



Feierliche Eröffnung bei Murtal Catering

Unternehmergeist, Mut und unternehmerischer Weitblick, sind die Zutaten für das innovative Unternehmenskonzept von Murtal Catering. Am Wochenende fiel der Startschuss für das zukunftsorientierte Projekt.

Gemeinsam mit Freunden, Nachbarn, Geschäftspartnern, Vertretern aus Politik und Wirtschaft und mit allen am Projekt beteiligten wurde auf das neue Vorzeigeprojekt der Region angestoßen. Für die musikalische Umrahmung sorgte der Musikverein St. Marein, Pater Othmar Stary segnete das neue Betriebsgebäude. Die zahlreich erschienenen Gäste konnten die neue 380 m² große Betriebsanlage auf dem Areal des Prankherwirtes besichtigen und wurden dabei mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region verwöhnt.

Festredner aus Politik und Wirtschaft

„Dieses Projekt ist einzigartig in der Region. Wir brauchen „Essen auf Rädern“ in den Kindergärten in den Pflegeheimen aber auch im privaten Bereich. Das hier regionale Lebensmittel verarbeitet und auch regional verwertet werden ist großartig und der richtige Weg in die Zukunft“, so Landtagsabgeordnete Gabriele Kolar.

Innovationsmanagerin **Johanna Kaltenegger** beschreibt Murtal Catering als „Milchkanne der Zukunft“. „Wie früher die Bevölkerung mit der Milchkanne gesunde, frische Milch vom Bauern geholt hat, sorgt dieser Betrieb heute dafür, dass gesunde Lebensmittel, die in der Region produziert werden, zu uns nach Hause auf den Tisch kommen“. Auch für Bürgermeister **Bruno Aschenbrenner** ist die Weiterentwicklung des Prankherwirtes ein wichtiger Bestandteil für die örtliche und regionale Versorgung – hinsichtlich der Produkte und Dienstleistung, aber auch in Blickrichtung der neu geschaffenen Arbeitsplätze. **Christian Reiner**, Geschäftsführer des Regionalentwicklungsvereines Innovationsregion Murtal freut sich ganz besonders, dass dieses innovative Projekt von LEADER mitgetragen wurde. „Ein wesentlicher Teil der Finanzierung wurde hier von LEADER



gefördert und von Bund und Land kofinanziert“, betont Leadermanager Reiner. LEADER ist ein Förderprogramm der Europäischen Union, mit dem innovative Aktionen im ländlichen Raum gefördert werden. „Für uns war es eine echte Herausforderung einen positiven Diskurs mit der neuen, modernen Produktionsanlage und dem traditionellen, historischen Gebäude zu schaffen, so Architekt **Anton Handler**, der für die Planung und bauliche Umsetzung verantwortlich zeichnete. Hinter Murtal Catering stehen keine Unbekannten: Peter Dietrich und seine Lebensgefährtin Anneliese Steiner, haben sich in den vergangenen Jahren einen renommierten Namen im Bereich Gastronomie und Catering aufgebaut. Insbesondere die gesunde und traditionelle Küche mit regionalen Produkten liegt den beiden am Herzen. „Ich glaube, wir haben mit dem Bau der neuen Produktionsanlage die richtige Entscheidung getroffen. Auch die Kombination von Tradition und Moderne, dem geschichtsträchtigen Gasthof Prankherwirt und Murtal Catering, war mir dabei sehr wichtig“, sagt Firmenchef Peter Dietrich. Der innovative Firmenchef bedankte sich bei allen am Projekt beteiligten Personen, bei seinen Mitarbeitern und ganz besonders bei seiner Familie und seiner Lebensgefährtin Anneliese Steiner für die Unterstützung.

