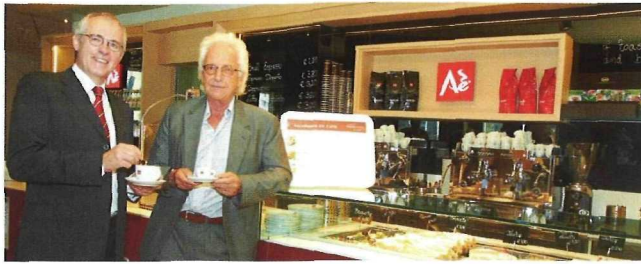


92 | CATERING-NEWS



Norbert Hummel, Geschäftsführer von Eurest (links), und Thomas Rupperti, Vorstand des ACV, in der neuen „Accademia del Caffé“ im Austria Center Vienna.

Dussmann Service Österreich

Jetzt auch mit Bio-Zertifikat

Dussmann Service Österreich ist seit Juni 2011 von der Austria Bio Garantie GmbH biozertifiziert. Zur praktischen Anwendung kommt das Zertifikat zuerst im Betriebsrestaurant des Business Park Vienna. Nach einer intensiven Vorbereitungsphase, in der sowohl die Köche und Servicemitarbeiter geschult als auch die Lager- und Produktionsräumlichkeiten adaptiert

zehn Mitarbeitern über 850 Gäste bewirte. Als erster Betrieb bietet das Betriebsrestaurant ein Wochengericht an, das aus biologischen Lebensmitteln zubereitet wird.

Dem ging eine sorgfältige Schulung der Köche und Mitarbeiter der Speisenausgabe im Umgang mit Bio-Lebensmitteln und der richtigen Auslobung der Bio-Produkte voraus. Anschließend wurden die Produktions-, Lager-, und Ausgabeflächen adaptiert, indem eigene Bereiche definiert und gekennzeichnet wurden, in denen ausschließlich Bio-Produkte gelagert und verarbeitet werden dürfen. So wird ausgeschlossen, dass Bio-Lebensmittel mit konventionellen in Kontakt kommen bzw. verwechselt werden.

Mag. Peter Edelmayer, Geschäftsführer von Dussmann Service, zur Bio-Zertifizierung: „Für Dussmann Service steht Qualität bei allen Dienstleistungen an oberster Stelle. Die ausgesprochen positive Resonanz unserer Gäste im Betriebsrestaurant des Business Park Vienna hat uns darin bestärkt, dass die Bio-Zertifizierung ein Schritt in die richtige Richtung ist.“

Neben dem biologischen Wochengericht bietet Dussmann's Genuss-Welt im täglichen Wechsel drei verschiedenen Tagesmenüs mit Suppe, Hauptspeise und Salat an sowie Vitalteller, Businesssteller, Wokgerichte und diverse Pastagerichte. In einem eigenen „Front Cooking“-Bereich kreiert Dussmann frische Spezialitäten vom Grill.



Bild: Dussmann

Bio wird bei Dussmann neuerdings großgeschrieben. Dazu ließ man sich auch von der Austria Bio Garantie zertifizieren.

wurden, wird jede Woche ein neues Gericht angeboten, das aus biologischen Lebensmitteln zubereitet ist. In Zukunft werden auch weitere Betriebsrestaurants von Dussmann Service Gerichte aus biologischen Lebensmitteln in ihre Menüs aufnehmen.

In Dussmann's Genuss-Welt im Business Park Vienna werden Montag bis Freitag täglich mit

Austria Center Vienna  
Foyercafé Kulinarik  
mit italienischem Flair

Das Austria Center Vienna (ACV), Österreichs größtes Kongresszentrum, startet mit Novitäten in die Herbstsaison: Nach der kürzlichen Eröffnung der gratis E-Tankstelle in der Parkgarage erstrahlt nun das Foyercafé im Eingangsbereich des Hauses in neuem Glanz. In der „Accademia del Caffé“ können die Gäste in angenehmer Atmosphäre entspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Das Konzept wurde gemeinsam mit dem Hauscaterer „Food affairs“ – eine Marke der Eurest Betriebs GmbH – entwickelt und realisiert. Das Café, das in den Farben Weiß, Rot und Panna gestaltet wurde, kombiniert verschiedene Bedürfniswelten auf flexible Weise. So steht beispielsweise ein Bereich für den schnellen Kaffee ebenso zur Verfügung wie eine Lounge für Besprechungen.

„War es früher üblich, dass sämtliche Gäste in einem fix situierten Restaurant verköstigt wurden, so haben die Veranstalter im ACV nun die Möglichkeit, ihre Cateringstationen unmittelbar bei den jeweiligen Tagungsbereichen anzusiedeln. Das bietet eine große Flexibilität und erhöht die Kundenzufriedenheit“, erläutert Thomas Rupperti, Vorstand des ACV.

Mit der „Accademia del Caffé“ wurde im ACV ein neuer Treffpunkt mit italienischem Flair ge-

schaffen. Auf einer Fläche von rund 120 Quadratmetern finden bis zu 100 Personen einen Sitzplatz. Täglich werden bis zu 1500 Kaffeespezialitäten serviert. Ein durchdachtes Gastronomiekonzept sorgt für den reibungslosen Ablauf.

Die „Accademia del Caffé“ bildet zugleich das Aushängeschild der insgesamt 7500 Quadratmeter Cateringfläche, die im Kongresscenter in zwölf Foyers und Lounges zur Verfügung steht. Dabei handelt es sich um das Ergebnis eines flexiblen Cateringkonzeptes, dessen Umsetzung bereits vor fünf Jahren in die Wege geleitet wurde, und das den veränderten Anforderungen der Kongressgäste Rechnung trägt.

„Food affairs Feine Esskultur“ ist eine eigenständige Marke der Compass Group PLC, zu der auch Eurest gehört. Als Service spezialist für Kongresse, Events und Partys betreut Food affairs rund 700 Veranstaltungen pro Jahr.

Das Austria Center Vienna ACV ist mit einer Ausstellungsfläche von derzeit rund 22.000 Quadratmetern Österreichs größtes Kongresszentrum und gehört zu den Top-Playern im internationalen Kongresswesen. Eröffnet im Jahr 1987 bietet das ACV heute 17 Säle auf vier Ebenen mit einer Gesamtkapazität von insgesamt 10.200 Sitzplätzen.



Bild: ACV

Die neue „Accademia del Caffé“ im Austria Center Vienna lockt mit Kaffeespezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten.