

arzt | spital | pflege ^{als/p}

Das Schweizer Fachmagazin für das Gesundheitswesen

34. Jahrgang 4 | 2017



Erfolgsgeschichte Hugentobler/Thurvita

Interviewpartner: Marco Wenger

Energie-Effizienz

Philipp Wettach, Küchenchef Thurvita

www.arztspitalpflege.ch



Erfolgreiches Projekt:

Wie ein Alterszentrum den Küchen-Output verdoppeln konnte

Die Thurvita AG, Wil SG, sorgt immer wieder für positive Schlagzeilen. Der Ideenreichtum und die Visionen – mit den damit verbundenen, hochgesteckten Zielen – sind aussergewöhnlich. Der bunte Strauss an Aktivitäten, erfolgreich umgesetzt, wird kaum von einer Institution aus dem Pflegeheimbereich erwartet. Mit im Spiel sind die effizienten Hugentobler-Kochsysteme: Der Output der Küche liess sich damit – bei gleichbleibendem Personalbestand – mehr als verdoppeln.

arzt/spital/pflege zu Besuch im Alterszentrum «Sonnenhof», einem Betrieb der Thurvita AG. Das Thema: Ehrgeizige Ziele erreichen – mit den Schweizer Kochsystemen.

Wie verleiht man einem «klassischen», etwas eintönigen Heim-Café die Wohlfühlatmosphäre, die interne und externe Gäste zum Kommen, Verweilen und Geniessen einlädt? Andreas Bucher, Leiter Hotellerie der Thurvita, verrät: «Wie andernorts, hatten auch wir ein Heim-Café, das keine grosse Ausstrahlung hatte. Es fehlte die Seele! Es war so, wie man sich eben ein klassisches Heim-Café oder die Kantine eines Spitals vorstellt. Was wir aber schon immer hatten: eine sehr, sehr gute Küche. Im Team überlegten wir uns deshalb, wie wir den «Spirit», die Leidenschaft, den unser Küchenchef Philipp Wettach mit seinem Team lebt, hinaus tragen können. Und kamen dabei auf die Idee, ein Konzept zu erarbeiten, das auch die Bewohnenden aktiv einbezieht. Das Konzept heisst: «Chez Grand Maman».»

Auf diese Idee muss man erst einmal kommen – und die hochgesteckten Ziele verwirklichen können! Die Zusammenarbeit mit der Firma Hugentobler erfolgte dabei in fünf Etappen:

1. Besuch des Hugentobler-Kochparadieses in Schönbühl BE. Programm: die Schweizer Kochsysteme in Theorie und Praxis; Vorführungen und Degustationen in der Schulungsküche. «Aha-Erlebnis»: So lassen sich die Ziele der Thurvita realisieren; Projektbesprechung.

2. Analyse der Abläufe und Bedürfnisse. Abgleichung der bestehenden Küchen-Infrastruktur mit den Projektzielen.
3. Umsetzung, Installation der zusätzlich erforderlichen Apparatechnik, verbunden mit Begleitung/Coaching des Thurvita-Teams durch GastroPerspektiv AG.
4. Optimierung der Prozesse durch Thurvita, begleitet von GastroPerspektiv. Ausbau des Angebots.
5. Zukunft: Das gewonnene Wissen lässt sich für den geplanten Weiterausbau der Küche transferieren, damit werden die Abläufe weiter professionalisiert.

«Chez Grand Maman» schlägt ein

Was im Dezember 2014 zunächst als Experiment gedacht war, entwickelte eine ungeahnte Eigendynamik: Gestartet wurde mit nur zwei Produkten. Das waren der so genannte Hypokras, ein Glühwein, nach einem traditionellen, 700-jährigen

Rezept, das eine Bewohnerin beitrug. Das zweite war ein Anisgebäck, ein Anisbögli, nach einem alten Rezept aus dem Burgenland. Bucher: «Die Anisbögli sind sehr aufwändig in der Herstellung, und wir krümmten nächtelang Bögli (lacht). Mit diesen beiden Produkten begannen wir und hatten das Glück, dass der «Sonntags-Blick» auf unser Konzept mit den Grosis aufmerksam wurde. Im Dezember veröffentlichte er die Titelseite mit drei Folgeseiten! Das schlug ein wie eine Bombe; auf unserem Online-Shop Grosi.net ging die Post im wahrsten Sinne des Wortes ab – zeitweise brach er gar zusammen. Die Nachfrage wuchs, und die Herausforderung bestand nun in der Versandlogistik. Da brauchte es viele Hände, die beim Verpacken mithalfen und improvisierten. Wir verfügten ja noch nicht über die richtigen Verpackungen. So ist Chez Grand Maman entstanden!»

