

köstlich

KÜCHE GRAZ

IHRE KÜCHE IN DER STADT

STADT
G R A Z

DIE KÜCHE GRAZ

Wie alles anfang

Die KÜCHE GRAZ hat Tradition. 1933 wurden die Öfen der „Zentralküche“ der Stadt Graz zum ersten Mal angefeuert. Das wichtigste Ziel war, mit den Speisen aus 16 Kochkesseln die Bevölkerung zu versorgen.

Heute sind wir ein hochmoderner Caterer mit einem vielfältigen Angebot: Unsere Mittagessen sind gesünder denn je, ausgewogen und wertvoll. Wir beliefern Kindergärten, Horte, Schulen und Interessenten mit größeren Abnahmemengen.

Liebe Grazerinnen, liebe Grazer,

„Man ist, was man isst“, sagt ein bekanntes Sprichwort. In diesem Zusammenhang freue ich mich, Ihnen als Stadtrat für Soziales und Generationen die neue KÜCHE GRAZ zu präsentieren. Gemeinsam haben wir die bisherige Zentralküche weiterentwickelt. Die KÜCHE GRAZ ist vielfältiger, die Speisenkombination alternativer, und der Speiseplan abwechslungsreicher geworden. Sie bietet gesunde und ausgewogene Ernährung an. Die ausgezeichnete Qualität der Zutaten und Speisen sorgt für steigende Zufriedenheit.

Die KÜCHE GRAZ beliefert Kinderkrippen, Kindergärten, Horte, Volksschulen, Neue Mittelschulen und auch soziale Einrichtungen mit gesundem Mittagessen. An die 8.000 Portionen werden täglich frisch zubereitet und ausgeliefert. Damit trägt die KÜCHE GRAZ einen wesentlichen Teil zu einer gesunden und lebenswerten Stadt bei.

Ich bin stolz darauf, dass die **KÜCHE GRAZ als verlässlicher Partner** von vielen Einrichtungen genutzt wird und wünsche allen Konsumentinnen und Konsumenten viel Freude beim täglichen Mittagessen!

Foto: Stadt Graz | Pachernegg



Ihr

Kurt Hohensinner

Stadtrat für Soziales und Generationen



UNSERE PRODUKTE

- A wie Äpfel aus der Oststeiermark
- D wie Dinkelnudeln vom Süden der Steiermark
- F wie Fleisch vom Weizer Bergland
- M wie biozertifizierte Milch & Milchprodukte
- S wie Salat aus Graz-Umgebung
- Z wie Zwiebel aus Österreich

DIE LIEFERANTEN UND ZUTATEN

Wir verwenden frische Lebensmittel aus der Region. Gerne nehmen wir auch bio-zertifizierte Zutaten. Wir brauchen in der KÜCHE GRAZ große Mengen und auch dabei setzen wir auf hervorragende Qualität. Die Grundlage für geschmackvolle und gesunde Gerichte sind hochwertige Lebensmittel. Deshalb verbessern wir gemeinsam mit unseren engagierten Lieferanten laufend unser Angebot.

Heimische Produkte

Von A wie Äpfeln aus der Oststeiermark über D wie Dinkelnudeln aus der Süd-steiermark oder F wie Fleisch vom Weizer Bergland hin zu M wie biozertifizierte Milch- und Milchprodukte und S wie Salat aus Graz-Umgebung bis zu Z wie Zwiebel aus Österreich – wir bevorzugen heimische Produkte, wann immer es geht.

Wir nehmen lieber frisches Gemüse als Tiefkühlprodukte und wir machen unsere Gemüse- und Gemüsecremesuppen in erster Linie selbst. So kann es auch passieren, dass zwischen dem Schnittlauch noch Brokkoli schwimmt, weil sich dieser beim Pürieren versteckt hat – echte Handarbeit eben.

In den Kochtöpfen der KÜCHE GRAZ gibt es kein Glutamat. Halbfertig- und Fertigprodukte verwenden wir nur sehr, sehr selten.

DIE KÜCHE GRAZ



42 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in der KÜCHE GRAZ.



8.000 Kinder und Jugendliche in Graz genießen abwechslungsreiches, warmes Mittagessen.



Wir kochen für Grazer Kinderkrippen und Kindergärten sowie für Schulen und Horte.



Wir stellen die Hygiene ganz in den Vordergrund und kontrollieren laufend unsere Qualität.

DIE KÜCHE

Graz, 5 Uhr morgens.

Sie kuscheln sich noch einmal in Ihren Polster. In unserer Küche geht es schon munter zu. Und in den Töpfen köchelt es bereits. 42 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bereiten für rund 8.000 Kinder und Jugendliche in Graz ein schmackhaftes, warmes Mittagessen zu. Wir liefern an die Grazer Kinderkrippen und an die Kindergärten, an Schulen und Horte. Und wir versorgen auch soziale Einrichtungen.

Hygiene wird in der KÜCHE GRAZ groß geschrieben.

