

AQUA-Rüstküche

bedarfsorientiert – sozial – regional



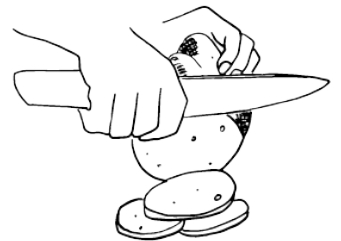
**Sie haben einen hohen Anspruch an Regionalität und Handwerk, aber zu wenige Fachkräfte?
Sie wären gerne Vorarlberg-am-Teller-zertifiziert, erfüllen die Kriterien für Regionalität aber nicht?**

Unsere regionale Rüstküche schafft Abhilfe!

Wir verarbeiten regionales Gemüse nach Ihrem Bedarf und stellen Personal bereit, um Ihre Produktionsspitzen abzudecken. So bleiben Wertschöpfung und Arbeit im Land und gemeinsam bilden wir einen wertvollen Kreislauf zwischen der Vorarlberger Landwirtschaft und der Ländle-Gastronomie.

Unser Angebot

- Wir bieten sämtliche **Rüstarbeiten** für:
 - Kartoffel und Randig (rote Rüben): schälen, garen, schneiden, vakuumieren
 - Zwiebel, Weißkraut, Rotkraut und Sellerie: putzen, schneiden, vakuumieren
 - weitere Gemüsesorten, die im Land geerntet werden auf Anfrage
- Die verarbeiteten Lebensmittel liefern wir **direkt in Ihre Küche**.
- Wir können Sie bei Produktionsspitzen in Form von **Personalleasing** unterstützen.
- Wir arbeiten nach **IFS-zertifizierten** Standards und Abläufen.



Gemeinsam analysieren wir gerne Ihre Bedürfnisse und arbeiten Lösungen aus!

Kontakt

Thomas Wachter

Beratung & Projekte Gastronomie

T 0699 1515 9609

E thomas.wachter@aquamuehle.at



AQUA-Rüstküche

Ein neues Tätigkeitsfeld im Sinne von Regionalität und Kreislaufwirtschaft

AQUA Mühle Vorarlberg ist ein [Sozialökonomischer Betrieb](#) und bietet ein großes Angebot an Dienstleistungen aus dem sozialen Sektor an, um Menschen bei der Integration in den Arbeitsmarkt oder bei der persönlichen Neuorientierung zu helfen. Menschen, denen es aus unterschiedlichen Gründen nicht gelungen ist, an der Gesellschaft teilzuhaben oder denen ein Ausschluss aus der Gesellschaft droht.

Das Angebot Rüstküche ist eine Erweiterung unserer Gastronomie. Diese Dienstleistung wird in unserer Großküche in der Messe Dornbirn (Messeplatz 1, Halle 13) umgesetzt.

Die Idee

Vorarlberger Landwirte beliefern die Küche von AQUA Mühle mit regionalem Gemüse. Das Gemüse wird in der Großküche an der „[Rüststraße](#)“ vorbereitet und hergerichtet: z. B. werden Vorarlberger Kartoffeln, Zwiebeln, rote Beete, Sellerie, Kraut etc. gewaschen, geputzt, zerteilt, geschnitten, gedünstet, portioniert, verpackt und zur weiteren Verarbeitung an Großküchen im Land geliefert.



Gemeinwohlorientierte Zielsetzung

Die Vorgabe der Ökolandstrategie sieht vor, dass ein entsprechend großer Anteil an regionalen Lebensmitteln nachgewiesen werden muss, um die Landesertifizierung „[Vorarlberg am Teller](#)“ zu erhalten. Diese Vorgabe ist vor für Großküchen mitunter nur schwer erreichbar. Aus diesem Grund wurden in der Vergangenheit verstärkt Tiefkühlprodukte verwendet, der Anteil an Lebensmitteln von Vorarlberger Landwirten ist eher gering. Ein Angebot an Rüsttätigkeiten ist in Vorarlberg bisher nicht vorhanden und laut Landwirtschaftskammer in diesem Umfang auch nicht in Sicht.

AQUA Mühle hat sich aktiv mit der Landwirtschaftskammer, Großküchen und heimischen Landwirt:innen vernetzt und es herrscht allgemeine Übereinstimmung, dass AQUA Mühle mit dem Angebot der Rüstküche eine der Lücken zwischen Regionalausrichtung der Landesvorgabe und Umsetzung in den Großküchen schließen kann.