Thurvita: Zahlen, Fakten

- Thurvita entstand 2013 aus einer Vereinigung. Insgesamt umfasst Thurvita sieben Betriebe, inklusive der regionalen Spitex-Organisation, die auch zur Thurvita gehört.
- Thurvita hat rund 380 Mitarbeitende.
- Das Umsatzvolumen beträgt 28 Millionen Franken.

Im Alterszentrum Sonnenhof werden die Mahlzeiten für 100 Bewohner/innen sowie die Gäste des öffentlichen Restaurants «Chez Grand Maman» (50 Sitzplätze), die Produktlinie «Chez Grand Maman», Caterings und Bankette sowie der Spitex- Mahlzeitendienst produziert.

- Gekocht wird an drei Tagen für die ganze Woche.
- Die Institution wurde einer breiteren Öffentlichkeit mit dem Projekt «Chez Grand Maman» bekannt.

Projektteam

- Thurvita: Andreas Bucher, Leiter Hotellerie, Mitglied der GL; Philipp Wettach, Küchenchef.
- Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: Marco Stress, Beratung Kochsystemtechnik & Apparate.
- GastroPerspektiv AG: Patrik Friemel, Coaching.

Erfolg dank Geräteergänzungen des Schweizer Kochsystems

- Erhöhung des Outputs in der Küche mehr als verdoppelt.

Die Schweizer Kochsysteme von Hugentobler, im Einsatz bei Thurvita sind derzeit

- Professionelles Schockfrostern/ Schnellkühlen mit FrigoJet
- Niedergaren und Garen über Nacht mit Hold-o-mat
- Freeze'n'go für längere Haltbarkeit der Speisen
- Kombisteamer Practico Vision
- Sous Vide mit CSC Sous Vide Bädern
- Schweizer Herd
- GreenVac für beutellooses Vakuumieren.

Personal in der Küche

- 1100 Stellenprozent, verteilt auf 13 Mitarbeitende.

Mit dem Piaggio APE unterwegs zum Markt

Die Geschichte von «Chez Grand Maman» ging weiter, getrieben von einem Medienhype par excellence. Lokalfernsehen, Lokalradios, bis hin zu den nationalen Medien SRF, Schweiz aktuell, Tagesschau etc. griffen die Grosi-Story auf. Das motivierte vor allem die Grand Mamans, die fortlaufend Rezepte beitragen, etwa nach dem Motto: «Das isch jetzt das Vorässe, wie's früener isch gsii!». Die kulinarischen Kreationen haben heute diverse Vertriebskanäle. Bucher: «Seit Juni 2016 haben wir das Restaurant «Chez Grand Maman» im «Sonnenhof». Und im Quartierstützpunkt in Bronschhofen, welcher 2020 eröffnet werden soll, entsteht als wichtiger Bestandteil des Konzepts ein weiteres «Chez Grand Maman»-Restaurant.» Seit Anfang dieses Jahres gibt es die Produkte der Grand Mamans auch in Wil auf dem-



Output um Faktor 2,5 erhöht! Rundum zufrieden sind (v.l.): Marco Stress, Hugentobler; Philipp Wettach, Küchenchef Thurvita; Andreas Bucher, Leiter Hotellerie, Mitglied der Geschäftsleitung Thurvita.

Markt. Dafür wollten die Grosis mobil sein: Mittels Crowd-Funding kam die erforderliche Summe für einen Piaggio APE, einem Dreirad-Transporter aus Italien, zusammen. Bucher: «Ganz modern, wie unsere Grosis eben sind, sammelten wir das Kapital online. Dazu produzierten wir einen Video-Clip und hatten innert kürzester Frist die erforderlichen 30 000 Franken beisammen! Auf dem Markt hier in Wil sind wir nun alle zwei Wochen mit unseren Produkten vertreten!»

Trüffel aus Wil!

