



«freeze'n'go» auf dem Vormarsch bei der Concordance SA, Puidoux:

Die Vorteile einer zeitunabhängigen Mahlzeitenzubereitung

Die Concordance SA mit Sitz im waadtländischen Puidoux produziert in ihren fünf Küchen in der Westschweiz täglich 4500 Mahlzeiten, die an Kindertagesstätten, Alters- und Pflegeheime, Schulen und Personalrestaurants geliefert werden. Zubereitet werden die Speisen auch nach dem «freeze'n'go»- bzw. nach dem Cook&Chill-Verfahren. Die entsprechende Kücheninfrastruktur wurde in Zusammenarbeit mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipiert und realisiert – eine Investition, welche in einer Effizienzsteigerung, in einfachen und speditiven Produktions- und Arbeitsabläufen sowie in einem besseren Arbeitsklima zum Ausdruck kommt.

Text: Katia Corino, Fotos: Sheryl Fischer

Der Erfolg der Concordance SA begann mit der 1989 erfolgten Gründung der medizinisch-sozialen Institution «Les Pergolas» durch die Eltern von CEO Roger Hartmann, die schon damals das grosse Potenzial der Lieferungen von warmen Mahlzeiten in der Region erkannten. «Les Pergolas» produzierte zu Anfangszeiten täglich lediglich zehn Mahlzeiten. Bereits sechs Monate später war ein Zuwachs auf täglich 45 Mahlzeiten zu verzeichnen. Das Unternehmen wuchs kontinuierlich, und 1993 wurde die Concordance SA durch Roger und Cathy Hartmann gegründet.

Ein echtes Bedürfnis – damals wie heute!

Eine zentrale Mahlzeiten-Zubereitung und eine effiziente Distribution in der Region entsprachen bereits zur damaligen Zeit einem echten Bedürfnis. Zum schnellen Wachstum hat auch eine Gesetzesänderung im Kanton Waadt in Bezug auf die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen beigetragen. Für die Concordance SA ergab sich dadurch ein grosses und neues Marktpotenzial.

Inzwischen verzeichnet das Unternehmen von Firmeninhaber Roger Hartmann fünf Produktions- und Distributionsstandorte im Kanton Waadt, wo täglich insgesamt 4500 Mahlzeiten produziert werden. Roger Hartmann leitet zudem die Stiftung Claire Magnin, die 1963 durch seine Mutter gegründet wurde. Die



«Unsere Unternehmen basieren auf denselben Werten, und wir haben in der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG eine Partnerin gefunden, die uns zuhört.»

Nicolas Vève, Geschäftsführer Concordance SA

Stiftung betreibt sechs Altersresidenzen, u.a. die Residenz «Les Pergolas», und ist heute noch mit einem Anteil von zehn Prozent an der Concordance SA beteiligt. Die Altersinstitutionen der Stiftung Claire Magnin gehören mit einem Umsatzanteil von 25 Prozent zu den bedeutendsten Kunden des Mahlzeitendienstes der Concordance SA.

Die drei Standbeine der Concordance SA

Die Concordance SA erwirtschaftet mit ihren 50 Mitarbeitenden einen Jahresumsatz von zehn Millionen Franken und beliefert rund 120 Betriebe und Institutionen. Die Mahlzeiten werden mehrheitlich nach den Anforderungen der «Fourchette Verte» zubereitet. Die Concordance SA bietet aber auch Mahlzeiten ohne Label an.

Aus diesem Knowhow und der langjährigen Erfahrung haben sich in den vergangenen Jahren zwei weitere Kernkompetenzen ergeben:

► «Event Croc»

Unter der Marke «Event Croc» hat sich ein dynamisches Cateringunternehmen als zweites Standbein der Concordance SA entwickelt. Gewachsen mit der Erfahrung aus der Eventgastronomie hat sich «Event Croc» auf Grossanlässe spezialisiert, so unter anderem auf Events von Lausanne Sport, Women Sport Evasion, Montreux Art Gallery uvm.

► «Urban Croc»

Seit Anfang 2016 gehört ein eigenes Restaurant in Puidoux zum Unternehmen. Geführt wird das Restaurant von Cathy Hartmann, welche zusammen mit Roger Hartmann und Nicolas Vève der Geschäftsleitung der Concordance SA angehört.

Ambiance, Einrichtung und Angebot weisen einen eigenen Stil auf und präsentieren sich urban und unkompliziert. Die abwechslungsreichen Verpflegungsmöglichkeiten werden von Handwerkern und Büromitarbeitenden gleichermaßen geschätzt. Für einen regen Austausch sorgen die grossen Tische, wo man sich einfach dazusetzt. Das Restaurant umfasst gesamthaft 44 Sitzplätze.

