



## Betriebsverpflegung Cook & Chill-Verfahren

### AQUA Gastronomie, Bereich Arbeit - Beschäftigung

Gastronomiefachkräfte arbeiten mit arbeitssuchenden Menschen in Küche und Service zusammen und betreiben neben dem Mühlecafé in Frastanz professionell u. a. das Catering für die Kindertagesbetreuung Panama und den Kindergarten Fellengatter in Frastanz, das BORG Dornbirn-Schoren, die LBS Feldkirch, das BG/BORG Bludenz, das Schulzentrum Nenzing, alle Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen der Städte Bregenz und Feldkirch sowie für die Sparkasse Feldkirch, die VOGEWOSI und private Feiern für bis zu 800 Personen.

Arbeitsuchende Menschen bekommen hier die Möglichkeit einer Beschäftigung, Qualifizierung und eines Arbeitstrainings und erhöhen so die Chancen auf einen Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt.

Im Rahmen unserer [Lehrwerkstatt](#) werden im Gastronomiebereich die Lehrberufe Restaurantfachkraft, Koch/Köchin und Systemgastronomiefachkraft angeboten. Derzeit sind 5 Lehrlinge in Ausbildung (Stand 05/2023). AQUA Mühle leistet die Lehrausbildung in der Gastronomie als Subunternehmen des Ausbildungszentrums Vorarlberg.

Bei der Auswahl der Gerichte achten wir besonders auf die Vielfalt der Zutaten, wir verarbeiten die Lebensmittel sorgsam und wertschätzend.

#### Kontakt:

**Thomas Wachter**  
Obere Lände 5b  
6820 Frastanz  
T 0699 1515 9609  
E [thomas.wachter@aqua-soziales.com](mailto:thomas.wachter@aqua-soziales.com)

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:

## Unsere Philosophie:

Unsere Speisen werden nach ernährungsphysiologischen Richtlinien zubereitet. Dabei berücksichtigen wir die Auswahl der Lebensmittel auf der [Grundlage der Ernährungspyramide](#). Unser Leiter der AQUA-Gastronomie verfügt u. a. über eine Ausbildung zum Diätkoch.

Die hohe Qualität in der Kindergarten- und Schulverpflegung der AQUA Mühle Gastronomie deckt sich mit den Vorarlberger Landeszielen. So achten wir auf die regionale Beschaffung unserer Lebensmittel, sowie auf einen hohen Bio-Anteil, den wir u. a. auch aufgrund unseres eigenen biologischen Gemüse-Anbaus im AQUA Garten in Feldkirch/Meiningen garantieren können.

Die Speisen werden in der Großküche der Messe Dornbirn täglich frisch zubereitet und in die Betriebe, Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen geliefert.

In der Zusammenstellung des Wochenmenüplans orientieren wir uns an der [Leitlinie Schulverpflegung für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen](#) der aks gesundheit GmbH sowie an der Jahreszeit. Die frühesten Menü-Wiederholungen treten nach neun Wochen auf.

Die [Menüpläne](#) veröffentlichen wir wöchentlich am Dienstag oder Mittwoch der Vorwoche (Aushang und für die Homepage der Schule).

### Allergeninformation:

Unsere geschulten Mitarbeiter:innen informieren gerne über hauptallergene Zutaten in unseren Produkten.

## Unsere Richtlinien für die Auswahl der Lebensmittel

Wir beziehen die Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, Händler:innen und Anbieter:innen aus der Region Vorarlberg, z. B.:

- Eier: Florian Gstach, Frastanz / Martinshof, Buch  
Pirmin Bickel, Blons / FinaFloraHof, Nenzing
- Milchprodukte: Milchhof Oberland / Dorfsennerei Schlins
- Brot: Bäckerei Spiegel, Dornbirn
- Gemüse & Obst: [AQUA Garten\\*](#) in Meiningen / Qualitätsobstbau Blum Wiesenhof, Höchst  
Sebastian Allgäuer, Feldkirch (Kartoffel, Zwiebel) / Grabher, Frastanz  
Kleinbauern und Privatpersonen, die im naturnahen Anbau produzieren
- Fleisch: Metzgerei Fetz, Andelsbuch (Rind, Wurst) / Sebastian Allgäuer, Feldkirch (Kalb)  
Broger Bregenzerwälder Fleischwaren, Bizau (Bio Rind, Kalb)  
Hühner.Gut, Lucas Keiler, Höchst (Huhn)  
D. Ganahl, H. Hager, M. Mathis, St. Gallenkirch (Lamm, Montafoner Steinschaf)
- Gewürze: Sonnentor Bio-Gewürze  
[AQUA Garten\\*](#) in Meiningen

\* Der Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert.



