



AQUA

Mühle · Vorarlberg



Gastronomie

gesund – regional – sozial

Mittagsverpflegung

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.

Cook & Chill – Der Weg vom Topf auf den Teller

Für die Speisen unserer Gemeinschaftsverpflegung nutzen wir das Verfahren des „Cook & Chill“. Dabei werden die Speisen in unserer Großküche frisch zubereitet, dann aber auf eine Temperatur von 4°C gekühlt. Die gekühlten Speisen werden ohne Qualitätsverlust in die Kindergärten, Schulen und Betriebe geliefert. Unmittelbar vor der Essensausgabe erwärmt ein „Regenerator“ das Essen auf die richtige Temperatur.



Das Cook & Chill-Verfahren zählt seit Jahrzehnten zum Standard in der Gemeinschaftsverpflegung und erfüllt sämtliche Anforderungen an die hygienischen Vorgaben des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis of Critical Control Point). Für die Regeneration der warmen Speisen wird von AQUA Mühle ein moderner Regenerationsofen bereitgestellt.

Den Hunger planbar gemacht

Ein Menü besteht immer aus Salat, einer warmen Hauptspeise und wahlweise Suppe oder Dessert. Menü-Wiederholungen gibt es frühestens nach acht Wochen.

Wir betreuen folgende Kantinen in Vorarlberg:

- Stella Vorarlberg – Privathochschule für Musik, Feldkirch
- Landesberufsschule Feldkirch
- Gantner Electronic, Nüziders

Zudem beliefern wir ohne Kantinenbetrieb zahlreiche Kindergärten, Schulen und Betriebe im ganzen Land Vorarlberg.

Mittagsverpflegung

Catering

LändlePFANNA

Rüststraße

Unser Team

Unsere Leistungen

- täglich zwei Menüs
- pro Woche alternierend 7 bzw. 8 vegetarische Gerichte
- pro Woche alternierend 2 bzw. 3 Fleischgerichte (Huhn, Fisch, Pute, Rind, Kalb, Lamm)
- Dessert: Joghurt, Topfen, Früchte, Fruchtemus
- Menü-Wiederholungen frühestens nach acht Wochen



Catering

Mittags-
verpflegung

Catering

Digitalisierung

Rüststraße

Unser Team

Hinter dem Catering von AQUA Mühle steht das engagierte und innovative Team der AQUA Mühle-Gastronomie, das gutes Essen liebt und lebt. Mit Hingabe und Kreativität produzieren wir in unserer Küche tagtäglich das großartige Essen, welches als Visitenkarte für den gesamten Erfolg unseres Unternehmens steht.

Wichtig ist, was drin ist.

Vom klassischen Buffet über kreatives Fingerfood bis hin zum eindrucksvollen Grill-Erlebnis, können wir Ihre Wünsche gerne erfüllen. Wir bieten Catering für Betriebe, kleine und große Veranstaltungen und private Feiern für bis zu 800 Personen in ganz Vorarlberg. Um Sie mit einem ausgezeichneten Catering rundum zufrieden zu stellen, legen wir großen Wert auf die Herkunft der ausgewählten Zutaten sowie deren Qualität.

Weil wir gerne tun, was wir gut können.

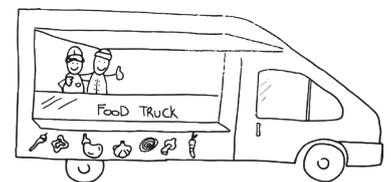
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen – Sie haben es sich verdient! Buffets in allen Varianten, von klassischer Hausmannskost oder extravaganter Delikatessen-Buffet bis hin zum himmlischen Dessert-Vergnügen – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Bei größeren Gesellschaften bieten wir folgende Spezialitäten an:

- Grillhennile
- Spanferkel
- Lamm aus dem Erdofen
- Paella aus der riesigen Pfanne
- Käsknöpfe-Partie



Catering geht auch modern.

Unser Foodtruck liefert gesundes Street-Food mit saftigem Rindfleischspieß, Kurkumabrot mit feinen Putenstreifen, Zwiebeln und Currysaucen oder Falafelburger mit Tahina und frischem Salat. Buchen Sie uns!



