

## Von der Gourmetküche bis zum Airline-Catering

Von Premium-Gastronomie bis hin zu den Großküchen im Airline-Catering: Hier hat Hygiene höchste Priorität. Daher werden Wände und Decken sensibler Räume vielerorts mit den hochwertigen Hydewa-Hygiene-Systemen ausgestattet.

Die Büropartnerschaft TB Planquadrat der Ingenieure Robert Obereder und Heinz Gerhart wurde vor 14 Jahren gegründet, hat drei Mitarbeiter und ist auf Küchenplanung und Gewerbekälte spezialisiert. Pro Jahr verplant das Büro etwa 1500 bis 2000 qm Glasbord® in den unterschiedlichsten Bereichen, darunter auch kleinere Küchen ab 60 qm bis zu 200 qm Größe. Referenzen sind unter anderem Huber Landhauskeller in Graz, Virgil Bildungshaus in Salzburg oder die Technische Universität in Wien.

Ingenieur Heinz Gerhart arbeitet seit ca. sechs Jahren mit OK-Paneele zusammen. Aufgrund einer Ausschreibung eines seiner damaligen Auftraggeber aus dem Airline-Catering-Sektor hatte ihm Christian Kraus von OK-Paneele das Material vorgestellt und daraufhin den Zuschlag bekommen. 2004/05 erfolgten dann beim Kunden am Hauptsitz Wien-Flughafen die geplanten Umbaumaßnahmen im „kalten Küchenbereich“, später wurden auch Gangbereiche, Aufdeckung, Event- und warme Küchenbereiche neu ausgestattet und mit der hygienischen Decken- und Wandverkleidung Glasbord® versehen.



PROJEKTBERICHT

Strukturierte Glasbord®-Oberfläche: ästhetisch und reinigungsfreundlich mit stabilen Edelstahlkantleisten

GLASBORD®

GLASBORD®



Gastronomie / Catering

PROJEKTBERICHT

## Glasbord® im Gastro-Bereich: Einsatz in anspruchsvollen Großküchen

### ADVENTURE CATERING

Oliver Scheiblauer, Inhaber von Adventure Catering und Future Kitchen Planungsbüro:

# »Es gibt keine Alternative«

Adventure Catering in Wien stattete ihren 400 qm großen Küchenbereich mit Glasbord® aus. Der Inhaber, gleichzeitig Betreiber eines Planungsbüros für Großküchen, empfiehlt ausdrücklich die Verwendung von Glasbord®.

Die Entwicklung in den letzten Jahren ist rasant. Immer ausgeklügelter, immer fantasiereicher und mit höchster Produktqualität ist Catering eine der faszinierendsten Branchen der Gastronomie.

Exklusiv, mit exquisiten Arrangements für bis zu 3000 Personen und stets neuen Kompositionen: Adventure Catering heißt das erfolgreiche Unternehmen,

das Chefkoch Oliver Scheiblauer 1999 zusammen mit Alexander und Stefan Eichinger gründete. Seit August 2006 wird in einer neu bezogenen, 400 Quadratmeter großen Küche (inklusive Lager und Kühlhaus) in Wien-Floridsdorf für das Cateringunternehmen gekocht: Von Fingerfood und Buffets für private Einladungen, über Press catering und Galadiner bis zu Hochzeiten, Filmcatering

### ADVENTURE CATERING



### McDONALD'S AUSTRIA



### GASTRO-KÜCHEN



### Projektbetreuung und Montage

Hydewa legt größten Wert darauf, dass Hygienesysteme von qualifizierten Unternehmen realisiert werden. So ermöglicht die langjährige und praxiserprobte Zusammenarbeit mit einem festen Stamm von Montagebetrieben eine rasche, zuverlässige Auftragsabwicklung. Dank des Informationsaustausches von Entwickler und Montageteam sind Hygienesystem und Montage bestens aufeinander abgestimmt. Wände und Decken können oft sogar ohne Produktionsunterbrechungen verkleidet werden. Die hochwertigen Hygienesysteme aus dem Hause Hydewa erfahren außerdem eine stetige praxisgerechte Weiterentwicklung mit Lösungen, die jedes einzelne Projekt individuell fordert.

