



# Genuss & Effizienz

„Genuss Made in Austria“ und „Wirtschaftlichkeit in gewerblichen Küchen“ waren die Themen des jüngsten a3-Expertenforums bei Sana Catering im Wiener Haus der Barmherzigkeit.

Es gibt wohl nur ganz wenige Betriebe, die so breit gefächerte kulinarische Anforderungen erfüllen können wie Sana Catering in Wien. Das Repertoire reicht von der „normalen“ bodenständigen Küche für externe Kunden über die Betreuung der Bewohner der Pflegekrankenhäuser (inklusive sämtlicher Diät- und Kostformen), die Verköstigung der zahlreichen Mitarbeiter bis hin zum Event-Catering oder der Belieferung von Schulen, Kindergärten oder mobilen Hilfsdiensten. **Das Team rund um Geschäftsführer Peter Zillner spielt auf allen Tasten des kulinarischen Klaviers.** Egal ob pürierte Kost für Menschen mit Kau- oder Schluckbehinderung, aufwendig kreierte Canapés für einen Cocktail-Empfang oder mehrgängige Menüs für Firmenfeiern, es muss schmecken, soll den Menschen auch Freude bereiten. Getreu dem Leitmotiv der Institution Haus der Barmherzigkeit: „Es lebe das Leben.“

Bedingt durch die spezifischen Anforderungen arbeitet Sana Catering außergewöhnlich eng mit den Zulieferern zusammen, was ein besonderes Vertrauensverhältnis schafft, das weit über eine „normale“ Kundenbeziehung hinausreicht. Nannerl ist so ein Partner, der, im Gegensatz zu internationalen Großkonzernen, auch maßge-

schneiderte Lösungen anbieten kann. Und Nannerl rückt bewusst das „Made in Austria“ in den Vordergrund, wie Geschäftsführer Markus Pfarrhofer bei seinem Referat betonte: „Wenn man als Lebensmittelproduzent in einem Land erfolgreich sein will, muss man dort verankert sein, den Markt kennen – und idealerweise auch den Geschmack der Kunden. Ein Gulasch wird etwa im Osten von Österreich anders schmecken als in Vorarlberg. Es gibt auch keinen weltweit gültigen Einheitsgeschmack, schon gar nicht in einem Genussland wie Österreich.“

Das Unternehmen Nannerl wurde 1975 von Kurt Kornfeld in Salzburg gegründet. Ursprünglich wollte er es „Mozart“ nennen, dies ging aus markenrechtlichen Gründen jedoch nicht. So wurde es eben Nannerl, wie Maria Anna Walburga Ignatia Mozart (die ältere Schwester von Wolfgang Amadeus) mit Kosenamen hieß. Was als Kleinunternehmen begann, quasi als „Garagen-Abfüllerei“ von Bränden und Likören, expandierte in der Folge stetig. Im Jahr 2000 wollte sich die Eigentümerfamilie Kornfeld vom aktiven Geschäftsleben zurückziehen. Keines der drei Kinder hatte Lust, die Firma weiterzuführen, sie wurde daher an das norddeut-

sche Familienunternehmen Behn verkauft. Wohl die bekanntesten Marken von Behn sind der Wodka-Feige-Drink „Kleiner Feigling“ und der Creme-Likör „Dooley's“.

## Nannerl: 900 Artikel im Sortiment

Die Expansion von Nannerl wurde auch vom neuen Eigentümer unterstützt, so stellte man 2009 ein völlig neues Produktionswerk im Ort Anthering bei Salzburg auf die grüne Wiese. Heute werden dort fast sämtliche Nannerl-Produkte, von den Fruchtsaftkonzentraten über Suppen und Saucen bis hin zu Fonds, Essigen, Ölen, Müslis, Würzmitteln oder Dessertspezialitäten erzeugt beziehungsweise abgefüllt. Laut Geschäftsführer Pfarrhofer kommt Nannerl in Österreich auf einen Umsatz von rund 15 Millionen Euro und hat derzeit in Summe 900 Artikel im Sortiment. Über 1.000 Tonnen allein an Suppen- und Saucenbasis verlassen derzeit das Werk in Anthering, der Exportanteil liegt bei rund 50 Prozent, beliefert werden Kunden in rund 40 Ländern.