Unsere Leistungen

- Catering für bis zu 800 Personen
- Buffets in allen Varianten – von der Vorspeise bis zum Dessert
- Fingerfood-Variationen
- Grillspezialitäten für große Gesellschaften auf Anfrage
- Foodtruck mit gesundem Streetfood

LändlePFANNA

Sie haben den Anspruch, Ihren Mitarbeitenden rund um die Uhr ein gesundes Essen zur Verfügung zu stellen? Die LändlePFANNA-Menüs werden in unserer Großküche mit viel Liebe zum Handwerk zubereitet. Wir achten bei der Herstellung besonders auf die Vielfalt und haben über 90 schmackhafte Menüs für die LändlePFANNA entwickelt.

einfach – praktisch – guat & gesund

Wir beliefern zahlreiche große und kleine Unternehmen in ganz Vorarlberg mit frisch zubereiteten LändlePFANNA-Menüs. Nach der Produktion werden sie in mikrowellenfähigen Schalen vakuumverpackt und gekühlt. Durch diese Art der Verpackung erhalten wir eine Haltbarkeit von zwei Wochen. Wir verwenden dabei keinerlei Konservierungs- oder Farbstoffe.

LändlePFANNA-Menüs aus dem Automaten

Die LändlePFANNA-Automaten reinigen und befüllen wir wöchentlich. Es entstehen keinerlei Aufwände für Sie oder Ihr Team! Die Mitarbeiter:innen müssen keine Bestellung abgeben, die Automaten werden nach unseren Erfahrungswerten befüllt. Die Mitarbeitenden können sich täglich spontan entscheiden, ob und was sie gerne essen möchten, ein gesundes Essen aus den Automaten beziehen und in einer Mikrowelle innerhalb von max. 5 Minuten wärmen.



Die LändlePFANNA ist ...

- einzigartig im Qualitätsanspruch und in der Herstellung
- unter Schutzatmosphäre verpackt und 14 Tage haltbar / Salate 5 Tage
- schnell & einfach in der Mikrowelle zubereitet
- gute gesunde Küche: Vegetarisches, Fleischgerichte und Süßspeisen
- ohne Zugabe von Konservierungsstoffen oder Farbstoffen

Mittags-
verpflegung

Catering

LändlePFANNA

Rüststraße

Unser Team



Unsere Leistungen

- aktuell mehr als 90 Menü-Variationen
- unter Schutzatmosphäre verpackt und 14 Tage haltbar (Salate 5 Tage)
- ohne Zugabe von Konservierungsstoffen oder Farbstoffen
- in der Mikrowelle in 3-5 Minuten fertig
- Betreuung der Automaten zu 100 %



Rüststraße

Mittags-
verpflegung

Catering

LändlePFANNA

Rüststraße

Unser Team

Wenig Platz in der Küche, zu wenige Mitarbeitende? Lassen Sie uns die Vorarbeit machen! Mit unserer Rüststraße können Sie die Produktionsspitzen in Ihrem Unternehmen abdecken. Wir verarbeiten regionales Gemüse nach Ihrem Bedarf und stellen Personal bereit. So bleiben Wertschöpfung und Arbeit im Land.

Putzen, schneiden, schälen, vakuumieren

Je nach Bedarf Ihres Unternehmens, können wir in unserer Großküche in Dornbirn Kartoffeln, Randig, Zwiebeln, Weißkraut, Rotkraut und Sellerie schälen, putzen, garen, schneiden und vakuumieren. Auf Anfrage gerne auch weitere Gemüsesorten, die im Ländle geerntet werden.

Die verarbeiteten Lebensmittel liefern wir dann direkt in Ihre Küche.

Gemeinsam mit uns die Landesertifizierung „Vorarlberg am Teller“ erhalten

Die Rüststraße wird von uns nach IFS-Standards und Abläufen umgesetzt. Die Ökostrategie des Landes Vorarlberg sieht vor, dass ein großer Anteil an regionalen Lebensmitteln nachgewiesen werden muss, um die Landesertifizierung „Vorarlberg am Teller“ zu erhalten. Diese Vorgabe ist für so manche Großküche nur schwer erreichbar. Mit unserem Angebot „Rüststraße“ erfüllen Sie die Regionalität-Vorgaben und erhöhen Ihre Chancen auf die Zertifizierung!



Bei Ihnen oder bei uns?

Wenn Sie Ihr Gemüse lieber im eigenen Betrieb verarbeiten wollen, stellt Ihnen unser „Soziales Integrationsleasing“ eingeschulte Mitarbeiter:innen zur Verfügung. Ein Langzeitpersonal-leasing oder eine kostenfreie Übernahme des Personals in ein Anstellungsverhältnis in Ihrem Betrieb sind selbstverständlich möglich. Die Mitarbeitenden sind während des Leasings in einem regulären befristeten Dienstverhältnis bei AQUA Mühle Vorarlberg beschäftigt und somit versichert.



