



Bestes Handicap in der Küchentechnik:

Mit effizienter Kücheninfrastruktur und Coaching zum Aufschwung

Pay & Play, Golf-on-demand: Das veränderte Konsumverhalten in der Golfwelt führte im Golfclub Aaretal nicht nur zu einer strategischen Angebotsanpassung: Ein Gastro-Coaching mit dem Ziel der Kostenoptimierung zeigte auf, dass mithilfe einer zeitgemässen Kücheninfrastruktur der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und mit Kochgeräten der neusten Generation effizienter und flexibler auf die nachgefragte gastronomische Vielfalt reagiert werden kann. Die Experten der GastroPerspektiv AG – jene der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie Spitzengastronom und Hotel- und Gastro-Berater Urs Messerli von der Mille Privé GmbH – sorgten mit ihrem Wissen für ein Umdenken.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Der 9-Loch-Platz der Golf Aaretal AG ist von Bern und Thun in kurzer Fahrzeit erreichbar und ideal für eine Trainingseinheit über Mittag oder einer Afterwork-Golfrunde. Über 2100 Meter erstrecken sich die 9-Löcher,

und bei einem Par von 31 benötigt der Golfer für eine Runde lediglich ein bis zwei Stunden.

Die Geschichte des Golfclub Aaretal begann 1992 als Driving Range. Im Jahr 2000 wurde die Anlage zu einem

Das Clubhaus-Bistro «Green» mit 40 Sitzplätzen und weiteren 70 bzw. 80 Sitzplätzen auf der Sonnenterrasse und im beheizten





Küchentechnik



6-Loch-Golfplatz erweitert, und bereits zwei Jahre später erfolgte der Ausbau zum heutigen 9-Loch-Platz, der für Golf-Neueinsteiger optimal ist. Rolf Stalder ist Gastgeber und von Haus aus Landwirt. Zusammen mit seinem elfköpfigen Team verantwortet er das Geschehen im Golfclub Aaretal und ist für die Instandhaltung der Anlage, die Administration der 320 Club-Mitglieder sowie für das zugehörige Restaurant «Green» verantwortlich.

Verändertes Konsumverhalten bedingt Umdenken

In den vergangenen Jahren hat sich das Konsumverhalten auch in der Welt der Golfer verändert – weg von verbindlichen Jahresmitgliedschaften hin zu Golf-on-Demand, Abo-Angeboten und Pay & Play. Die heutige Golfer-Generation will Abwechslung – das Club-Zugehörigkeitsgefühl scheint abhanden gekommen zu sein: Heute hier auf dem Platz, morgen da. Hinzu kommt der Wunsch, sich in diversen Sportarten zu betätigen und seine Freizeit flexibel und spontan zu gestalten.

Für den Golfclub Aaretal ist das eine echte Herausforderung, die zum Umdenken und Beschreiten neuer Wege zwingt. Rolf Stalder erklärt sein neues Angebot gegenüber GOURMET so: «Die Golfer wollen ohne

finanzielle Einbußen den Club wechseln können. Wir bieten u.a. Monats- und Saisonabonnemente an, 12 für 10 oder Pay & Play. Eine Golfclub-Verbundmitgliedschaft, vergleichbar mit dem Verbund-Ticket diverser Ski-gebiete, ermöglicht ebenfalls mehr Abwechslung.»

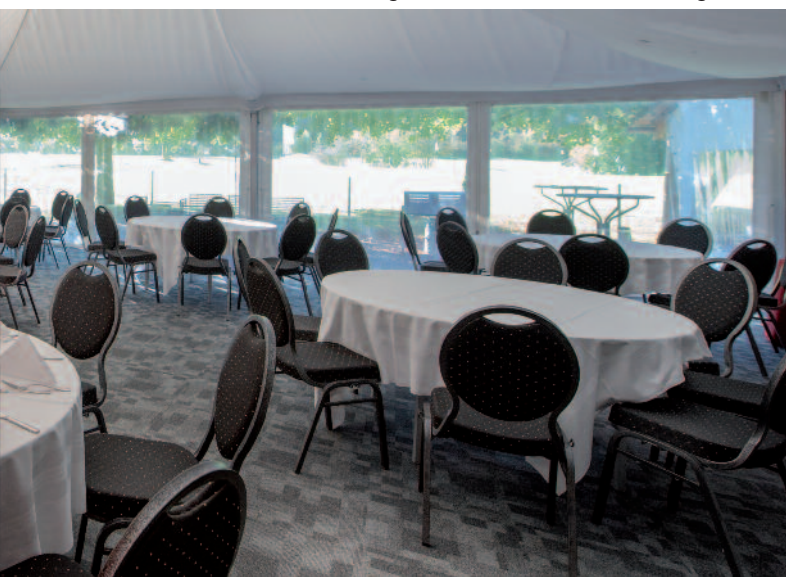
«Den Spagat zwischen einfachem Tagesgeschäft und gehobener Genussgastronomie sowie die lange Präsenzzeit des Personals, sind kostenoptimiert zu bewältigen.»

