

Rat mal wer heute das Essen kocht!

Von Barbara Hiebl

Willkommen Österreich Starkoch Manfred Buchinger und Sodexho kochen für Bewohner und Gäste in österreichischen Seniorenheimen und -residenzen.

Die Ankündigung der Küche, dass der Haubenkoch Manfred Buchinger persönlich im Haus das Mittagsmenü zubereiten wird, sorgte für helle Aufregung in der Seniorenresidenz des Kuratoriums Fortuna Schlosspark. Ein Heimbewohner erkennt den Haubenkoch am Aushang wieder: „Ich habe Herrn Buchinger schon oft im Fernsehen gesehen. Das ist schon eine große Sache, dass wir hier vor Ort ein von Ihm gekochtes Menü genießen können!“



Ein Kurs der Sodexho Culinary Academy

Dass das Bekenntnis zu Qualität nicht nur leere Worte sind, bewies Sodexho einmal mehr mit der Gründung einer eigenen Talenteschmiede. Gemeinsam mit dem Spitzen- und Haubenkoch Manfred Buchinger wurde bereits im November 2003 die Sodexho Culinary Academy ins Leben gerufen.

Die Culinary Academy von Sodexho MM Catering macht es möglich!

Warum Sodexho's Wahl auf den gebürtigen Weinviertler gefallen ist, ist klar. Er erlernte die Kunst



des Kochens von der Pieke auf und erkochte in 29 Jahren auf 4 Kontinenten zahlreiche Auszeichnungen.

1999 verwandelte er gemeinsam mit seiner Frau die alte Schule im Riedenthal nahe Wolkersdorf ins Gasthaus „Alte Schule“. Und genau dort drücken die Köche von Sodexho die Schulbank – oder besser gesagt – schwingen den Kochlöffel. Das Ziel ist klar definiert. Spitzenausbildung durch Spitzenköche als Trainer. Unter der Leitung des Haubenkochs lernen die Sodexho Köche nicht nur kochhandwerklich dazu, sie verbessern die Qualität und Arbeitsabläufe und reifen zugleich in ihrer Persönlichkeit.

Das universelle Ziel von Sodexho ist die Lebensqualität im Alltag zu erhöhen.

„Wir bekochen mehr als 20.000 Menschen in Österreich – und das täglich! Der gute Geschmack ist auch in Senioreneinrichtungen und im Gesundheitswesen im Vormarsch!“, erklärt Michael Freitag, Direktor für Technische Entwicklung und Qualitätsmanagement.

Der erste Kurs der Sodexho Culinary Academy startete im Februar 2004. In den zahlreichen Senioreneinrichtungen, in denen Sodexho die Küche führt, setzen die Sodexho Köche das Erlernte täglich um und verbessern somit die Lebensqualität im Alltag der Menschen in Senioreneinrichtungen und im Gesundheitswesen.

Aber nicht nur in der Küche sind die Ziele von Sodexho hoch gesteckt. Auch das Service ist ein wichtiges Qualitätskriterium. „Geschult werden vor allem Serviceabläufe und Servicetechniken, aber auch der korrekte Umgang mit den Gästen“ erklärt Wolfgang Lechner, erfahrener Maitre und Serviceleiter der Sodexho Culinary Academy.

Ein Tag mit Haubenkoch Manfred Buchinger



Gemeinsam mit den Bewohnern in den Häusern wo Sodexho die Küche führt, wird der Erfolg der Sodexho Culinary Akademie gefeiert und „ein Tag mit Haubenkoch Manfred Buchinger“ veranstaltet. In der Seniorenresidenz Fortuna Schlosspark war dieser Event ein voller Erfolg.

„Schon bei Sonnenaufgang war hektisches Treiben in der Küche“, erzählt uns der Sodexho Küchenchef. Nach dem Eintreffen des Starkochs wurde sogleich geschält, gehackt und gekocht.



Das Serviceteam um Wolfgang Lechner bereitete in der Zwischenzeit die geschmackvoll gedeckten Tische und be-

sprach die geplanten Serviceabläufe. Rechtzeitig um 11:30 wurde das 4-gängige Menü serviert. Und die Gäste waren begeistert.

Herr Buchinger und Herr Lechner sorgten auch für gute Stimmung im Speisesaal. „Das Gericht war ausgezeichnet. Nach



dem Essen hat sich Herr Buchinger an unseren Tisch gesetzt und hat mit uns geplaudert“ erzählt eine Heimbewohnerin.

Um das Menü mit einem passenden Wein genießen zu können wurde vom Weinviertler Weingut Andre eine Weinverkostung arrangiert.



Dass Qualität und Individualität in der Gemeinschaftsgastronomie wieder höher bewertet werden, zeigt der Erfolg von Sodexho MM Catering, die sich zurecht als Vorreiter der „guten Küche“ zählen darf.