Unsere Leistungen

- sämtliche Rüstarbeiten für Ihr Gemüse: schälen, putzen, garen, schneiden, vakuumieren
- Lieferung direkt in Ihren Betrieb
- Produktionsspitzen abdecken, auch in Form von Personalleasing
- IFS-zertifizierte Standards und Abläufe

Unser Team

Unser Team besteht aus langjährigen, erfahrenen Mitarbeiter:innen, die sich täglich bemühen, den Spagat zwischen sozialem Auftrag und Wirtschaftlichkeit zu bewältigen. Mit Ihrem Auftrag geben Sie arbeitsuchenden Personen eine sinnvolle Beschäftigung und erhöhen zugleich deren Chancen auf einen Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Unsere Mitarbeitenden

Von unseren Arbeitsanleiter:innen erwarten wir, dass sie unseren Transitarbeitskräften Möglichkeiten zeigen, bieten und finden, um Interesse zu wecken, um sich einhaken und einklinken zu können. Gleichzeitig holen wir sie dort ab, wo sie stehen, gehen auf ihre Bedürfnisse ein und finden für alle eine passende Tätigkeit.

Weitere Infos finden Sie hier:



Mittags-
verpflegung

Catering

LändlePFANNA

Rüststraße

Unser Team

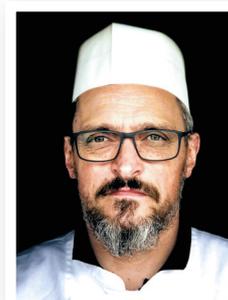
Leitungsteam



Thomas Wachter
Leitung Gastronomie
E thomas.wachter@aquamuehle.at
T +43 699 1515 9570



Florian Hoffmann
Stv. Leitung
E florian.hoffmann@aquamuehle.at
T +43 699 1515 9549



Kurt Siess-Tschavoll
Küchenchef
E kurt.siess-tschavoll@aquamuehle.at
T +43 699 1515 9704



Wir arbeiten verlässlich,
sorgfältig und qualitäts-
bewusst.

Kurt Siess-Tschavoll, Küchenchef





AQUA

Mühle · Vorarlberg



„AQUA Mühle soll niemals die Fähigkeit verlieren, gesellschaftliche und persönliche Ressourcen zu erkennen und wertzuschätzen mit dem Ziel, im gegenseitigen Nutzen neue Antworten zu finden und Neues zu schaffen.“

(Thomas Vogel, Gründer von AQUA Mühle Vorarlberg)

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

Arbeit und **QUAL**ifizierung sollen Menschen neue Perspektiven eröffnen. Das Hinführen zur Arbeitsfähigkeit bildet mit der Vermittlung von arbeitssuchenden Menschen in den regulären Arbeitsmarkt Kernaufträge von AQUA Mühle Vorarlberg.

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.

AQUA Mühle Vorarlberg bemüht sich um Menschen, denen es aus unterschiedlichen Gründen nicht gelungen ist, an der Gesellschaft teilzuhaben oder denen ein Ausschluss aus der Gesellschaft droht. Die Gründe dafür sind vielfältig und erfordern **individuelle Lösungen**.

Gastronomie

Hinter der Gastronomie von AQUA Mühle Vorarlberg steht ein engagiertes und innovatives Team, das gutes Essen liebt und lebt. Mit Hingabe und Kreativität produzieren wir in unserer Küche täglich das großartige Essen, welches als Visitenkarte für den gesamten Erfolg unseres Unternehmens steht. 2022, 2023 und 2024 erreichte die AQUA-Gastronomie bei „Vorarlberg am Teller“ jeweils die **Silberne Gabel**.

Unser Angebot für Sie umfasst **Gemeinschaftsverpflegung, Catering, LändlePFANNA-Menüs** sowie eine professionelle **Rüststraße**.

Wir legen großen Wert auf die **Vielfalt** der ausgewählten Zutaten und verarbeiten Lebensmittel **sorgsam und wertschätzend**. Wir arbeiten vorrangig mit saisonalen und regionalen Produkten der **heimischen Landwirtschaft** und aus unserer bio-zertifizierten Landwirtschaft – dem AQUA Garten.



AQUA Mühle Vorarlberg lebt von guten und vielfältigen Partnerschaften. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und für die vielen Möglichkeiten in unserer Arbeit, die uns diese Partnerschaften ermöglichen:

