

BioTrans bei Ikea

Cleverer Lösung

Seit August des vergangenen Jahres werden die Küchen- und Speiseabfälle des Ikea-Restaurants in Vösendorf bei Wien durch das neue BioTrans-System entsorgt. Restaurantmanager Heiko Hiller ist mit der neuen Anlage „sehr zufrieden“, der Abtransport funktioniert sauber, problemlos und äußerst umweltschonend.

Text: Gerald Zemann

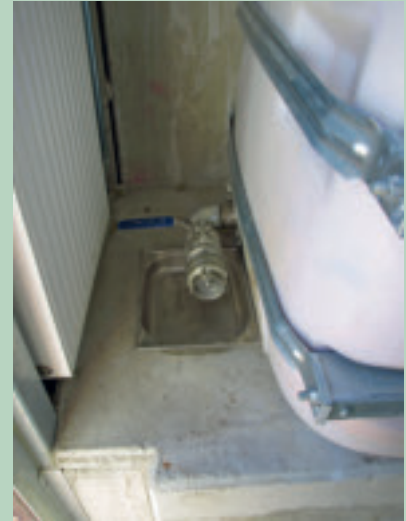
Das Sammeln, die Lagerung und der Abtransport von Speiseabfällen gehört zu den lästigen und ungeliebten Pflichtübungen eines gastronomischen Betriebes. Wurde früher einfach alles in den „Sautrank“ gekippt, so müssen heute strenge Auflagen, wie etwas die Lagerung in gekühlten Räumen, erfüllt werden. Die Entsorgung wurde in den ver-

gangenen Jahren immer aufwändiger und kostenintensiver.

Das Ikea-Restaurant in Vösendorf ist ein gastronomischer Großbetrieb. Es verfügt über insgesamt 520 Sitzplätze, pro Öffnungstag werden an Spitzentagen allein im Restaurant rund 1700 (und im Bistro noch einmal bis zu 2000) Gäste bedient und um die 2000 warme Hauptpeisen, von

BioTrans-System

Energie aus Abfall



Entwickelt wurde diese Art der modernen Entsorgung in der Schweiz, wo es auch bereits seit Jahren in diversen gastronomischen Betrieben verwendet wird. Die Kosten für ein BioTrans-System richten sich nach Größe und Anforderungen und müssen jeweils individuell kalkuliert werden. Grundsätzlich gilt: Je größer das Abfallvolumen, desto schneller rechnet sich das System. Die Reduzierung der Kosten gegenüber einem herkömmlichen System ergibt sich durch niedrigere Abholgebühren, geringeren Arbeitsaufwand und den Wegfall der Kühlung. BioTrans senkt jedoch nicht nur die Kosten, es entlastet auch deutlich die Umwelt. In Österreich wird das BioTrans-System vom Entsorgungsspezialisten Optimist aufgebaut und vertrieben.

www.optimist.co.at

Fleischbällchen über das Tagesgericht bis zum Kindermenü (und noch einmal rund 180 kalte Fischgerichte) serviert. Zusätzlich versorgt die Küche auch die insgesamt 600 Ikea-Mitarbeiter des Standortes (Einrichtungshaus und Ikea-Österreich-Stammstamm), rund 400 von ihnen nutzen täglich das Angebot an Mitarbeiter-Verpflegung. Inklusive den Outlets beschäftigt der Küchen- und Restaurantbereich rund 60 Arbeitskräfte.

Bevor der Betrieb auf das neue BioTrans-System umstellte, wurden die

Küchenabfälle „klassisch“, also mit Tonnen, entsorgt. Restaurantmanager Heiko Hiller verrät: „Pro Woche benötigten wir zwischen vier und sechs 120-Liter-Tonnen. Der Aufwand war im Gegensatz zu heute beträchtlich. Die Mitarbeiter mussten die Tonnen zur Küche transportieren, danach in den gekühlten Lagerraum, eine schmutzige Arbeit samt Geruchsbelästigung. Die Entsorgung erfolgte wöchentlich.“

Heute steht im Abwaschbereich der Küche ein eher kleines Gerät namens BioMaster. Es „schluckt“ die Speise- und Rüstabfälle (inklusive Saucen, Fette, Öle, Kaffeesatz oder Zitrusfrüchte) und verwandelt den Abfall blitzschnell in eine Biomasse, die innerhalb eines geschlossenen Systems in den 4000-Liter-Lagertank eine Etage tiefer weitergeleitet wird. Der BioMaster erkennt auch sofort, wenn zum Beispiel Besteckteile irrtümlich mit dem Abfall in das Gerät befördert wurden.