Sauberkeit und Hygiene sind bei uns in der KÜCHE GRAZ das Allerwichtigste. Deshalb achten wir auch ganz genau auf die Einhaltung des **Qualitätssicherungssystems HACCP** „Hazard Analyzing Critical Control Point“.

COOK & CHILL

Haben Sie schon einmal von „Cook & Chill“ gehört?

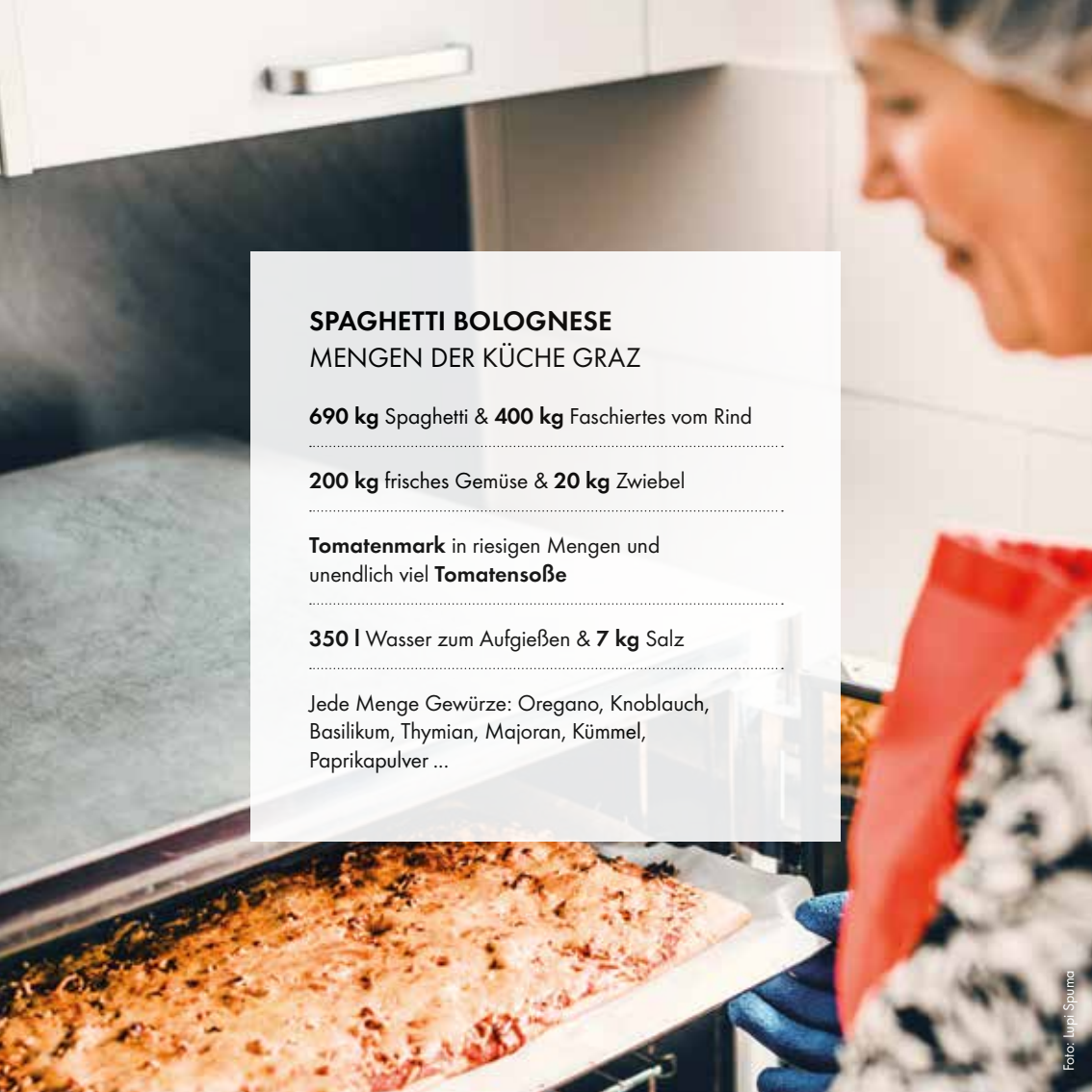
„Cook & Chill“ bedeutet „Kochen & schnell Kühlen“. Das ist ein Kochsystem, das sich in Großküchen sehr bewährt hat. Damit ist es möglich, das Essen in großen Mengen möglichst schonend und gesund zuzubereiten.

Die Idee dahinter ist ganz einfach.

Bei „Cook & Chill“ wird zwar wie daheim gekocht, das Essen wird danach aber sofort gekühlt (nicht tiefgefroren). Am nächsten Tag bringen wir die gekühlten Speisen in die Kindergärten und Horte. Dort werden die Menüs zu Mittag schonend erwärmt. Auf diese Weise erhalten wir Vitamine und Nährstoffe und es schmeckt auch.

Es gibt seit 1993 ein EU-Gesetz, wonach Speisen maximal 3 Stunden warm gehalten werden dürfen. Mit „Cook & Chill“ erfüllen wir in der KÜCHE GRAZ dieses Gesetz voll und ganz.