Urs Messerli, Mille Privé GmbH

Anspruchsvolle Gästeschaft im Restaurant «Green»

Auch hinsichtlich des gastronomischen Angebots wird der Wunsch der Golfer nach Vielfalt manifest – vom einfachen, schnellen Tagesteller mit Spaghetti Bolognese und Hamburger bis hin zu genussvollen kulinarischen Kreationen. «Den Spagat zwischen einfachem Tagesgeschäft und gehobener Genuss-Gastronomie sowie die

Zelt bietet den 320 Clubmitgliedern sowie externen Gästen ein gemütliches Ambiente.



Küchentechnik



Der Schweizer Zentralherd mit Doppel-Ceranfeld, das sich zur Wärmeplatte umschalten lässt, und mit den beiden flächendeckenden Induktionskochfeldern sowie die Swiss Indu Griddle-Platte bilden das Herzstück der neuen Küche. Die Unterbauten sind mit Wärme- bzw. Kühlschubladen ausgestattet.





Der Frigojet 5 x 1/1 GN Cubo in platzsparender Doppelstockanordnung und die beiden Practico Vision Plus Kombisteamer mit 6 x 2/3 GN und 6 x 1/1 GN ermöglichen maximale Flexibilität bei gleichzeitiger Vorproduktion, A la Carte- und Bankettzubereitung zu.

lange Präsenzzeit des Personals sind möglichst kostenoptimiert zu bewältigen», betont Urs Messerli von der Mille Privé GmbH, gegenüber GOURMET. «Ohne das Restaurant 'Green' haben wir keine Golfer. Nach einer Feierabendrunde will man zuhause nicht noch am Herd stehen und isst deshalb gerne im Club-Restaurant. Bei uns sind aber nicht nur Golfer willkommen – für Biker, Jogger, Spaziergänger, und auch für Events, Feste und Anlässe aller Art steht unser Restaurant 'Green' ebenfalls zur Verfügung.» Das «Green» umfasst 40 Sitzplätze, weitere 70 bzw. 80 Sitzplätze bieten die Sonnenterrasse und das beheizte Zelt.

Nachhaltiges Gastro-Coaching

Personelle Veränderungen und eine veraltete Kücheninfrastruktur führten vor Jahresfrist zu einem akuten Handlungsbedarf: Club-Manager Rolf Stalder wandte sich an den bekannten Unternehmer Fredy Hugentobler, der ihm ein Gastro-Coaching der GastroPerspektiv AG empfahl. Christoph Reichenbach, Küchencoach bei der GastroPerspektiv AG, Kochsystemtechniker und selbst Hotelier-Restaurateur HF, führte eine Betriebsanalyse durch. Schnell war klar, dass sowohl die Küchentechnik als auch das gastronomische Angebot einer dringenden Erneuerung bedürfen, um die Club-Gastronomie überhaupt wieder betriebswirtschaftlich profitabel zu gestalten. Hinzu kam, dass kein versierter Koch in diesem Umfeld arbeiten wollte. Also wurde auch Spitzenkoch, Hotel- & Gastronomieberater Urs Messerli und dessen Mille Privé GmbH hinzugezogen. Urs Messerli begleitete

«Das Coaching machte mir klar, dass mit der veralteten Küchentechnik kein Preis mehr zu gewinnen ist und der Arbeitsplatz attraktiver werden muss, will ich einen fähigen Koch finden.»

Rolf Stalder, Gastgeber Golf Aaretal AG

Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter Mitte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Christoph Reichenbach, Küchencoach und Kochsystemtechniker der GastroPerspektiv AG, und Tibor Slosar, Küchenchef der Golf Aaretal AG.





Der Hold-o-mat ist im Unterbau des Herdes untergebracht (Bilder oben). Das 20 Liter CSC Sous Vide Bad garantiert saftige, aromaintensive Qualität.

«Geräte der neusten Generation sowie eine ablaufunterstützende Anordnung sichern eine hohe Flexibilität für die unterschiedlichen Einsätze.»

Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter Mitte

als erfahrener Golfclub-Gastronom die Neuorientierung, definierte das gastronomische Angebot neu und führte die Rekrutierungsgespräche mit den Bewerbern durch. Gastgeber Rolf Stalder von der Golf Aaretal AG: «Das Coaching zeigte mir mit aller Deutlichkeit, dass mit der veralteten Küchentechnik kein Preis zu gewinnen ist und der Arbeitsplatz attraktiver werden muss, wenn ich einen fähigen Küchenverantwortlichen finden will. Urs Messerli half mir dabei, den richtigen Küchenchef zu finden.»

Eindeutige Anforderungen

Rolf Stalder gab eine klare Anforderung an seine Berater: «Die neue Küche und das Angebot mussten so konzipiert sein, dass ein Koch 30 bis 40 A la Carte-

Gerichte allein bewältigen kann. Das ist eine Auflage, die eine effiziente Küchentechnik voraussetzt und das Küchenteam zur Vorproduktion von Inhouse-Convenience auffordert. Das F&B-Konzept bildet tatsächlich die Grundlage für die Küchenplanung und die Gerätewahl. Mit Niedertemperaturgaren, Schockfrostern, Sous Vide und GreenVac und einem kreativen Koch lassen sich die frequenzarmen Zeiten sinnvoll und effizient für die Vorproduktion von Inhouse-Convenience-Komponenten nutzen, was dann in Spitzenzeiten zu mehr Effizienz führt.».

Moderne Küchentechnik mit grosser Flexibilität

Mit der Küchenplanung und -realisierung wurde die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG beauftragt. Ihre Experten in zeitgemässer Kücheninfrastruktur und in top-modernen Kochgeräten konzipierten eine kompakte Küche auf bestehender Fläche. Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter Mitte bei der Hugentobler AG, zur Küchenplanung im Restaurant «Green»: «Die Arbeitsbedingungen in der alten Küche waren schwierig. Wir haben in der Küchenplanung die bestehenden räumlichen Gegebenheiten berücksichtigen müssen und die neue Clubhaus-Küche mit Geräten der neusten Generation ausgestattet, welche dem F&B-Konzept entsprechen und welche eine grosse Einsatz-Flexibilität ermöglichen.»



Von der einfachen Tagesküche bis zum aufwändigen und stilvollen Galadinner: Ein Spagat, der dank einer unterstützenden Küchentechnik kosten- und personaloptimiert gelingt.

Die neue technische Kücheninfrastruktur

Gerätewahl und -kapazitäten sind sowohl auf das A la Carte- als auch auf das Banketting und die Convenience-Produktion ausgerichtet:

- ▶ massangefertigter Schweizer Herd mit einseitiger Bedienung, ausgestattet mit einem Doppel-Ceranfeld, das zur Wärmeplatte umfunktioniert werden kann, ergänzt mit zwei flächendeckenden Induktionskochfeldern
- ▶ ein Hold-o-mat 411, für kürzeste Wege im Unterbau der Herdanlage integriert
- ▶ eine Swiss Indu Griddle-Platte
- ▶ ein CSC Sous Vide Bad 20 Liter
- ▶ zwei Practico Vision Plus Kombisteamer 6 x 2/3 GN und 6 x 1/1 GN
- ▶ ein Doppelstock FrigoJet 5 x 1/1 Cubo
- ▶ ein GreenVac für schonendes Vakuumieren in Beuteln und in Schalen
- ▶ 9 mm Abdeckung mit hoher Wärmeabsorbierung
- ▶ Wärme- und Kühlschluden in den Unterbauten.

Dazu sagt Regionalverkaufsleiter Christian Brunner von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: «Die Geräte der neusten Generation sowie eine den Betriebsablauf unterstützende Anordnung sichern eine hohe Flexibilität.»

«In den Schulungen erkennen die Teilnehmer die Vielzahl der Möglichkeiten und die Arbeitserleichterung, die sie erreichen können bei sinnvollem Einsatz der neuen Küchentechnik.»

Christoph Reichenbach, Küchencoach GastroPerspektiv AG

Umdenken ist gefragt

Parallel zu Planungs- und Umbauphase fanden die Schulungen der Küchenbrigade durch Kochsystemtechniker Christoph Reichenbach: «Die Schulungen sind Gold wert. Das Küchenteam ist anschliessend in der Lage, die Möglichkeiten der Geräte vollumfänglich auszuschöpfen. In den Schulungen entsteht die Begeisterung für die neue Art des Kochens und deren Sinnhaftigkeit. Das Risiko, wieder ins alte Fahrwasser zurückzufallen, reduziert sich dadurch.»

Trotz allem ist ein Umdenken in der Küche gefragt. Ein Schritt, der nicht jedem gelingt. So auch im ersten Jahr nach dem Küchenumbau im Restaurant «Green» geschehen. Gemeinsam machten sich Rolf Stalder und Urs Messerli auf die Suche nach einer neuen Küchenbrigade.

