

De nouveaux systèmes de cuisson pour plus d'efficacité et de qualité



Pour Christian Hofer, le chef de cuisine, le Hold-o-mat est désormais indispensable, et pas seulement pour cuisiner la viande.

Au quotidien, le Centre de Soins et de Santé Communautaire (CSSC) de Sainte-Croix/VD doit servir 250 repas. L'an dernier, le CSSC a opté pour les Systèmes de Cuisson suisses Hugentobler, qui permettent une production plus efficace, moins coûteuse et de meilleure qualité en cuisine. Aujourd'hui, Christian Hofer, le chef de cuisine, dresse le bilan. Premier constat: la production est désormais concentrée sur deux jours au lieu de cinq.

Christoph Hämig

Le Centre de Soins et de Santé Communautaire de Sainte-Croix joue un rôle important dans la région: avec ses quelques 200 employés, le CSSC est un hôpital et un EMS desservant une région de quelques 15 000 habitants. Par ailleurs, il accueille aussi des personnes handicapées dans le cadre de programmes d'hébergement adaptés. «Un nouvel EMS sera ouvert d'ici à 2017», explique Thierry Monod, son directeur, évoquant son prochain objectif. Progressivement, un nouveau laboratoire, un service de gériatrie, une polyclinique et un service de psychiatrie verront le jour, entraînant la création d'une centaine de nouveaux emplois.

Les pièces maîtresses de la cuisine centrale

Installée à un bon kilomètre de là, dans un complexe de bâtiments qui accueille

aussi le service local d'aide et de soins à domicile, la cuisine centrale joue un rôle majeur pour le Centre de Soins et de Santé. Ces douze derniers mois, la cuisine a été totalement restructurée. Jusque-là, forte d'une équipe d'une dizaine de personnes, elle préparait quotidiennement 250 repas. Mais tout cela, c'est du passé. La direction du CSSC a pris la décision d'adopter, pour sa cuisine, les systèmes de cuisson Hugentobler. Aujourd'hui, le système de cuisson «freeze'n'go», quatre Hold-o-mats et deux Frigojets pour la surgélation à choc constituent les pièces maîtresses de la nouvelle cuisine centrale. Dans la pratique, cela signifie un déroulement nettement plus efficace et moins coûteux que le travail en cuisine, comme l'explique Christian Hofer, le chef: «La production est désormais concentrée sur deux jours, et assurée par un personnel moins nombreux.» D'ailleurs, lorsque deux commis de cuisine sont partis, il n'a pas été nécessaire de les remplacer.

Les plats sont conservés sous vide, dans les bacs GreenVac

Aujourd'hui, on cuisine le mardi et le jeudi, l'équipe étant présente au grand complet de 7h00 à 17h00. Le mardi, 750 repas sont préparés pour le mercredi, le jeudi et le vendredi. Le jeudi, on cuisine même 1000 menus, qui seront servis du samedi au mardi. Le chef de cuisine explique en ces termes le fonctionnement: «Les menus sont cuisinés prêts à l'emploi et assaisonnés avant d'être versés dans les bacs GreenVac, recouverts d'un couvercle et refroidis rapidement dans un Frigojet puis conditionnés sous vide.» Le processus est aussi simple que rapide, comme l'explique Christian Hofer: «Il suffit d'insérer le tuyau d'aspiration dans la soupape du couvercle GreenVac. Sous l'effet de la dépressurisation, le récipient GreenVac se ferme de lui-même pendant le processus de mise sous vide.» Dans le Frigojet, la surgélation à choc permet de refroidir les

3 questions au directeur



Thierry Monod,
Directeur de
Soins et de Santé
Communautaire

« Quelle est l'importance de la restauration dans votre centre de soins et de santé ? »

Elle occupe une place centrale. Le repas est un moment important dans la journée des malades, ainsi que des personnes âgées. Les menus doivent être bons et les repas être pour eux un plaisir. D'ailleurs, en définitive, c'est aussi plus simple pour le personnel de travailler avec des résidents et des patients heureux.

« Quelle est l'importance d'une cuisine moderne qui fonctionne bien ? »

Pour les foyers et les hôpitaux, les repas constituent aujourd'hui un défi de taille. Les menus doivent pouvoir être élaborés dans les cuisines dans des conditions optimales, mais également à des coûts aussi faibles que possible. C'est pourquoi nous sommes toujours à la recherche de nouveaux moyens d'améliorer la qualité tout en limitant les effectifs.

« Pourquoi avez-vous opté pour les systèmes de cuisson Hugentobler ? »

Hugentobler travaille de façon très professionnelle et ses employés sont motivés, investis et détenteurs d'un grand savoir-faire. D'anciens chefs de cuisine travaillant chez Hugentobler, ils savent de quoi il retourne et parlent le même langage. Pour nous, ce qui a été déterminant, c'est qu'Hugentobler ne se contente pas de fabriquer le matériel: la société propose aussi des solutions innovantes. Et, une fois que la cuisine est installée, son personnel ne part pas tout de suite: il accompagne nos propres employés de cuisine pour faire avancer ces nouvelles solutions. »

aliments à 4°C en 90 minutes. Les menus sont alors «déplacés» vers la chambre frigorifique où ils sont stockés sur des chariots correspondant aux différents jours de la semaine. Les menus conservés dans les bacs GreenVac peuvent être gardés là, sans déperdition de qualité, jusqu'à dix jours.