Man glaubt es kaum: Auch Trüffel sind ein Thema! «Wir haben in unserem Quartier Trüffel. Der Trüffelhund Tyson, ein Pitbull Terrier, erschnüffelt sie für uns.» Je mehr die Grand Mamans taten, umso mehr «Geschäftsfelder» kamen hinzu. «Es ergaben sich eine Reihe positiver Nebeneffekte, so auch für ein Grosi-Catering. Es kamen viele Anfragen, so auch von der Theatergruppe «Bühne 70». Wir sagten uns, wir bringen das Leben ins Altersheim – auch als lebendiges Theater: Vorgängiger zur Aufführung wird jeweils im Restau-

rant Chez Grand Maman gespeist. Das Essen wird angepasst an das Thema der Aufführung. Auch das war ein voller Erfolg: Alle acht Vorstellungen ausverkauft!»

Das Konzept Chez Grand Maman ist erfolgreich aufgegleist. Daneben verfolgt die Thurvita noch weitere, sehr anspruchsvolle Projekte.

Die Stadt Wil unterhielt bis 2013 diverse Pflegewohnungen mit jeweils zirka 15 Bewohnenden und zwei grosse Alters- und Pflegeheime. Gemeinsam mit den umliegenden Partnergemeinden wurde alles in der neuen Thurvita AG vereinigt.

Die Herausforderungen sind auch für die Zukunft gross. Andreas Bucher: «Als gemeinnützige AG müssen wir finanziell eigenverantwortlich wirtschaften und unsere weitreichenden Zukunftsprojekte selber planen und realisieren. Wir möchten in fünf bis sechs Jahren rund 120 Millionen Franken investieren, in verschiedene grössere Projekte.

Das erste Projekt ist ein Quartierzentrum in Bronschhofen und soll im Frühjahr 2020 bezugsbereit sein. Weiter ist ein Kompetenz-Zentrum für Demenz in Rossrüti geplant, mit rund 80 Betten. Eine gute Verpflegung ist dabei von zentraler Bedeutung, damit sich unsere Bewohnerinnen und Bewohner wohlfühlen. Durch die geplanten Grossprojekte wird das immer komplexer!»

Kochen, was das Zeug hält – aber wie?

Werden die neuen Standorte aus einer Zentralküche bedient? Das sei die noch nicht entschiedene Gretchenfrage, so Bucher. Dazu wurden zwei Machbarkeitsstudien in Auftrag gegeben. «An beiden Standorten – Sonnenhof und Fürstenau – liesse sich eine Grossproduktion realisieren, die uns in die Lage versetzen würde, auf den zur Verfügung stehenden Flächen alle Betriebe der Thurvita zu beliefern. Wir reden da von insgesamt 825 Mahlzeiten täglich für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, inklusive 65 Mahlzeiten für den Spitex-Mahlzeitendienst, die Verpflegung unserer Mitarbeitenden und die beiden Restaurants «Chez Grand Maman» mit der «Chez Grand Maman»-Produktlinie.»

Wie bewältigt die Küche diese Aufgabe – heute und in Zukunft?

Wird es dem Küchenchef bei diesem Zukunftsszenario nicht «gschmuuch», ist ihm da noch wohl? Küchenchef Philipp Wettach gibt sich gelassen: «Gschmuuch? Nein, im Gegenteil! Das ist für uns eine Herausforderung. Es ist spannend, zu sehen, was alles noch auf uns zukommt.» Mit der bisherigen Kücheneinrichtung wäre es allerdings nicht möglich gewesen, diese ehrgeizigen Ziele zu bewältigen. Es waren zusätzliche Geräte und die Schweizer Kochsysteme erforderlich – und es brauchte den Support der Firmen Hugentobler und GastroPerspektiv.

Küchenchef Philipp Wettach betont: «Wichtig war, dass wir auf das Know-how von Patrick Friemel, Coach der GastroPerspektiv, zurückgreifen konnten. Wir lernten von ihm, wie wir die Abwicklung der neuen Prozesse am besten handhaben. Grundlegend an diesem System ist: Wir haben drei Tage pro Woche für die Produktion, und zwei Tage, um alles vorzubereiten.»



Zum Konzept «Chez Grand Maman» passend: das Tischset.



Das Grosi in der Lila-Ape



Hochqualifizierter Nachwuchs: Lorena Rickli (19), Bütschwil, mit bestem Lehrabschluss im Kanton St. Gallen. «Jetzt bin ich «Koch EFZ».»