Für einen Lebensmittelproduzenten wie Nannerl haben sich die Rahmenbedingungen in den vergangenen Jahren nicht unbedingt verbessert. Die gesetzlichen Vorgaben wurden erhöht, die Kunden beziehungsweise Gäste durch Aktionen wie die Lebensmittelinformationsverordnung verunsichert. Pfarrhofer: „Wir arbeiten heute unsere Qualität heraus, indem wir Dinge herausnehmen. Unsere Produkte enthalten daher keine chemischen Konservierungsstoffe, keine gehärteten Fette, keine diversen Zusatzstoffe.“ Weiters versicherte Pfarrhofer, dass das Thema „Regionalität“ nach wie vor zieht. Bei einer Umfrage im Jahr 2014 unter Konsumenten aus Deutschland, der Schweiz und Österreich zeigte sich, dass für rund 20 Prozent der Käufer die Herkunft der Produkte entscheidend ist. Ein Jahr zuvor lag der dieser Satz noch bei zehn Prozent. Pfarrhofer: „65 Prozent unserer Rohware kaufen wir von österreichischen Produzenten, fast 100 Prozent unserer Ware entstehen in Österreich.“ **Allein in den vergangenen drei Jahren hat Nannerl 250 neue Produkte auf den Markt gebracht.** Im Gegensatz zu anderen Erzeugern erfolgt der Vertrieb bei Nannerl nicht über den Einzel- oder Großhandel, sondern direkt mit dem Kunden. Abschließend zitierte Markus Pfarrhofer den noch immer gültigen Spruch: „Qualität bedeutet für einen Produzenten, dass der Kunde zurückkommt – und nicht die Ware!“ Und er lädt die Teilnehmer des a3-Expertenforums ein, das Werk von Nannerl zu besuchen, um sich vor Ort selbst ein Bild machen zu können.



Der Gastgeber Peter Zillner (2. v. li.) und sein Team, Markus Schiessling mit Thomas Nicham



Nannerl-Geschäftsführer Markus Pfarrhofer



Organisationsteam und die Referenten: Gerald Zemann, Sabine Zimmerer, Peter Zillner, Andrea Postl und Markus Pfarrhofer (v. li.)



Rational Austria-Geschäftsführer Ingo Rainer

Ebenfalls Partner von Sana Catering ist die Rational Austria GmbH. Deren Geschäftsführer Ingo Rainer referierte über das Thema „Mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz in gewerblichen Küchen“. Wohl selten zuvor waren die Rahmenbedingungen für die Branche so herausfordernd wie derzeit. Der Bogen spannt sich dabei vom wachsenden Mangel an Fachkräften über steigende Mieten bis hin zu den hohen Energiekosten. Obwohl der Rohwareneinsatz durch ständige Preisanstiege gekennzeichnet ist, landet in Summe, über sämtliche Bereiche (und Branchen) hinweg, rund die Hälfte aller Lebensmittel auf dem Müll. Rational ist daher auch Gründungspartner der Aktion „United Against Waste – Gemeinsam gegen Verschwendung“.

### Fachkräftemangel verstärkt sich

Mit welchen Geräten beziehungsweise mit welcher Logistik die Anforderungen zu meistern sind, skizzierte Rainer mit einer „Küche der Zukunft“. Allein das Fehlen von Fachkräften zwingt zu einer neuen Geräte-Technologie. Ingo Rainer: „In Deutschland werden in den kommenden zehn Jahren 15.000 ausgebildete Köche fehlen. Oder ein anderes Beispiel: **Im Großraum Wien fehlen derzeit bereits 500 bis 800 Köche.** Die Situation wird sich noch verschlechtern. Bis zu 50 Prozent der Jugendlichen brechen ihre Kochausbildung vorzeitig ab.“ Gleich-

zeitig muss jedoch das noch vorhandene Küchenpersonal die strenger werdenden Hygienerichtlinien (oder die Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung) berücksichtigen beziehungsweise diese Vorgaben in der Praxis umsetzen. Rainer zitierte eine Analyse, wonach heute ein Koch nur

mehr zehn Prozent seiner Arbeitszeit für das „echte Kochen“ verwenden kann, 90 Prozent nehmen HACCP-Kontrollen, das Warten bei Aufheizzeiten, die Beobachtung des Gar- oder Bratbetriebes, weite Logistikwege oder die aufwendige Reinigung der Geräte in Anspruch.