« Hold-o-mat multifonctions »

Le Hold-o-mat, qui permet une utilisation multifonctions, est un élément important des systèmes de cuisson Hugentobler. Le chef de cuisine Hofer cite l'une de ses applications: «Hier, j'ai enfourné vers 16 heures un collier de porc que j'avais préalablement fait revenir, et je l'ai laissé cuire toute la nuit.» Cela permet d'économiser de la main-d'œuvre et de l'énergie. Christian Mast, le responsable des formations et des projets chez Hugentobler qui a mis les systèmes de cuisson en œuvre au CSSC, ajoute: «Seuls 2,5 kilowatts ont été nécessaires aux 15 à 16 heures de cuisson à 80 degrés.» Et Mast de mettre en avant d'autres avantages du Hold-o-mat: «Cet appareil est le leader mondial en termes de précision de température, de déshumidification et d'amélioration de la qualité des plats. Il maintient la chaleur des plats, notam-

ment de la viande, ce qui contribue à en améliorer la qualité.»

Aucune formation de cristaux de glace, grâce à la surgélation à choc
Pendant ce temps, Christian Hofer présente un autre avantage, reposant sur la rationalisation de la nouvelle installation de cuisine. «Aujourd'hui, nous préparons aussi, entre autres plats, des tourtes à la viande. Cela nous permet de doubler notre production sans y investir plus d'énergie.» Une fois que les tourtes sont cuites, on les met dans le congélateur pour les surgeler à -40°C, avant de les stocker à -18°C. «Grâce à ce procédé, il n'y a pas de formation de cristaux dans le produit, tout au plus une poudre fine. Ainsi, la décongélation ne génère aucune humidité susceptible de remouiller la pâte.» Le chef de cuisine s'éloigne du Frigojet, traverse la cuisine et s'approche du Hot Fill. Il explique le travail effectué par l'un de ses collaborateurs: «Ici, on verse une soupe de légumes, dont la température est d'au moins 83°C, dans des sachets sous vide résistants à la cuisson qui sont ensuite soudés. Dans les minutes qui suivent, les sachets et leur contenu brûlant sont placés dans le Frigojet pour l'étape de



Christian Mast, de Hugentobler (à droite) est à la disposition du chef de cuisine pour répondre à toute question ou demande d'extension.



Une fois prêts, les menus placés dans les bacs GreenVac sont immédiatement mis sous vide.

surgélation à choc. Cette soupe peut alors être conservée pendant 24 jours.»

Bilan au bout d'un an

Un an après la mise en service des systèmes de cuisson Hugentobler, le bilan tiré par Christian Hofer est positif: «La production se déroule à la perfection. Ce système nous permet de produire 80 à 90 % des menus. Seuls certains plats comme les pommes frites ou les filets de perche sont cuits à-la-minute.» Contrairement à ce qui se faisait auparavant, les menus sont aujourd'hui livrés froids. Les repas des patients hospitalisés ainsi que des pensionnaires de l'EMS sont remis en température dans la petite cuisine du bâtiment principal avant d'être servis. Les repas ne sont livrés chauds qu'à l'école enfantine toute proche ainsi qu'au service d'aide et de soins à domicile. En outre, la nouvelle cuisine s'avère économique,

comme l'explique Hofer: «Dans la mesure où nous pouvons cuisiner efficacement et de façon ciblée, nous avons nettement réduit la quantité de déchets et de restes. Le coût des achats de denrées alimentaires a donc baissé de 15 pour cent.» Dans le cas du CSSC, cet argent n'est pas simplement économisé: il est réinvesti dans l'achat d'aliments de meilleure qualité.

Une planification plus simple et plus flexible

Hofer énumère les autres avantages qui ont découlé de ce changement de système. De manière générale, la planification de la production hebdomadaire a nettement gagné en simplicité, en efficacité et en flexibilité. «Dans la mesure où nous ne cuisinons plus que deux jours par semaine, la planification du personnel s'est aussi améliorée. Les jours de production, je peux recourir

Une interconnexion intelligente

Les Systèmes de Cuisson suisses Hugentobler permettent une interconnexion intelligente des différents appareils et types de production, afin d'améliorer la qualité des denrées alimentaires. Les entreprises qui travaillent avec Hugentobler affichent aujourd'hui avec fierté des résultats qui ne se contentent pas de valoriser la profession de cuisinier mais font aussi l'unanimité auprès des convives et réduisent nettement les dépenses.

Téléphone 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

au meilleur de mes collaborateurs, ce qui se ressent au niveau de la qualité des menus.» L'hygiène est un autre aspect: aujourd'hui, le nettoyage de la cuisine n'est plus aussi intensif qu'avant car la durée d'utilisation est moins longue. Cette expérience positive a incité Christian Hofer à se lancer dans un nouveau projet qu'il mettra en œuvre dans les mois à venir. Il a l'intention de lancer le «Snacking» pour le CSSC: le menu principal sera enrichi de plats à la carte. «Dans ce domaine également, je pars du principe que nous pourrions gérer environ 80 pour cent des plats avec les systèmes de cuisson Hugentobler», explique le chef de cuisine. Tout au long de la phase d'introduction, il pourra à nouveau compter sur l'expérience et l'accompagnement pratique de Christian Mast, le chef de projet.



La soupe est versée dans des sacs sous vide résistants à la cuisson et soudés dans le Hot Fill.



Tout juste sorties du four, les tourtes à la viande sont placées dans le Frigojet pour une surgélation à choc.