

SOZIALPSYCHIATRISCHE DIENSTE

Küchenkonzept Restaurant «Specki»

September 2022

KÜCHENKONZEPT RESTAURANT «SPECKI»

Einbindung der Teilnehmenden

Im Rahmen des Restaurants Specki unterstützt das Arbeitstrainingsprogramm (ATP) ausgrenzungsgefährdete Menschen in ihrem Bestreben, ihre Arbeitsfähigkeit zu festigen und zu steigern, mit dem Ziel, Arbeitsmarktfähigkeit für den ersten Arbeitsmarkt zu erreichen und zu konsolidieren. Unsere Teilnehmenden werden in allen Arbeitsfeldern im Restaurantbetrieb mit eingebunden. Schwerpunkte dabei sind die Küche, Service und Hygiene.

Lokal, saisonal und biologisch

Die Küche im Restaurant Specki ist geprägt von lokalen Produkten. Das grosse Angebot der Liechtensteinischen Landwirtschaft und deren Direktvermarktung garantiert eine sehr nachhaltige Wertschöpfung vor Ort. Wir schreiben nicht nur lokal, saisonal, biologisch, in der Specki-Küche ist alles, was möglich ist, direkt von Bauernhöfen im nahen Umfeld, Produzent*innen oder Lieferant*innen aus der Nähe.

Wir legen hohen Wert auf pflanzliche Nahrungsmittel. Fleisch bzw. Fisch gibt es nur ein- bis zweimal in der Woche. Wir suchen stets nach den besten Zutaten, um ein einmaliges Esserlebnis zu garantieren. Alle Gerichte werden von Grund auf frisch hergestellt und suchen sowohl in seiner geschmacklichen, als auch qualitativen Art Seinesgleichen. So können auch Unverträglichkeiten berücksichtigt werden.

Menüauswahl - Gegen Food Waste

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Dabei haben unsere Ernährung und insbesondere auch unsere Lebensmittelverschwendung weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt.

Wir setzen uns ein gegen Food Waste und leben ein Konzept, das keine Lebensmittelverschwendung zulässt. Durch unsere spontane und flexible Menüauswahl sparen wir Lebensmittel, Energie und Zeit. Dadurch können die vorhandenen Lebensmittel täglich so gekocht werden, dass alle vorhandenen Zutaten zu Gerichten verarbeitet werden. So kann auch bei Nichterscheinen von Teilnehmenden oder bei einer grossen Anzahl von Reservierungen zeitnah reagiert werden, z.B. mit dem Einbauen einer weiteren Komponente ins Gericht. Der Druck, am geplanten festzuhalten, obwohl es bessere Möglichkeiten gibt, fällt weg.

Das Konzept sieht vor, dass täglich zwei Menüs angeboten werden:

Menü 1: vegan

Menü 2: Schaaner Bio-Rindfleisch, Eier, Käse, Fisch oder vegetarisch

Das Konzept des Restaurants Specki wird nach Bedarf überarbeitet und angepasst. Veränderungen im Konzept werden im Führungshandbuch des VBW vermerkt und an die zuweisenden Behörden kommuniziert.