

Referenzbetrieb



Mariazell Wohnen und Schule

Mensa- und Gastroküche kombiniert

In der Schule Mariazell werden täglich 85 Kinder betreut, inklusive Mittagessen im Mensabetrieb – die Küche ist dabei zentral. Ergänzend wird sie für den kleinen Gastrobetrieb genutzt, etwa für Apéros und Hochzeiten in der nahegelegenen Kapelle. Nach über 40 Jahren war die alte Küche längst am Ende ihrer Lebensdauer. Mit Felber & Troxler Architektur, Aeschlimann Hotelbedarf AG sowie weiteren Partnern wurde der ganze Koch- und Essbereich kernsaniert, die Küche neu geplant und in zwei Phasen umgesetzt. Ein Provisorium hat den Mittagbetrieb sichergestellt. Nun sorgen optimierte Abläufe, getrennte Koch-

und Waschbereiche sowie moderne Geräte für Effizienz und Komfort. Lieblingsgeräte wie die Universalmaschine wurden vom Kundendienst instand gesetzt, ins Küchenkonzept integriert und mit neuen Geräten wie dem iCombi Pro oder dem massgeschneiderten Herd ergänzt. Vom Küchenumbau hat insbesondere der Sonderschulbereich profitiert: Spezialmenüs und Kleinmengen, etwa bei Allergien, lassen sich nun einfacher zubereiten. Die Küche ist jetzt für den Mensabetrieb und für Veranstaltungen optimal gerüstet.

mariazell.ch



«Mit Aeschlimann haben wir einen Partner, der individuelle Lösungen sucht und umsetzt.»

Armin Müller, Geschäftsführer



Auftrag und Umsetzung

- **Auftrag:** Optimierung, Umbau, Küche und Buffetbereich
- **Dauer:** Oktober 2024 bis Juli 2025, auf Wunsch in zwei Etappen
- **Lösung:** Neue Einteilung der Küche, Abläufe optimieren
- **Geräte:** Rational iCombi Pro sowie iVario 2S und L, Lohberger Herd mit Induktionskochstellen, Wärmehalplatte sowie Geräterestaurierungen