Ein Familienunternehmen für die Profiküchen

Seit 50 Jahren revolutioniert Hugentobler die Profiküchen. Mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche massiv vereinfachen.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen sowie die Begleitung durch Top-Fachkräfte bringt Gastrobetriebe weiter: sie sind beweglicher beim Einkauf (regional und saisonal) und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Daraus resultieren eine deutlich höhere Rendite sowie eine konstante Top-Qualität der Speisen.

Die beiden Unternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und GastroPerspektiv AG begleiten Institutionen von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung der Küche bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden.

Coaching – das A und O bei der Implementierung

Marco Stress, Beratung Kochsystemtechnik & Apparate bei Hugentobler, sagt: «Die Coaches unterstützen die Fachleute der Kunden. Coaching ist absolut erforderlich, um den gewünschten Erfolg sofort herbeizuführen. Thurvita gelang es umgehend, den Output mehr als zu verdoppeln! Da denkt jetzt vielleicht der eine oder andere: «Super, jetzt arbeiten sie nur noch mit Convenience-Produkten in der Küche!» Dem ist aber nicht so: Hier wird noch von Hand gerüstet und frisch zubereitet.»

Küchenchef Wettach ergänzt: «Wir kamen sehr gut und rasch mit den Schweizer Kochsystemen zurecht. Dank der Einfachheit der Prozesse und durch die größeren Mengen, die wir verarbeiten, erzielen wir eine höhere Effizienz! Weil wir

aber alles frisch zubereiten, fordert uns das weiterhin. Doch alle sind motiviert und geben ihr Bestes!»

Gelungenes Projekt

Bucher abschliessend: «Es ist ein gelungenes Projekt! So, wie die Küche früher konzipiert war, wären wir nie in der Lage gewesen, diesen hohen Output zu liefern, den wir heute haben. Wir haben auch gelernt, was in Zukunft möglich sein wird und wie eine Küche konzipiert sein muss, damit sie den wachsenden Bedürfnissen entspricht. Für mich sind es drei Erfolgsfaktoren, die zielführend sind:

1. Das Team. Ohne motiviertes Team wird es trotz modernster Technik schwierig!
2. Das Konzept. Es beantwortet die Fragen: Wie will man dieses umsetzen? Wie müssen die Prozesse funktionieren?

3. Das Schweizer Kochsystem, kombiniert mit kompetenter Beratung und Coaching vor Ort.

Essen und Trinken zählen zu den Kernkompetenzen eines Pflegeheims. Pflege und Gastronomie müssen sich auf Augenhöhe begegnen. Das werden wir auch in allen Zukunftsprojekten so halten. Diese Kernkompetenz wollen wir nicht aus der Hand geben. Nun ist das erste ehrgeizige Ziel erreicht! Weitere sind im Köcher, deren Machbarkeit ist gegeben. Mit «Chez Grand Maman» schafften wir etwas, auf das alle stolz sind, das Team und die Pensionäre. Die Ladies sind voll dabei, produzieren laufend neue Ideen und alle freuen sich, wenn sie dabei sein können.» ■

www.thurvita.ch
www.hugentobler.ch

Igeho: 18.–22. November 2017, Messe Basel Hugentobler: mit vier Neuheiten am Start

Hugentobler revolutioniert Küchen – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und Küchen deutlich rentabler machen.

Das Schweizer Familienunternehmen präsentiert gleich 4 Neuheiten:

Practico Vision Plus: der neue Kombisteamer punktet mit unerhörter Energie- und Wassereffizienz, mit Geschwindigkeit und einer cleveren Bedienung – auch im XL-Format!

FrigoJet LCD: freeze'n'go und professionell schockfrostet mit neuer, einfacher Steuerung!

PastaChef: der erste Pastakoher aus dem Haus Hugentobler – Pasta kochen auf neuem Level.

Induktions-Tischgeräte: Design trifft auf rekordschnelle Aufheizzeit und geniale Funktionalität.

Weitere Highlights sind die Hugi-Air sowie «Swiss Systems», die intelligente Vernetzung von Geräten und Produktionsarten.



www.hugentobler.ch
Halle 1, Stand 104/106



Practico Vision Plus: Den sparsamsten Kombisteamer am Markt gibt es auch im XL-Format mit vertieftem Garraum.