Modulare Küche

Beim Bau der neuen Betriebsanlage wurde nach den neuesten Produktionsmethoden, mit Rücksicht auf effiziente Arbeitsprozesse und hygienischen Standards geplant und gebaut. Nachhaltig ökologisches Wirtschaften - für die Region aus der Region - stand dabei im Mittelpunkt. Herzstück des Gebäudes ist die modulare Küche, die den Anforderungen des neuen Betriebskonzeptes mit modernster Technologie und ausgereifter Technik entspricht. „Es war unser Ziel, die Küche so zu gestalten, dass sie sehr flexibel genutzt werden kann, egal welche Menge, oder welche Speisen wir produzieren. Nur die Grundstruktur ist fix, viele Komponenten können modular auf die kommenden Anforderungen angepasst werden“, so der Chef Peter Dietrich.

Energie: erneuerbar und optimiert

Beim gesamten Projekt wurde auf die Energieoptimierung geachtet. So wird zum Beispiel die Abwärme aus der Küche in das System rückgeführt. Strom und Warmwasser werden aus einer Photovoltaik bzw. Solaranlage gewonnen und die Wärme kommt aus einer Hackschnitzelanlage, Energiequelle sind die umliegenden Wälder und unsere Sonne. Die Lagerung der Rohstoffe, Vor- und Zubereitung der Speisen, Zuteilung und Auslieferung, oder Reinigung sind so angeordnet, dass alle Prozesse fließend ineinandergreifen. Damit wird Zeit gespart, Produktsicherheit garantiert und höchste Qualität der entstehenden Köstlichkeiten ist gewährleistet.

Auszeichnung „Grüner Teller“

Anneliese Steiner ist Diplom Pädagogin, Ernährungsberaterin und Kräuterpädagogin. „Wir verwenden großteils regionale und saisonale Produkte unserer umliegenden Landwirte und gesunde, heimische Kräuter. Unseren Speisen wurde vom Verein Styria Vitalis auch die Marke „Grüner Teller“ verliehen. Das kennzeichnet Betriebe, deren



Angebot den Kriterien einer schmackhaften und ausgewogenen Küche entspricht, erzählt Steiner stolz. Zur Auswahl stehen täglich zwei Menüs, die laufend wechseln - von vegetarisch, bis zur typisch steirischen Hausmannskost. Auch spezielle Ernährungsformen, wie sie zum Beispiel bei Diabetes unbedingt nötig sind, werden angeboten. Geliefert wird das 3-gängige Menü, bestehend aus Suppe, Hauptgericht mit Beilage und einem Dessert, in unserer speziellen Warmhaltefrischebox.

Essen auf Rädern als Nahversorgung

Der bisherige wirtschaftliche Erfolg gibt den beiden Recht: Catering mit dem Fokus der Nahversorgung ist ein Zukunftsmarkt, auch im Murtal. „Wir beliefern seit 10 Jahren täglich Seniorenwohnheime in der Region und mit dem neuen Produktionsstandort haben wir die Basis dafür geschaffen, in Zukunft unsere Kunden mit noch mehr Flexibilität und erstklassiger Qualität zu bedienen“, sagt Inhaber Peter Dietrich. Es sind aber nicht nur die Bewohner von Seniorenheimen, die Murtal Catering beliefert, auch Firmen, die ihre Mitarbeiter mit den feinen und gesunden „Essen auf Rädern-Speisen“ verköstigen, zählen zu den Kunden. Auch Pensionisten oder Berufstätige, die nach einem harten Arbeitstag keine Lust mehr dazu haben, selbst zu kochen, nützen das kulinarische Service.

Event Catering

Murtal Catering bietet aber noch viel mehr. Das innovative Unternehmen übernimmt für seine Kunden auch das Gesamtkonzept einer Veranstaltung. Vom Eintreffen der Gäste bis zum Schlussfeuerwerk am Abend. Mit einer Feldküche ist das Team in der Lage, Speisen für bis zu 1.200 Personen frisch und vor Ort zu zubereiten. Und das notfalls auch ohne Strom- oder Wasseranschluss.