Ein weiteres Urban Croc Restaurant ist bereits in Planung und wird Anfang 2019 in Montreux eröffnet. Es wird in einem im Bau befindlichen neuen Heim der Fondation Claire Magnin integriert sein.



Impressionen von der grosszügigen Produktionsküche der Concordance SA in Puidoux: Die neue von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipierte und realisierte Kücheninfrastruktur umfasst u.a. zwei FlexiChef-Bratkippanlagen (links im grossen Bild oben), eine massgeschneiderte Induktionsherdanlage «Schweizer Herd» der Hugentobler AG, «Hold-o-mat» und Salamander sowie beheizbare und gekühlte Schränke und Schubladen in den Küchenunterbauten.



Zentrale Produktion

Die beiden Küchen Puidoux und Crissier sind mit je 1500 Mittag- bzw. Abendmahlzeiten die grössten Produktionsstätten der Concordance SA. Die Standorte Vevey, Clarens und Leysin produzieren gemeinsam weitere 1500 Mahlzeiten. Ausgeliefert werden die warmen Mahlzeiten in einem Umkreis von 30 Kilometern ab Produktionsstandort.

Qualität vom Rohstoff bis zur Kücheninfrastruktur

Über alle Produktionsstandorte hinweg gilt der Grundsatz «Schweizer Produkte für Schweizer Küche». Bis zu 85 Prozent der verarbeiteten Zutaten stammen aus der Schweiz, wovon 50 Prozent von lokalen und regionalen Anbietern, und weitere 30 Prozent erfüllen die Vorgaben von diversen Labels. Generell legt man bei der Concordance SA grossen Wert auf Qualität und Sicherheit: Das Unternehmen ist als einziges Westschweizer Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen ISO 22000-zertifiziert. Ab Mitte 2017 wird die Concordance SA zudem mit das ecocook Label als zertifizierter, nachhaltiger Gastronomiebetrieb ausgezeichnet sein.

Der Standort Puidoux wurde 2015 bezogen. Hier befinden sich sowohl die Verwaltung als auch eine der Produktionsküchen für die Gemeinschaftsverpflegung sowie für «Event Croc» und «Urban Croc». Bei der Realisierung der Produktionsanlagen haben Firmeninhaber Roger Hartmann und Geschäftsführer Nicolas Vève grossen Wert auf eine langlebige und hochwertige «Swiss Made»-Infrastruktur gelegt. Seit drei Jahren vertraut die Concordance SA deshalb auf die Fachkompetenz der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl.

Fachkompetenz über Küchengeräte hinaus

Über eine besondere Kompetenz verfügt die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG im Bereich der fachlichen und küchentechnischen Beratung über die Konzipierung und Realisierung der Kücheninfrastruktur hinaus. Die 30 Berater von Hugentobler – fast ausschliesslich selbst ehemalige Küchenchefs und Gastronomen – verfügen über ein ständig wachsendes Wissen im Bereich der Prozesse und Abläufe in Grossküchen.

Roger Hartmann und Nicolas Vève diskutierten ihre Idee, die Produktion zugunsten einer höheren Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie einer höheren Speisenqualität von Cook&Hold auf «freeze'ngo» umzustellen, mit Ausbildungs- und Projektleiter Christian Mast von der Hugentobler AG. Gemeinsam besuchten sie die Kundenbetriebe der Concordance SA und deren Küchenbrigaden, um die Bedürfnisse und Bereitschaft zur Umstellung zu erforschen.

«Auf einer solchen vertrauensvollen Basis zusammenarbeiten zu dürfen, ist nicht alltäglich. Am Wachstum des Kunden teilzuhaben und ihn in seiner Entwicklung zu unterstützen – das ist



meine Motivation», betont Christian Mast von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gegenüber GOURMET.

Nachdem die küchentechnische Konfiguration festgelegt war, fanden mehrmonatige Tests mit den neuen Geräten und Kochsystemen statt. Dabei wurden auch Regeneriergeräte getestet, welche letztlich vor Ort, also bei den Concordance-Kunden, zum Einsatz kommen, um die angelieferten Mahlzeiten optimal zu regenerieren.



Effiziente und zeitunabhängige Mahlzeiten-Produktion nach dem «freeze'n'go»-Prinzip der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: Die Speisen und Mahlzeitenkomponenten werden in den drei Kombisteamern «Practico Vision» der Hugentobler AG zubereitet und mit verstärkten GN-Behälter-Transportwagen zum professionellen Schockfrosten in die drei Schockfroster FrigoJet der Hugentobler AG geschoben, um anschliessend bis zur Portionierung und Kommissionierung in gekühlten Räumlichkeiten zwischengelagert zu werden.