SPAGHETTI BOLOGNESE

MENGEN DER KÜCHE GRAZ

690 kg Spaghetti & **400 kg** Faschiertes vom Rind

200 kg frisches Gemüse & **20 kg** Zwiebel

Tomatenmark in riesigen Mengen und
unendlich viel **Tomatensoße**

350 l Wasser zum Aufgießen & **7 kg** Salz

Jede Menge Gewürze: Oregano, Knoblauch,
Basilikum, Thymian, Majoran, Kümmel,
Paprikapulver ...

DER SPEISEPLAN

Jeden Tag gibt es bei uns zwei Menüs zur Auswahl – eines mit und eines ohne Fleisch. Den Speiseplan zu erstellen, ist eine echte Herausforderung. Die Speisen sollen appetitlich aussehen, fein riechen und gut schmecken.

Gemeinsam mit Ernährungsprofis setzen wir die **nationalen Empfehlungen für Kinderverpflegung** des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen um.

Im Kindesalter manifestieren sich Essverhalten und Geschmack und es ist nicht egal, was auf den Tellern landet. Wir schauen drauf, dass Ihre Kinder gesund aufwachsen!

Spaghetti Bolognese zum Nachkochen für Zuhause

Zutaten für 4 Personen:

325 g Spaghetti, 200 g Faschiertes vom Rind, Öl, 1 Zwiebel, 100 g frisches Gemüse, Tomatenmark, Tomatensoße, ein bisschen Wasser zum Aufgießen, 2-3 Prisen Salz, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Majoran, Kümmel, Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebel und Faschiertes in Öl anrösten. Klein geschnittenes Gemüse kurz mitrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Tomatensoße und Wasser aufgießen. Gewürze hinzugeben und zirka 25 Minuten köcheln lassen. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. **Fertig!**

WUSSTEN SIE, DASS ...



... für 8.000 Portionen Spaghetti Bolognese rund **690 kg Nudeln** gekocht werden?



... wir in einem Jahr den Ertrag von zirka **1.000 Apfelbäumen** an Ihre Kinder kostenlos verteilen?



... die jährliche Milchmenge von **3 Biokühen** produziert wird?

DIE ZUBEREITUNG

Auf unserem Speiseplan stehen vor allem hausgemachte Speisen. Frisches Gemüse, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte werden kilo- bzw. tonnenweise verarbeitet.

Die Zubereitung der Speisen ist echte Handarbeit und die Kochgeräte in der KÜCHE GRAZ sind größer als gewohnt. Groß sind auch der Stolz und Elan, mit dem die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag ans Werk gehen.

730 Liter Apfelmus?

Kein Problem für die ausgebildeten Köchinnen und Köche. Aus den kunterbunten Rohzutaten wird beispielsweise ein köstliches Letschogemüse gezaubert, während daneben die Soße für die Lasagne köchelt. Frisches Fleisch wird im Nebenraum fein sauberlich vorbereitet und kommt dann in die großen Kombidämpfer. Gleichzeitig geht es beim Schockkühler heiß zu: Essen rein, Temperatur überprüfen, Essen raus und weiter ins Kühllager, wo es dann bis zum nächsten Morgen gekühlt gelagert bleibt, bis es dann von den fleißigen Fahrern zu den Einrichtungen geliefert wird.

„Da haben wir den Salat“ – dieser wird, wie auch die Äpfel, in einem gesonderten Bereich vorbereitet.

Hochbetrieb herrscht täglich in der Spülstraße, wo die Riesen-Töpfe geschrubbt werden.

MAN IST, WAS MAN ISST



Ernährung ist wichtig für unser Wohlbefinden und unsere Fitness.



Vor allem junge Menschen brauchen eine ausgewogene Ernährung.



Wir freuen uns über Anregungen und ganz besonders über Lob.

DIE BELIEFERTEN EINRICHTUNGEN

Das Essen der KÜCHE GRAZ wird vor Ort in den Kinderkrippen und -gärten, Schulen und Horten finalisiert, d. h. fertig gekocht, abgeschmeckt, eventuell aufgegossen oder eingedickt.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den belieferten Einrichtungen tragen so wesentlich zur Qualität des Mittagessens bei. Sie sind auch diejenigen, die das Essen aus dem Speiseplan auswählen, das Mittagessen nach dem Finalisieren ausgeben, die mit am Tisch sitzen, **Ess- und Tischkultur gestalten** und damit **Einfluss auf die Entwicklung** von Geschmack und Essverhalten der Kinder nehmen.

Gemeinsam sorgen täglich viele Menschen dafür, dass sich Ihre Kinder in den Grazer Einrichtungen wohlfühlen.

Sie haben noch Fragen?

Die KÜCHE GRAZ ist ein verantwortungsvoller Partner, wenn es um die Verpflegung Ihrer Kinder geht, und ständig bemüht, ihr Angebot zu optimieren.

KÜCHE GRAZ

Körösisstraße 127
8010 Graz

Leitung:

Küchenmeister

Franz Gerngroß

Tel.: +43 316 872-6180

zentralkueche@stadt.graz.at

www.graz.at