Entsorgung nur mehr alle zwei Monate

Aus dem Küchenabfall wird durch das BioTrans-System ein gefragter Rohstoff für Biogasanlagen, die daraus umweltfreundlich Energie gewinnen. Hiller: „Das System ist einfach clever. Alle Nachteile, die früher durch das Tonnen-System gegeben waren, fallen weg. Es benötigt, im Gegensatz zu den Tonnen, fast keinen Platz, nichts steht mehr im Weg, es ist sauber, einfach, schnell, es erfüllt alle gesetzlichen Auflagen und es schont die Umwelt. Der 4000-Liter-Tank muss nur mehr alle acht Wochen geleert werden. Eine Anzeige informiert uns rechtzeitig, wenn der Inhalt des Tankes ein bestimmtes Volumen erreicht hat. Wir informieren dann unseren Entsorger, der kommt bereits am nächsten Tag, dies funktioniert problemlos und völlig sauber. Der Lkw fährt nur mehr alle zwei Monate zu uns, früher kam er jede Woche, dies spart Kosten. Wie ich von meinen Kollegen in Deutschland weiß, bekommt man dort bereits von den Biogasanlagen etwas bezahlt, wenn man sie mit hochwertiger Biomasse beliefert. Vielleicht wird das auch bald in Österreich so sein.“

Zur Person

Heiko Hiller



Der Manager des Ikea-Restaurants in Vösendorf absolvierte in Leipzig die Koch-Lehre und arbeitete danach im Gastgewerbe. Vor 17 Jahren begann er als Koch bei Ikea zu arbeiten und absolvierte diverse firmeninterne Ausbildungen. Er kletterte die Karriereleiter hinauf, vom Küchenchef über den stellvertretenden Restaurantleiter bis hin zum

Restaurantmanager. Bevor er nach Österreich wechselte, leitete er das Ikea-Restaurant in Köln. Heute lebt er mit seiner Frau und seinem Sohn in Bad Vöslau.

Tiscover

Beliebteste Unterkünfte

Tiscover.com, das größte Urlaubsportal im Alpenraum, präsentiert die beliebtesten Unterkünfte des Jahres 2009. Gewertet wurde die Anzahl der Online-Buchungen und die Qualität der Gästebewertungen. Gesamtsieger wurde das Vier-Stern-Hotel Mond-Holiday am steirischen Grundlsee.

Rund 25.000 Betriebe im Alpenraum stehen auf Tiscover.com zur Auswahl. Das Angebot reicht dabei vom familiären Bauernhof bis hin zum luxuriösen Fünf-Stern-Hotel. Für das Jahr 2009 hat Tiscover nun die beliebtesten Unterkünfte in den unterschiedlichen Kategorien zusammengestellt. Ausschlaggebend für das Ranking war – neben der Anzahl der Online-Buchungen – die Menge und Qualität der Gästebewertungen. Neben der gebotenen Ausstattung und Verpflegung bewerten die Nutzer auf Tiscover.com auch die Servicequalität und das Preis-Leistungsverhältnis der Unterkunft. Besonders beliebt bei den Tiscover-Nutzern waren 2009 die Thermenhotels, weshalb diese Unterkünfte in einer eigenständigen Kategorie zusammengefasst wurden.



Der Sieger: Mond-Holiday Hotel Grundlsee

Top-Vier-Stern-Hotels

Mond-Holiday Hotel Grundlsee, Grundlsee, Steiermark
Cortisen am See, St. Wolfgang, Salzburg
Schneeberghof, Puchberg am Schneeberg, Niederösterreich
Hubertushof, Bad Ischl, Oberösterreich
Genießerhotel Oberhofer, Telfes im Stubaital, Tirol

Top-Drei-Stern-Hotels

Hotel Büchel, Feldkirch, Vorarlberg
Ambassador Suite Hotel, Riva del Garda, Trentino
Hotel Velden Bacherlwirt, Velden am Wörthersee, Kärnten
Hotel Leonhardihof, Bad Tölz, Bayern
Hotel des alpes, Fiesch am Eggishorn, Wallis

Top-Thermenhotels

Vitalhotel Therme Geinberg, Geinberg, Oberösterreich
Quellenhotel & Spa Heiltherme Bad Waltersdorf,
Bad Waltersdorf, Steiermark
Aqua Dome - Tirol Therme Längenfeld, Längenfeld, Tirol
H2O Hotel Therme Resort, Bad Waltersdorf, Steiermark
Therme Laa, Laa a. d. Thaya, Niederösterreich