## DIE INSTITUTION

1875 begannen in Wien Ordensschwwestern und -brüder mit der Betreuung von 22 unheilbar kranken und armen Menschen. Sie wurden auch medizinisch versorgt, das Haus der Barmherzigkeit in der Wiener Vinzenz-gasse wurde zum Vorbild ähnlicher Institutionen im In- und Ausland. Es darf mit voller Berechtigung als „Geburtsstätte der Geriatrie“ bezeichnet werden. Im Jahr 1900 verfügte das Haus bereits über 500 Betten, die Kosten wurden durch Spenden getragen. Aufgrund einer großzügigen Spende des Fürsten Johann II. von und zu Liechtenstein wurde eine Liegenschaft im niederösterreichischen Kirchstetten gekauft. Hier eröffnete 1903 das Pflegeheim Clementinum. Es diente mit seiner Landwirtschaft auch als Lebensmittellieferant für das Haus der Barmherzigkeit in Wien. Ein Sprung ins Jahr 2005: Damals erfolgte die Übersiedlung vom Stammhaus in das neue geriatrische Pflegekrankenhaus in der Seeböckgasse in Wien-Ottakring, 2006 wurde ein weiteres Pflegekrankenhaus in Wien-Donaustadt eröffnet. Das Haus der Barmherzigkeit betreibt heute mehrere Pflegekrankenhäuser und Pflegeheime, betreute Wohngemeinschaften sowie Tageszentren in Wien und Niederösterreich. Auch in der Forschung und der Lehre ist die gemeinnützige Institution (unter der Patronanz des Erzbischofs von Wien) stark engagiert. Sana Catering ist ein Tochterunternehmen des Hauses der Barmherzigkeit.







**Führung durch den Vorzeigebetrieb  
Sana Catering**



**Peter Zillner und  
Manfred Spandl**



**Wolfgang Oberascher, Martin Gerstbauer,  
Walter Ulm und Andreas Mayer (v. li.)**

Die Herausforderung für die Gerätehersteller und die Planer liegt darin, nicht nur die Abläufe zu vereinfachen, sondern auch **mit intelligenten Lösungen das oft mangelnde Fachwissen des künftigen Küchenper-**

**sonals zu ersetzen.** Vereinfacht ausgedrückt: Man sagt dem Gerät, wie das Ergebnis aussehen soll – und genau das wird dann auch geliefert. Man legt also beispielsweise rohe Hühner in ein Gerät, speichert

„Brathuhn“ ein und die Technik erkennt sämtliche Faktoren (wie Gewicht der Hühner) und regelt dadurch auch automatisch die Temperatur, die Garzeit, den kompletten Bratvorgang.

## EXPERTENMEINUNG



### **Erich Freund, Executive Chef Hilton Plaza Vienna**

Wie immer waren die Themen sehr spannend und interessant für mich. Die Location fand ich sehr gut, weil hier die Gastronomie einen besonders hohen Stellenwert hat, was beim Expertenforum für mich sehr wichtig ist. Die Vorträge boten einen guten Überblick, was im Moment up to date ist. Bei Nannerl hat man wieder gemerkt, dass man am Thema Convenience kaum vorbei kommt, selbst in einem Haus wie unserem. Außerdem ist der Fokus auf Regionalität wieder im Vormarsch, ebenso das Bestreben, ohne Zusatzstoffe auszukommen. Zu Rational: Das ist ein sehr starker Partner. Die Vorträge haben einen sehr guten Überblick geboten, waren kurz und prägnant aufbereitet und vorgetragen.

Für mich persönlich ist immer wichtig, dass mein berufliches Bewusstsein wieder geschärft wird. Das a3-Expertenforum ist immer eine Art Wachrütteln, es vermeidet Betriebsblindheit. Man hinterfragt wieder Abläufe, das ist sehr wichtig. Ein besonders wichtiger Aspekt ist natürlich das Kennenlernen von neuen Lösungen, diesmal kamen sie von Rational.



### **Georg Hirsch-Stronstorff, Director of Operations Eurest Wien**

Die Veranstaltung war wie immer top organisiert – und das in jeder Hinsicht. Für mich steht das Netzwerken im Vordergrund, der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen. Speziell das Thema Altersverpflegung interessiert uns als Eurest besonders – und da habe ich mit Sana beziehungsweise Peter Zillner einen überaus kompetenten Gesprächspartner.

Nannerl ist ein tadelloser Anbieter, aber kein Lieferant von uns. Die Produkte sind jedoch sehr interessant, der Vortrag war daher spannend für mich. Beim Referat von Rational hat mich besonders fasziniert, dass die Technologie einfacher und bedienungsfreundlicher geworden ist. Ich habe vor längerer Zeit bereits viel über Rational erfahren, nur waren damals die Geräte mit Technik vollgepackt und daher nur von Profis zu bedienen. Dass das nun alles benutzerfreundlicher geworden ist, finde ich sehr positiv. Wir planen ganz konkret einen Testbetrieb mit Rational, wobei der Fokus auf die Effizienz in puncto Energie, Wasser etc. gelegt werden wird. Der Koch kann so wieder für seine eigentlichen Aufgaben und für Kreatives frei gespielt werden.



