



## Kochen mit sozialem Mehrwert *magdas* KÜCHE

*magdas* Social Business der Caritas der Erzdiözese Wien eröffnete am 28. Februar 2019 seine neue Küche mit sozialem Mehrwert im 23. Bezirk in Wien.

Seit sechs Jahren kocht *magdas* täglich für 2000 Menschen. Der Neubau der *magdas* KÜCHE ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern integriert auch Reuse Bauteile aus alten Gebäuden. Die *magdas* KÜCHE wird – wie *magdas* HOTEL oder *magdas* RECYCLING – als Social Business geführt. Das Küchenteam mit 35 MitarbeiterInnen besteht zu einem Drittel aus Menschen, die es aus unterschiedlichen Gründen schwer hatten einen Job zu finden - ehemals langzeitarbeitslose Menschen, Menschen mit Fluchthintergrund sowie Menschen mit Behinderung.



### ***magdas* - die Social Business Tochter der Caritas**

*magdas* wurde im April 2012 als Tochter der Caritas der Erzdiözese Wien gegründet. Der Social-Business-Gedanke geht auf Nobelpreisträger Muhammad Yunus zurück: Alle *magdas* Projekte tragen sich wirtschaftlich selbst und ihr oberstes Unternehmensziel ist die Lösung eines sozialen Problems. So ermöglicht *magdas* langzeitarbeitslosen Personen, Menschen mit Behinderung oder mit Fluchthintergrund den Zugang zum Arbeitsmarkt. „Wir wollen beweisen“, so Caritas Wien-Geschäftsführer Alex Bodmann, „dass soziales Handeln und wirtschaftlicher Erfolg kein Widerspruch sind. Wir fokussieren auf die Stärken unserer MitarbeiterInnen und nicht auf etwaige Defizite.“

### **Wir kochen über den Tellerrand hinaus**

Neben dem sozialen Gedanken, wurde der Anspruch einen gesellschaftlichen Mehrwert zu schaffen, auch beim Bau der neuen Küche konsequent weiter gedacht. „*magdas* Küche sollte nicht nur sozial, sondern auch ökologisch nachhaltig sein. Nachhaltiges Bauen ist zwar nicht billiger als herkömmliches Bauen, aber auch nicht teurer und schont dabei langfristig Ressourcen“, erklärt Michael Kleinbichler, *magdas* Geschäftsführer.

Um das zu erreichen, wurden bereits in der Planungsphase Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen involviert: Vom integralen Planungsbüro „ATP architekten ingenieure (Wien)“, über die Experten für nachhaltiges Bauen „ATP sustain“, bis hin zu den Reuse- und Recycling Initiativen „HarvestMAP eG“ & „materialnomaden“.



Das Gebäude vereint neueste Umwelttechnik mit Bauteilen, die Geschichten erzählen: In der Innenraumgestaltung finden Bauelemente aus Abbruchprojekten eine neue Verwendung. Sie konnten in enger Zusammenarbeit mit „materialnomaden“ rückgeführt und aufgewertet werden. So wurde etwa der Parkettboden aus einem ehemaligen Seniorenhaus der Caritas wiederverwendet. Die auffällig gestaltete

Paneelenwand in der Kantine zierte vormals als Deckenverkleidung ein OMV-Bürogebäude. Die Holzverkleidung und Boden der Terrasse wurden aus Brettern eines alten Stadels gefertigt. Die Terrassenmöbel und Hochbeete, waren in ihrem Vorleben die Handläufe eines aufgelassenen Industriegebäudes.

Auch Einrichtungsgegenstände haben ein Vorleben und werden in den *magdas* Büroräumen wiederverwendet und aufgewertet: Besprechungsräume werden durch eine Wand aus alten Türzargen abgetrennt, ausrangierte Emailtöpfe und Pokale zieren als Lampen den Empfangsbereich uvm.

**Heinz Lindner, Associate Partner, ATP Wien:** *„Ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit bestimmt auch das von ATP entwickelte Energiekonzept des Gebäudes. Vorhandene Ressourcen und Energiequellen werden optimal genutzt. So wird beispielsweise die Abwärme der Kältetechnik zurück ins System gespeist, um im Winter die Büroräume zu beheizen. Eine Photovoltaikanlage am Dach trägt zur Stromgewinnung bei.“*

Für den Bau wurde *magdas KÜCHE* mit Gold (961 von 1.000 möglichen Punkten) der Nachhaltigkeitszertifizierung ÖGNB bewertet und ist somit das mit den meisten Punkten nach Fertigstellung ausgezeichnete ÖGNB-Gewerbeprojekt und jenes mit der höchsten Punkteanzahl außerhalb der Seestadt Aspern.

E-Ladestationen, Urban Gardening auf der eigenen Dachterrasse sowie Arbeitsplatzkomfort und Barrierefreiheit zeichnen die soziokulturelle Qualität des Projektes zusätzlich aus. Rund um das Haus entstand ein sortenreicher Obstgarten mit Blumen und Sträuchern, die für gutes Absickern des Regenwassers sorgen. Im Sommer können Mitarbeiter und Besucher Obst und Gemüse in den Altholz-Hochbeeten des Gemeinschaftsgartens selbst ernten.

### **Unser Business sind die Menschen**

**Markus Gerauer, Leiter *magdas* ESSEN:** *„Von den 35 MitarbeiterInnen in *magdas KÜCHE* sind ein Drittel ehemals langzeitarbeitslose Menschen, Menschen mit Fluchthintergrund sowie Menschen mit Behinderung. Gemeinsam kochen sie wöchentlich rund 12.000 Portionen für Seniorenhäuser, Kindergärten und Schulen in höchster Qualität. Während bislang hauptsächlich Caritas Einrichtungen bekocht wurden, richten sich die verschiedenen Angebote jetzt an Interessierte aus ganz Wien und Umgebung. Neben Gemeinschaftsverpflegung für Seniorenhäuser, Kindergärten, Schulen und Büros, gibt es ab Eröffnung der neuen Küche auch verschiedene Event-Catering-Angebote.“*

Den Großteil der Zutaten dafür liefern österreichische Bauern und Produzenten. „Damit stärken wir heimische Unternehmen, sichern Arbeitsplätze und verhindern, dass Lebensmittel unnötig lang in der Gegend herumfahren. Faire Arbeitsbedingungen für die Menschen, die diese Lebensmittel produzieren, sind uns wichtig. Auch das ist Teil einer Küche mit sozialem Mehrwert.“, so **Markus Gerauer**.



Credits: © Julia Geiter

Die Personen auf dem Bild sind von links nach rechts:

**Zdravko Franjic**/ Küchenmitarbeiter, **Gerald Bischof** / Bezirksvorsteher, **Dechant Bernhard** Pokorny, **Gabriela Sonnleitner** / *magdas* Geschäftsführerin, **Markus Gerauer** / Leitung *magdas* ESSEN, Alexander Bodmann/ Generalsekretär der Caritas der Erzdiözese Wien, **Michael Kleinbichler**, *magdas* Geschäftsführer