eine Herausforderung, sondern eine liebevoll gewordene Abwechslung zugleich. Mit ihrem Team schöpft Fuchs dann kulinarisch aus dem Vollen und zeigt die Leistungskraft der Zentralküche in Sollenau auf höchster Ebene.

>sax<

Farbe auf dem Teller!

Entdecken Sie die innovativen Beilagen von BÜRGER Profiküche!



Gnocchi di patate dolci



Gnocchi di barbabietole



Gnocchi di spinaci

Zum Produktvideo



Schupfnudel-Trio