### **Katharina Krebs-Fraissl, Direktorin Star-Inn Hotel Premium, Wien**

Also mich hat das Haus beeindruckt, und zwar der Küchenbereich im Vergleich zu einer Hotelküche. Das ist wirklich eine andere Dimension. Wir im Star-Inn sind ja kein F&B-Haus, daher war zum Beispiel der Vortrag von der Firma Rational für mich persönlich eher weniger wichtig. Sehr wohl jedoch die Aussagen im Vortrag von Markus Pfarrhofer. In einem Hotel wie Star-Inn sind Innovationen besonders wichtig, speziell, was das Angebot von kleinen Gerichten für eben Nicht-F&B-Häuser betrifft. Was mir am a3-Expertenforum besonders wichtig ist: Man trifft Kollegen, kann sich austauschen – und man macht neue berufliche Bekanntschaften.



### **Sissy Heiss, Wein & Pasta Catering, Hofladen, Wagram**

Ich war zum ersten Mal bei einem a3-Expertenforum. Ich muss sagen, es hat mir hervorragend gefallen, eine gelungene Mischung von interessanten Experten aus verschiedenen Bereichen. Generell war die Stimmung bei der Veranstaltung sehr entspannt und unkompliziert. Was ich mit nach Hause nehme, sind viele Kontakte und die Hoffnung, dass ich in den bestehenden Expertenkreis aufgenommen werde. Und ich würde mir wünschen, dass auch gute geschäftliche Beziehungen daraus entstehen.



**Wiesbauer-Gourmetteller mit Brot aus Kartoffelpüree**



**Kostproben: Honigkrustenbraten mit Beilagen**



**Kaiserschmarren mit Zwetschenröster**



**Dessertvariationen im Glas**

### Vorbild Autopilot

„Unser Vorbild ist der Autopilot eines Flugzeuges. Das Gerät steuert automatisch. Man muss aber auf einen Blick er-

kennen können, was gerade vor sich geht, welche Schritte stattfinden. Und es muss jederzeit möglich sein, schnell und unkompliziert eingzugreifen“, erklärte Rainer. Ideal wäre es, die Geräte nur mehr zu be- und entladen. Alles dazwischen erledigt die Technik, muss nicht mehr beaufsichtigt werden.

#### VERKOSTET WURDEN

- Wiesbauer Gourmetteller
- Ox-Bouillon mit Kräuterfrittaten
- Honigkrustenbraten mit Kren und Püree
- Zander mit Zitronen-Buttersauce und Fächerkartoffel
- Sojalaibchen nach Asia-Style mit Mango-Curry-Sauce
- Bärlauch-Spargelaufguss
- Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
- Salatbar
- Kartoffelbrot
- Dessertvariationen im Glas
- Schokopudding Extrazart
- Sana-Prälinenmousse
- Himbeerfromage mit Himbeermark
- Milchreis mit Kirschragout
- Frozer Joghurt mit verschiedenen Toppings

In allen Speisen waren Zutaten von Nannerl enthalten

Intelligente Lösungen wie die automatische optimale Einstellung des Garprozesses erhöhen nicht nur die Qualität der jeweiligen Speisen, sondern reduzieren auch den Wareneinsatz. Nur ein Beispiel: Der Gewichtsverlust eines Roastbeefs bei traditioneller Bratweise liegt bei 25 bis 30 Prozent, in einem Rational SelfCooking-Center liegt er bei nur 15 bis 18 Prozent. Moderne Garteknik zerstört nicht, sondern erhält Vitamine, benötigt deutlich weniger Fett, spart Kalorien und Kosten. Und: Technisch ausgereifte Geräte speichern automatisch (ähnlich wie die Blackbox eines Flugzeuges) sämtliche Daten eines Garprozesses, diese Dokumentation ist wieder hilfreich für die Erfüllung diverser HACCP-Vorgaben.

Müssen größere Volumen erhitzt werden, kommen in der „Küche der Zukunft“ nicht mehr herkömmliche Kippbratpfannen mit dicken Edelstahlböden zum Einsatz, sondern Geräte mit Kera-

## Das neue SelfCookingCenter®



**Senses**



99 % unserer Kunden sind sehr zufrieden.

TNS Infratest Kundenzufriedenheitsanalyse 2013.