Im Resultat: Ausgezeichnete Kundenzufriedenheit mit Produkt und Realisation.

### Glasbord®-GFK-Paneel

wird seit über 25 Jahren erfolgreich in der Lebensmittelindustrie in Europa eingesetzt. Als hygienisches Wand- und Deckensystem leistet Glasbord® einen wertvollen Beitrag zur Bauhygiene

- in der kompletten
  - » **Nahrungsmittelindustrie:**
    - » **Käseereien**
    - » **Milch verarbeitende Betriebe**
    - » **Fleisch verarbeitende Betriebe**
    - » **Fisch verarbeitende Betriebe**
    - » **Back- und Teigwarenhersteller**
    - » **Getränkeherstellung**
    - » **Catering** und viele mehr
  - » im **Gesundheitswesen**
  - » in **Reinräumen und Sanitäranlagen**

#### Das Material:

Innovatives GFK (Glasfaserverstärktes Kunstharz) für den Innenbereich mit strukturierter oder ebener Oberfläche, die dank der Surfaseal®-Veredelung absolut porenfrei ist.

#### Die Eigenschaften:

Sehr reinigungsfreundlich, porenfrei, strapazierfähig, hohe mechanische Belastbarkeit, korrosionsfrei, weitestgehend laugen- und säurebeständig, farbtreu.

hygienische  
**hydewa**  
decken- und wandsysteme

seit über 16 Jahren Glasbord®-Systementwickler und größter internationaler Glasbord®-Vertrieb (außerhalb Nordamerikas)  
Hydewa GmbH, Hydewaplatz 1, D-95466 Weidenberg  
Tel. +49 / 92 78 / 970-0 • Fax +49 / 92 78 / 970-50  
Hydewa France S.A.S., Technoparc de Collonges, FR-01550 Collonges  
Tel. +33 (0)4 50 59 26 96 • Fax. +33 (0)9 70 62 21 23

www.hydewa.com

www.hydewa.com

### PROJEKT-DATEN UND ZAHLEN:

Planungsbüro:  
TB Planquadrat  
Ing. Büro für Gastronomie und Kältetechnik GmbH  
Weissenbach 141  
A-8967 Haus / Ennstal  
www.tb-planquadrat.at

Projekte  
Wandverkleidungen, Decken, Kühlzellen, Industrietüren in Küchenbereichen für diverse Kunden

Zeitraum:  
2004 – heute





## ADVENTURE CATERING

# Full-Service-Catering der Spitzenklasse

und Großveranstaltungen. Großunternehmen und Weltstars aus Politik, Wirtschaft, Kunst und Entertainment zählen seit langem zu den Stammkunden. Adventure Catering beschäftigt derzeit rund 35 Mitarbeiter.

2005 wurde Oliver Scheiblauber zum „Jungen Wilden“ unter Österreichs Kochelite gekürt und durfte als Preisträger einen Monat beim spanischen Starkoch Ferran Adrià in dessen weltberühmten „El Bulli“ praktizieren. Hier eignete er sich faszinierende Techniken der Molekularküche an. Seitdem experimentiert er auch bei Adventure Catering mit moderner Molekulartechnik wie dem schmackhaften Vakuumgaren, verbindet diese aber ge-

nussvoll mit österreichischer und internationaler Küche.

### Qualität ist das Rezept

Oliver Scheiblauber ist ein Qualitätsverfechter und Technikfreak. Der Küchenchef legt rundum Wert auf ein hohes Qualitätsniveau: Bei Mitarbeitern, der Ware und genauso bei der Technik. So gab es auch bei der neuen Großküche für Adventure Catering keine Kompromisse, was Ausstattung und Hygiene angeht. Für die hygienische Wandverkleidung gab es für ihn nur ein Produkt, nämlich Glasbord®. „Das Material steht für mich außer Konkurrenz“, lautet die klare Aussage von Oliver Scheiblauber, der seit 2003 zudem das Planungsbüro „Future Kitchen“ für exklusive Küchenprojekte betreibt.

