



**Mag. MANFRED RATHMOSER**

Universitätskommunikation und Werbung

Tel.: +43 732 2468-9889

Fax: +43 732 2468-9839

manfred.rathmoser@jku.at

Linz, 10. Juli 2009

## **Kesselverleihung an der JKU: Mensa-Essen bekam wieder Auszeichnung**

*Was für Restaurants die Haube, ist für Großküchen der Kessel. Über drei Kessel darf sich abermals das Mensa-Küchenteam der Johannes Kepler Universität Linz rund um Betriebsleiter Alexander Schedl und Küchenchef Franz „Xandl“ Schmidbauer im Rahmen der diesjährigen Kesselverleihung freuen.*

Die Firma Gastromed nimmt jährlich Großküchen genau unter die Lupe und kontrolliert den gesamten Bereich der Küche. So werden beispielsweise der Einkauf, die Hygiene, die Speisenqualität, die Ernährungsphysiologie, das Marketing, die Mitarbeiter und auch die Wirtschaftlichkeit überprüft. Bereits zum vierten Mal hat sich die Mensa-Küche an der JKU einer Überprüfung unterzogen – mit Erfolg. „Ich bin stolz auf mein Team, denn das ist der Lohn für unseren täglichen Kücheneinsatz“, sagt Küchenchef „Xandl“ Schmidbauer. Doch die Mensa an der JKU ruht sich nicht auf ihren Lorbeeren aus, die nächsten Ziele sind bereits in Sicht. „Wir konnten uns von 18,1 auf 18,22 von insgesamt 20 Punkten steigern, wir rücken dem 4. Kessel also immer näher“, freut sich Betriebsleiter Alexander Schedl. Positiv hat sich auf das Ergebnis das Bio-Gebäck in allen oberösterreichischen Mensa-Standorten, nachhaltiger Kaffee sowie die Steigerung der regionalen Lieferanten ausgewirkt.

„Die Kessel-Analyse ist ein Bewertungssystem, das dazu dient, den Stellenwert und die Qualität der Küchen international anzuheben. Die jährlichen Audits halten den Verbesserungsprozess in Gang und motivieren das Team“, erklärt Klaus Dieter Scheibelhofer von der Firma Gastromed International.

**Bildquelle:** JKU (honorarfrei)

**Bildtext:** v.l.: Betriebsleiter Alexander Schedl, Assistentin der Betriebsleitung Ursula Eigl, Küchenchef Franz „Xandl“ Schmidbauer und Klaus Dieter Scheibelhofer von Gastromed International.