«Die Kochsysteme der Hugentobler AG unterstützen uns in der Vielseitigkeit unseres Mahlzeiten-Angebotes. Wir können uns auf die Geräte vollumfänglich verlassen.»

Roger Hartmann, Direktor Concordance SA

Heute wird je zur Hälfte nach den Regeln der «Warmen Linie» bzw. der «Kalten Linie» produziert. Die Umstellung auf die «kalte Linie» bei den Concordance-Kunden findet sukzessive statt.

Die Produktionsküche in Puidoux ist deshalb wie folgt konfiguriert:

- ▶ 3 Hold-o-maten von Hugentobler
- ▶ 3 Kombisteamer Practico Vision 1011 (2x) und 2011 (1x) der Hugentobler AG

- ▶ 3 Schockfroster FrigoJet 20 x 1/1 GN von der Hugentobler AG
- ▶ Massgeschneiderte Induktionsherdanlage auf der Basis des von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG selbst produzierten «Schweizer Herd»
- ▶ 2 FlexiChef Bratkipper 100 Liter
- ▶ Unterbauten mit Wärmeschranken und Kühlmodulen
- ▶ Verstärkte Transportwagen für GN-Schalen.

Kochmethoden



Die Mahlzeiten werden gemäss den Kundenbestellungen konfiguriert, portioniert und kommissioniert und dann an die rund 120 institutionellen Kunden (Kindertagesstätten, Schulen, Alters- und Pflege-Institutionen, Betriebsrestaurants) ausgeliefert.

Nach der Zubereitung gelangen die warmen Speisen mittels den speziell angefertigten Transportwagen in den Schockfroster FrigoJet. Von dort werden sie in die zentral platzierten und gekühlten Räume gebracht, wo die Portionierung und Kommissionierung anhand der Kundenbestellungen erfolgt und die Mahlzeiten bis zur Auslieferung gelagert werden.

Eine Sonderanfertigung von Hugentobler bilden die GN-Behälter-Transportwagen für den Schockfroster FrigoJet: Durch die aus-

tauschbaren Seitenführungen können GN 1/1-Behälter in verschiedenen Höhen eingesetzt werden, wobei der optimale Kältefluss gewährleistet bleibt. Zusätzlich sind die Wagenrahmen verstärkt.

Im Zuge der geplanten Nachhaltigkeitszertifizierung wurden sämtliche elektrothermischen Gerätschaften in Puidoux einem der intelligenten Energiebezugs-Steuerung «Sicotronic» angeschlossen, die für einen optimierten und regulierten Energieverbrauch sorgt. Trotz gesteigertem Mahlzeiten-Output gelang es damit, den Energieverbrauch zu reduzieren.

Stabilität und Hygienestandards von Hugentobler

Mit der Produktionsumstellung und den innovativen Schweizer Kochsystemen ist mehr Ruhe in die Küche eingekehrt, und schnellere Prozessabläufe wurden möglich. Allein am Standort Puidoux kann mit derselben Infrastruktur bei gleichem Personalbestand die Kapazität jederzeit um 400 bis 500 Mahlzeiten erhöht werden.

Deutlich reduziert ist auch die Reparaturanfälligkeit der Gerätschaften: 5 Jahre Garantie und ein jährlicher Wartungsservice sind gewährleistet. «Unsere Unternehmen basieren auf denselben Werten, und wir haben in der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG eine Partnerin gefunden, der uns zuhört. Es ist der Mensch, der ein Unternehmen ausmacht. Das Material folgt auf demselben Weg», betont Unternehmer Roger Hartmann von der Concordance SA.

Nicolas Vève, Geschäftsführer der Concordance SA: «Die Kochsysteme der Hugentobler AG unterstützen uns in der Vielseitigkeit unseres Mahlzeiten-Angebotes. Wir können uns auf die Geräte und eine vertrauensvolle Partnerschaft vollumfänglich verlassen.»

Auf dieser Grundlage plant die Concordance SA die schrittweise Umstellung der anderen Standorte auf die «freeze'ngo»-Kochsysteme von Hugentobler sowie die Ausweitung ihres Angebotes in die gesamte Westschweiz.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Cathy und Roger Hartmann von der Concordance SA, flankiert von Geschäftsführer Nicolas Vève (rechts) und von Ausbildungs- und Projektleiter Christian Mast von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