*Das weltweit einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt, um Ihr Wunschergebnis zu erreichen.*

**Bringt viel. Verlangt wenig. Unterstützt Sie perfekt.**



Kochen Sie mit uns.

[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)







P. Schlosser-Balaun, A. Postl, M. Pfarrhofer,  
G. Zemann, H. Hummel, P. Fischer, Ph. Hierzer



Johannes Gilli und Felix Hnat von der VGÖ  
Vegane Gesellschaft Österreich



Petra Kaufmann (Kaufmannsladen) und  
Dominik Schmid (Austria Trend Hotels)



Beim Verkosten: Erich Freund, Christian  
Graf und Manfred Spandl (v. li.)



Martin Gerstbauer und  
Georg Hirsch-Stronstorff (v. li.)



Heinz Hummel und  
Philomena Hierzer



Dominik Schmid, Peter Schlosser-Balaun  
und Andreas Mayer (v. li.)



Hermann Kocher und  
Regina Jahrl

mikheiztechnik. Diese arbeiten schneller und deutlich effizienter. Sie benötigen etwa zum Aufheizen von 100 Liter Wasser von 10 auf 99 Grad nur 10,6 kW, die alten Geräte immerhin 13,6 kW. Deutlich auch der Unterschied etwa bei der Zubereitung von 32 Liter Pudding: 4,10 kW benötigt die Keramikheizung, 6,00 kW ein Kipper mit Edelstahlboden. Was die Schnelligkeit betrifft: Der Tiegel eines Rational VarioCookingCenters erreicht eine Temperatur von 200 Grad innerhalb von nur 90 Sekunden und hält die Hitze auch dann, wenn er mit kaltem Gargut befüllt wird.

## REFERENTEN & TEILNEHMER

Peter Zillner, Sana Catering, Haus der Barmherzigkeit  
Markus Pfarrhofer, Geschäftsführer Nannerl  
Ingo Rainer, Geschäftsführer Rational Austria

Als Gäste geladen und anwesend waren Heribert Breitenecker (Breiteneckers Weingartl & Catering), Pia Fischer und Heinz Hummel (Kolariks Freizeitbetriebe), Erich Freund (Hilton Vienna Plaza), Martin Gerstbauer (Max Catering), Johannes Gilli (gv-nachhaltig.at), Sissy Heiss (Wein & Pasta, Wagram), Philomena und Stefan Hierzer (Gastronomie Theater an der Wien und Raimundtheater), Georg Hirsch-Stronstorff und Wolfgang Oberascher (Eurest), Felix Hnat (VGÖ Vegane Gesellschaft Österreich), Petra Kaufmann (F&B Manager Club Vienna, Kaufmannsladen), Hermann Kocher (Speisenverteilung), Katharina Krebs-Fraissl (Star Inn Hotel), Matthias Krebs (Jomo), Herbert Lindl (Meiko), Andreas Mayer (Austria Trend Hotel Pyramide), Roman Möstl (Palux), Dominik Schmid (Austria Trend Hotel Park Royal Palace Vienna), Manfred Spandl (Cafe Stein), Jan Svida (Steakhouse Parndorf), Nina und Walter Ulm (Landgraf Catering), Hans-Dieter Urschall (Die fliegenden Köche), Nina Wiesinger (F&B Manager Club Vienna/Denk Mal Laut). Als Partner dabei: Sabine Zimmerer, Dietmar Berger und Thomas Stehno (Rational), Regina Jahrl (Wiesbauer Gourmet), Christian Graf und Peter Schlosser-Balaun (Nannerl), Thomas Nicham und Markus Schiessling (Sana Catering).

Von der „Küche der Zukunft“ zur Gegenwart: Kostproben diverser Nannerl-Produkte wurden vom Sana Catering-Team zubereitet. Dabei kamen unter anderem auch Geräte von Rational zum Einsatz. Wie etwa das VarioCookingCenter 112T mit selbstständiger Hebe- und Senkfunktion, mit der das Gargut beispielsweise automatisch aus dem heißen Wasser genommen wird. Ein „kleines Wunderwerk der Technik“, wie ein Küchenchef anerkennend bemerkte. **Nach den Referaten nutzten alle Teilnehmer des a3-Expertenforums die Möglichkeit, Teile des Hauses und den gesamten Küchenbetrieb inklusive der Lagerräume zu besichtigen.** Wie bereits im Jahr 2012, als erstmals ein a3-Expertenforum bei Sana Catering über die Bühne ging, waren auch diesmal die Teilnehmer von dem Betrieb, von der Logistik und dem Know-how tief beeindruckt.