Entdeckt hat er die hygienische Wandverkleidung des deutschen Systementwicklers Hydewa per Zufall bei einem Kunden und setzte es fortan selbst bei Küchenplanungen ein. Mit durchwegs hervorragender Resonanz: „Glasbord®-Paneele sind einfach perfekt. Mühelose

*Montagefreundlich und vielfältig einsetzbar, wurde Glasbord® hier im Küchenbereich des Neurologischen Rehabilitationszentrum in Wien auch für halbrunde Flächen verwendet.*

Reinigung, keine Fugen und keine Poren sind beste Voraussetzungen für Top-Hygiene. Die Oberfläche wirkt optisch freundlich, ist sogar anbohrbar, ohne dass sie springt, und die Schnelligkeit in der Verlegung spart viel Zeit während der Bauphase.“

### „Zu Glasbord® gibt es keine Alternative“

Ca. 500 qm Wandverkleidung aus Glasbord® montierte der erfahrene Montagebetrieb OK-Paneele in der großen Küche von Adventure Catering. Die Paneele wurden direkt auf die verputzten oder mit Rigips versehenen Wände verklebt. Diese Art der Direktmontage ist ein außerordentlich wirtschaftliches Verfahren, das vor allem im Sanierungsbereich vielfache Vorteile bietet.

## PROJEKT-DATEN UND ZAHLEN:

**Planungsbüro:**  
Future Kitchen  
Gussenbauergasse 5-7/11/18  
A-1090 Wien  
www.futurekitchen.at

**Kunde:**  
Adventure Catering  
Einzingergasse 4, A-1210 Wien  
www.catering.at

**Projekt:**  
Wandverkleidungen, Decken, Kühlzellen, Industrietüren einer Großküche

**Zeitraum:**  
2006

## McDONALD'S AUSTRIA

# Glasbord® – wirkt nicht nur sauber, sondern ist es auch!

In ganz Österreich wurden seit 2001 die Küchenbereiche von neuen oder modernisierten McDonald's-Restaurants mit Glasbord® verkleidet. Mittlerweile werden auch die abgehängten Rasterdecken mit Glasbord® ausgeführt.

Ingenieur Leopold Rathauscher ist seit drei Jahren Leiter der Bauabteilung von McDonald's in Österreich. Um den immer weiter steigenden Hygieneanforderungen gerecht zu werden, ist die Bauabteilung von McDonald's vor Jahren an Architekten und Planer mit dem Anliegen herangetreten, nach einer wirklichen Al-

ternative zu konventionellen Fliesen zu forschen. Mit dem steten Ehrgeiz, bestmögliche Lösungen für Probleme zu erarbeiten, suchte man nach einem Material, mit dem, neben Neubauten, gerade Renovierungen im sensiblen Küchenbereich großflächig und optisch ansprechend durchgeführt werden können.

Doch McDonald's wollte ein Material, das nicht nur sauber und pflegeleicht wirkt, sondern es auch ist. Denn höchstmögliche Hygiene hat hier Priorität. Bei Fliesen stieß man durch den hohen Fugenanteil sehr schnell auf Grenzen. Ausbesserungen gestalteten sich schwierig, hat man doch mit einem Blick gesehen, was neu und was alt ist. So konnte das Endergebnis nie den hohen Qualitätsansprüchen genügen.