## Unsere Gastro-Dienstleistungen:

AQUA Mühle ist seit 2002 im Catering und in der Betriebsverpflegung, seit 2004 in der Kindergarten- und seit 2011 auch in der Schulverpflegung tätig. Wir produzieren täglich bis zu 2.500 Essen in der Messeküche Dornbirn.

- **Unsere Standorte:**

- Küche: Messe Dornbirn, Halle 13
- Mühlecafé, Obere Lände 3b, Frastanz

- **Catering:** unter anderem sind wir langjähriger Catering-Partner folgender Unternehmen:

- Sparkasse Feldkirch
- Stadt Feldkirch
- Vogewosi
- Stella Vorarlberg Privathochschule für Musik, Feldkirch
- Zima

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit professionellem Catering bei internen und externen Firmenevents mit bis zu 800 Personen verwöhnen zu dürfen!

- **Kindergarten-, Schul- und Betriebsverpflegung:**

Kantinenbetrieb:

- Mühlecafé Frastanz seit 2002
- Stella Vorarlberg Privathochschule für Musik, Feldkirch seit 2011
- BG Rebberggasse, Feldkirch seit 2014
- Landesberufsschule Feldkirch seit 2015
- BORG Dornbirn-Schoren seit 2015
- 1zu1 Prototypen GmbH & CoKG seit 2015
- Gantner Electronics GmbH, Nüziders seit 2019
- Landesberufsschule Dornbirn seit 2021
- BG / BORG Bludenz seit 2021

Folgende Kindergärten, Schulen und Betriebe werden von uns täglich mit Mittagsverpflegung beliefert:

- Kindertagesbetreuung Panama, Frastanz seit 2004
- Kindergarten und Volksschule Frastanz-Fellengatter seit 2011
- Kindergarten, Volks- und Mittelschule Feldkirch-Oberau seit 2014
- Volksschule Feldkirch-Nofels seit 2014
- Volksschule Feldkirch-Tisis seit 2014
- Kindertagesbetreuung Panama, Dornbirn seit 2014
- Pädagogisches Förderzentrum, Feldkirch seit 2014
- Volksschule und Mittelschule Nenzing seit 2015
- Volksschule Feldkirch-Levis seit 2015
- Volksschule Feldkirch-Altenstadt seit 2015
- Kindergarten und Volksschule Meiningen seit 2016
- öffentliche Kindergärten und Schulen der Stadt Bregenz seit 2017
- öffentliche Kindergärten und Schulen der Stadt Feldkirch seit 2018
- Kindergarten und Mittelschule Thüringen seit 2019
- Kindergarten Bludesch seit 2019
- Volksschule und Mittelschule Nüziders seit 2021
- Bildungszentrum Hofen, Frastanz seit 2021

## Unser Mittagsangebot für Ihre Mitarbeiter:innen

- **Salatbuffet** mit mindestens 5 verschiedenen Salaten (u.a. aus dem BIO-zertifizierten AQUA Garten) und 2 Dressings
- **Tagessuppe** (gebundene und klare Suppen)
  - Klare Suppen: hausgemachte Gemüsebrühe
- Zwei warme **Tagesmenüs**
  - Mit Herbst 2022 haben wir den Anteil der vegetarischen Gerichte erhöht:
    - pro Woche alternierend 7 bzw. 8 vegetarische Gerichte
    - pro Woche alternierend 2 bzw. 3 Fleischgerichte (Huhn, Fisch, Pute, Rind, Kalb, Lamm)
- **Tagesdessert** alternierend mit Tagessuppe
  - Joghurt, Topfen, Früchte, Fruchtemus

Da der Appetit der Mitarbeiter:innen variiert, sind unsere Menügrößen auf den jeweiligen Hunger Ihrer Mitarbeiter:innen abgestimmt. Die Menüs müssen nicht vorbestellt werden. Unser Küchenteam kocht die Mengen aufgrund von langjährigen Erfahrungswerten. Wir bieten die Menüs von Montag bis Freitag an. Sie wiederholen sich in der Speisenfolge frühestens nach zwölf Wochen, dadurch können wir Ihren Mitarbeiter:innen das ganze Jahr über eine große Vielfalt an gesunden Speisen anbieten.

Unsere Menüzusammenstellung beruht auf den aktuellen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und ist abwechslungsreich und ausgewogen gestaltet. Die Auswahl unserer frischen Produkte erfolgt saisonal und regional mit hohem Bio-Anteil. Fettreiche Lebensmittel und Süßigkeiten werden sehr sparsam verwendet. Salatdressings und Suppeneinlagen werden gesondert verpackt. Die Richtlinien für die Menükomponentenplanung basierend auf den DGE-Empfehlungen und der akt. Leitlinie für Gemeinschaftsverpflegung werden von uns bei der Menüplanung berücksichtigt.