Das ist Küchentechnik der neusten Generation

Hold-o-mat für Kostenreduktion & Qualitätssteigerung

Der Hold-o-mat 411 ist Weltmarkt-Leader bei den Niedertemperaturgar- und Warmhaltegeräten. Fleischgerichte lassen sich zu stromsparender Nachtzeit und ohne Personalpräsenz zubereiten. Die Steuerung sichert eine gradgenaue Einstellung und gleichmässige



Temperatur. Das ausgeklügelte Entfeuchtungssystem hält selbst panierte Speisen knusprig. Der Hold-o-mat 411 wurde von der Hugentobler AG erfunden und wird in der Schweiz hergestellt. Schweizer Qualität, die weltweit im Einsatz ist und als beste Erfindung in der Profi-Küche sowie als «Qualitätsverbesserer» den ICD-Award gewann.

FrigoJet für rentable Vorproduktion

Im Restaurant «Green» konzipierte das Spezialistenteam der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG eine Doppelstock-Kombination des FrigoJets 5 x 1/1 GN Cubo, wodurch das gleichzeitige Schockfrostern und Schnellkühlen bei zwei Klimatas möglich wird. Die Technik des FrigoJets orientiert sich an jener der Grossindustrie und kühlt Speisen bei Temperaturen von -40° C herunter. Der Hoch-



leistungs-Schockfroster und Schnellkühler liefert eine perfekte Qualität für tiefgekühlte Inhouse-Convenience. Ein feiner Schneepuder schützt die Produkt- und Zellstruktur – Feuchtigkeit, Aromen, Vitamine und Farben bleiben erhalten. Mit dem Einsatz der beiden Frigojets erreicht das Küchenteam eine überdurchschnittliche Produktionskapazität.

Practico Vision Plus – doppelt gemoppelt

Auch der Practico Vision Plus Kombiteamer ist im Golfclub Aaretal in doppelter Ausführung anzutreffen: Die Geräte mit unterschiedlicher Kapazität ermöglichen eine parallel stattfindende A la Carte-Produktion und Bankettzubereitung. Ihr Energie- und Wasserverbrauch ist so sparsam, dass die dadurch erzielten Einsparungen die Investition innert 10 bis 15 Jahren amortisieren. Erreicht wird eine Stromeinsparung von bis zu 45 Prozent und eine Reduktion des Wasserverbrauchs um bis zu 100 Prozent!



Fündig wurden sie bei Tibor Slosar, der seit Anfang 2018 als Küchenchef im Einsatz steht.

Küchencrew effizient eingesetzt

Küchenchef Tibor Slosar wird von einem weiteren Koch und zwei Hilfskräften unterstützt. Sie sind in der Region zuhause, und dies macht sie in Bezug auf ihre Einsatz-

bereitschaft sehr anpassungsfähig. Die Arbeitszeiten sind dank einer vorausschauenden Vorproduktion in ruhigen Phasen attraktiver, Überstunden reduzieren sich auf ein Minimum. So kann der Familienvater während zwei Tagen die Küche ruhig seinen Mitarbeitenden überlassen und die Familienzeit geniessen.

Das Golf-Geschäft unterliegt, wie so manch anderes auch, saisonalen Schwankungen. Für Club-Manager und Gastgeber Rolf Stalder ein beruhigendes Gefühl, seinen Köchen auch während den frequenzarmen Monaten Arbeitsplatzsicherheit gewährleisten zu können: «Die ruhigeren Zeiten nützen wir für die Vorproduktion und für Weiterbildungen. Es ist ein gutes Gefühl, eine zufriedene Küchenmannschaft durchgängig zu beschäftigen, Effizienz und Kosten optimiert zu haben und eine Qualität servieren zu dürfen, die auch bei den anspruchsvollsten Gästen keine Wünsche offenlässt.»

Mit professionellen Partnern zum rentablen Gastronomiebetrieb mit glücklichen Köchen und einer gesteigerten Speisequalität für zufriedene Gäste: Urs Messerli, Spitzenkoch/ Hotel- & Gastronomieberater Mille Privé GmbH, Christoph Reichenbach, Küchencoach & Kochsystemtechniker GastroPerspektiv AG, Küchenchef Tibor Slosar und Gastgeber Rolf Stalder von der Golf Aaretal AG, Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter Mitte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Mehr zum Thema

Golf Aaretal AG
Professoreistrasse 36, 3629 Kiesen, Tel. 031 782 00 00
info@golfaaretal.ch, www.golfaaretal.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

GastroPerspektiv AG
3322 Schönbühl, www.gastroperspektiv.ch

Mille Privé GmbH
3005 Bern, www.milleprive.ch