*Glasbord®-Wandverkleidungen sind schnell und leicht zu reinigen.*



Gernot Fischer, der heute das Technische Büro coordin.at in Wien betreibt, war seinerzeit in Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro Bohrn federführend, dass die Entscheidung auf die hygienischen Wandsysteme aus Glasbord® fiel. Ausschlaggebend war für ihn: „Damit konnte man den Hygieneanforderungen nach möglichst fugenfreien Wandflächen auch tatsächlich nachkommen. Zudem hatte OK-Paneele aus St. Pölten das Material bereits vielfach montiert – mit durchwegs hervorragenden Resultaten.“

So wurde 2001 beim Umbau des McDonald's-Restaurants in der Wiener Johannesgasse erstmals ein Hydewa-Hygiensystem aus Glasbord® im Küchenbereich montiert. Bauabteilung und Restaurantleitungen waren gleichermaßen begeistert: Schöne Großflächen, die sich wunderbar pflegen lassen, keine rauen Fugen mehr, keine Verfärbungen durch Reinigungswasser oder sonstige Einflüsse. Die Wirkung von Glasbord® wurde sofort als angenehm empfunden.

Kurze Zeit später entdeckte man Glasbord® auch für den Deckenbereich. In Küchen sieht Planer Gernot Fischer eindeutige Vorteile für die Rasterdecken: „Glasbord® ist leicht abwaschbar: Einfach Rasterelement entnehmen, abwaschen, wieder einlegen. Auch lassen sich Revisionsarbeiten zügig erledigen.“

Auch die Planungsgesellschaft Leitner & Marius ist bereits seit etwa 20 Jahren mit McDonald's-Projekten betraut.

Ingenieur Hansjürgen Frauscher erläutert: „Wo früher Fliesen eingesetzt wurden, wird seit etwa acht Jahren standardmäßig alles mit Glasbord® ausgestattet: Wände und Decken der Küchenbereiche sowie, unterdessen zunehmend auch Anlieferzonen, Waschräume, Personal- und Nebenräume, nicht zu vergessen die Müllbereiche.“ Seine Argumente für Glasbord®: „Pflegeleichte Oberfläche, keine Fugenteile mehr, leicht zu reini-

gen und dann natürlich die Optik. Etwas Besseres gibt es derzeit nicht.“

44 Restaurantküchen zählt die Referenzliste von OK-Paneele unterdessen. Dabei herrscht Einigkeit unter Architekten, Ingenieuren, technischen Planern und nicht zuletzt der Bauabteilung und Restaurantleitungen: „Mit weniger gibt sich McDonald's Austria nicht zufrieden.“

Doch schon jetzt geht die Forderung nach dem „never-ending improvement“ weiter. Derzeit laufen Überlegungen,

Glasbord® künftig in Pastelltönen einzusetzen, um die Arbeitsumgebung für die Mitarbeiter weiter zu verbessern. „Bei guter Ausleuchtung, was für McDonald's Pflicht gegenüber der Belegschaft ist, können die hochweißen Großflächen teilweise reflektieren. Helles, warme Farbtöne könnten dagegen die Raumatmosphäre verbessern, ohne den Hygieneaspekt zu vernachlässigen“, argumentiert der Chef der Bauabteilung Leopold Rathauscher. Ein Ansatz, dem der deutsche Systementwickler Hydewa nachgehen wird.



*Glasbord® ist absolut korrosionsfrei, was gerade in Nassbereichen von großem Vorteil ist.*

## PROJEKT-DATEN UND ZAHLEN:

**Planungsbüros:**  
coordin.at Gernot Fischer GmbH  
St.-Veit-Gasse 63  
A-1130 Wien  
www.coordin.at

**Leitner & Marius**  
Planungsgesellschaft mbH  
Aignerstrasse 78  
A-5026 Salzburg-Aigen

**Viereck Architekten ZT-GmbH**  
Gabenstraße 231  
A-8045 Graz  
www.viereck.at

**Kunde:**  
McDonald's Austria

**Projekt:**  
Küchenwände, Decken, Anlieferzonen, Waschräume, Personal- und Nebenräume, Müllbereiche in 44 McDonald's-Restaurants in ganz Österreich

**Zeitraum:**  
2001 – heute