### Weitere Besonderheiten:

- Einmal pro Woche servieren wir Fisch.
- Einmal pro Woche servieren wir süße Mehlspeisen im vegetarischen Menü.
- Die Menüs sind der Region und den Jahreszeiten angepasst.
- Eine Speisen-Allergenmappe liegt auf, zudem sind unsere Mitarbeiter:innen bezüglich Allergenen geschult und können jederzeit Auskunft erteilen.

**Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Anforderungen ein!**

## Referenzen Betriebsverpflegung:

- 1 zu 1 Prototypen GmbH & Co KG, Dornbirn, Ansprechperson: GF Ing. Hannes Hämmerle
- Vogewosi, Dornbirn, Ansprechperson: GF Dr. Hans Peter Lorenz
- Zima, Dornbirn, Ansprechperson: Eberhart Stimpel
- Sparkasse Feldkirch, Ansprechperson: VDir. Anton Steinberger
- Stöckler Consulting, Ansprechperson: Angelika Stöckler
- Stadt Feldkirch, Ansprechperson Leitung Schulverpflegung: Astrid Hubmann
- Bundesgymnasium Schoren, Dornbirn, Ansprechperson: Dir. Reinhard Sepp
- Bundesgymnasium Rebberggasse, Feldkirch, Ansprechperson: Stv. Dir. Mag. Christoph Prugger
- Landesberufsschule Feldkirch, Ansprechperson: Dir. Barbara Bergmeister-Keckeis
- Stella Vorarlberg Privathochschule für Musik, Feldkirch, Ansprechperson: Dir. Peter Schmid
- Stadt Bregenz, Ansprechperson: Peter Fischer
- aks gesundheit GmbH Bregenz, Ansprechperson: Birgit Höfert





## AQUA Mühle Vorarlberg gmbH

AQUA Mühle bemüht sich um Menschen, denen es aus unterschiedlichen Gründen nicht gelungen ist, an der Gesellschaft teil zu haben oder denen ein Ausschluss aus der Gesellschaft droht. Die Gründe dafür sind vielfältig und erfordern daher individuelle Lösungen. Als innovatives Vorarlberger Unternehmen bietet AQUA Mühle ein großes Angebot an Dienstleistungen aus dem sozialen Sektor an, das beständig an neue Erfordernisse der Gesellschaft angepasst wird.

Arbeit und QUALifizierung sollen Menschen neue Perspektiven eröffnen. Mühle steht für die Wohnbetreuung von Menschen mit psychischen Erkrankungen, mit der 1987 in der Mühlegasse in Frastanz begonnen wurde. Vorarlberg steht für die Region, in der AQUA Mühle tätig ist.

Fördergeber von AQUA Mühle Vorarlberg sind das AMS Vorarlberg, das Sozialministerium Service, das BMJ Bundesministerium für Justiz, der Europäische Sozialfonds sowie das Land Vorarlberg.

AQUA Mühle ist ein „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“, ein ausgezeichnete „Familien-freundlicher Betrieb“, gewann 2010 und belegte 2022 den 3. Platz beim Staatspreis als „familienfreundlichstes Non-Profit-Unternehmen“ Österreichs. Der Bereich Arbeit – Beschäftigung ist seit dem Jahr 2014 Ökoprotit-zertifiziert. 2022 und 2023 erreichte die AQUA-Gastronomie bei „Vorarlberg am Teller“ jeweils die Silberne Gabel.



## AQUA Mühle im Dienste des Gemeinwohls

AQUA Mühle lebt als innovative soziale Einrichtung den Auftrag, gemeinnützige Dienstleistungen anzubieten.

Kernaufträge von AQUA Mühle sind das Hinführen zur und Erreichen der Arbeitsfähigkeit, weiters die Vermittlung von arbeitsuchenden Menschen in den regulären Arbeitsmarkt sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen.

Als soziales Dienstleistungsunternehmen ist AQUA Mühle der Region und dem Gemeinwohl verpflichtet. Dazu zählen der Erhalt von sozialen Kontakten, die ökologisch wertvolle Vermeidung von "langen Wegen" und die Chance, Waren aus der Region zu vertreiben.



Wir unterstützen das Ziel der „Ökolandstrategie des Landes Vorarlberg - regional und fair“, die Wertschätzung und Wertschöpfung von regionalen Lebensmitteln zu steigern.

AQUA Mühle Vorarlberg ist interessiert an guten, vielfältigen und langfristigen Partnerschaften. Mit Ihrem Auftrag geben Sie zudem arbeitsuchenden Personen eine sinnvolle Beschäftigung und erhöhen zugleich deren Chancen auf einen Einstieg in den Arbeitsmarkt.