

Mit Inhouse-Convenience geht die Rechnung auf

Immer öfters übernehmen national agierende Gross-Caterer die Verpflegung in Heimen und Spitälern. Kulinarische Vielfalt und regionale Produkte bleiben dabei auf der Strecke – doch es geht auch anders: Inhouse-Convenience nutzt die Vorteile der Convenience-Produktion und vermeidet die Nachteile der industriellen Fertigung.

Die Gesundheitskosten laufen aus dem Ruder – und das liegt nicht allein am Aufwand für die medizinische Versorgung. In Schweizer Heimen und Spitälern betragen die Verpflegungskosten 30 bis 52 Franken pro Bewohner und Tag. Eine eigene Küche kostet Geld, und das fehlt. Gross-Caterer prophezeien das Ende der Spitalküchen. Remo Stalder, Inhaber von Pro Culina, Prozessinnovation und Beratung, kennt die Problematik aus erster Hand: «Bewohner und Patienten von heute verlangen mehr Qualität und eine höhere

Individualität. Auf der anderen Seite muss der Verpflegungsbenchmark laufend gesenkt werden. Arbeitsprozess und Herstellungsverfahren haben sich in den letzten 20 Jahren in der Gastronomie und auch in der Heimgastronomie nur schwach verändert.»

Die Politik sucht nach Sparmöglichkeiten und löst dabei mitunter Kopfschütteln aus. So wurden im Rahmen eines Versuchsprojekts elf Kindertagesstätten (Kitas) der Stadt Bern mit Essen beliefert, das von einer Zürcher Catering-Firma zubereitet und täglich von Zürich nach Bern gefahren wurde – notabene mit dem Auto. Am Essen selbst gab es nichts auszusetzen, doch unter anderem stiess die Menge an Verpackungsmaterial der rot-grünen Berner Regierung sauer auf – ganz abgesehen von den grundsätzlichen Bedenken, die das Arrangement auslöste.

In hauseigenen Küchen ist der Ofen aus

In Holland, Deutschland und Österreich hat sich die eingangs erwähnte Prophezeiung über das Ende der Spitalküchen schon weitgehend bewahrheitet. Im Königreich der Niederlande werden 92 Prozent der Alters- und Pflegeheime von Gross-Caterern beliefert. Die Mehrheit der Institutionen bezieht ihr Essen von zwei Gross-Con-

venience-Herstellern aus dem Norden des Landes. Die hauseigene Essensproduktion ist Vergangenheit; die eigene Küche steht leer. Nicht ganz so dramatisch präsentiert sich die Situation in Deutschland: Hier beziehen 50 Prozent der Alters- und Pflegeheime ihre Mahlzeiten von Gross-Caterern. Bei den Kitas sind es allerdings bereits 70 Prozent – Tendenz steigend. In München beispielsweise werden alle öffentlichen Kitas von zwei Gross-Caterern beliefert. Das sind sage und schreibe täglich 19 000 Mahlzeiten.

In den Niederlanden scheint die Rechnung aufzugehen: Die Verpflegungskosten pro Bewohner und Tag betragen nur noch 12 bis 15 Euro, und in Personalumfragen werden Vielfalt und Qualität der Speisen als besser beurteilt – besser als früher, als noch in der eigenen Küche gekocht wurde. In Österreich produziert ein einziger Convenience-Hersteller jährlich 50 000 Fertigmahlzeiten, dank hochmodernen Herstellungsmethoden in ausgezeichneter Qualität. Auch in den Münchener Kitas schmeckt das Essen in jeder Hinsicht: Der Bio-Anteil beträgt über 50 Prozent und das Fleisch stammt aus kontrollierter ökologischer Produktion. Eigentlich eine rundum gute Sache, könnte man meinen. Wo also liegt der Haken?

Inhouse-Convenience revolutioniert die Küchen



Einkauf bei vertrauten Produzenten aus der Region



Zubereitung in der Küche nach eigenen Rezepturen, schonend, in höchster Qualität



Lagerung Perfekte Mise-en-place über Tage, Wochen bis Monate – ohne Qualitätsverluste



Veredelung und Service



Vorteile Inhouse-Convenience

Konstante, ausgezeichnete Qualität, attraktive Arbeitszeiten und weniger Stress, glückliche Köche, höhere Rendite, Stärkung der regionalen Produzenten





«Kochen und Service müssen entkoppelt werden. Das erreicht man mit Inhouse-Convenience.» Reto Hugentobler, Inhaber und Geschäftsführer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Das Essen reist auf Rädern, 700 Kilometer weit

Bleiben wir für einen Moment in München. Die 19 000 Kita-Mahlzeiten stammen mitnichten aus der Stadt am Isarstrande, sondern aus dem 700 Kilometer entfernten Nordrhein-Westfalen und aus dem österreichischen St. Pölten, Distanz 400 Kilometer. Auf regionale Zutaten muss verzichtet werden. Wenn Gross-Caterer nach der gesamten Wertschöpfungskette trachten, hat das weitreichende Folgen: Mit der Konzentration der Mahlzeitenherstellung auf wenige Convenience-Fabriken steigt der Preisdruck für Rohstoffe-Lieferanten wie Gemüsehändler, Metzger und weitere. Die Produktionsflächen verschieben sich weg vom Grundsatz «aus der Region für die Region», und es droht die Gefahr der Geschmackseinfalt. Wenn in Küchen weniger Fachleute benötigt werden, sinkt auch deren Zahl – und Auszubildende lernen nicht die Kunst des Kochens, wenn sie nur noch Gefrorenes erhitzen und anrichten. Es drohen ausserdem der Verlust der Autonomie und die Abhängigkeit von wenigen Anbietern. Alles in allem sind das keine besonders appetitlichen Aussichten. Was sind die Alternativen?

Inhouse-Convenience revolutioniert die Küche

«Frisch kochen ist unter den aktuellen Bedingungen gar nicht mehr bezahlbar», ist Reto Hugentobler, CEO und Inhaber der Hugentobler AG, überzeugt. «Es ist ausser-

dem nicht sinnvoll, wenn sogenannt Frisches nach dem Kochen stundenlang herumsteht und warmgehalten wird.» Er führt das Familienunternehmen in zweiter Generation und kennt nicht nur die Gastronomiebranche, sondern ebenso die Herausforderungen, die sich ihr stellen. Mit ihren Kochsystemen revolutioniert die Hugentobler AG seit 50 Jahren die Küchen grosser und kleinerer Institutionen und Betriebe – und Reto Hugentobler weiss, wie eine wirtschaftliche und moderne Gastroküche funktioniert: «Kochen und Service müssen entkoppelt werden. Das erreicht man mit Inhouse-Convenience.»

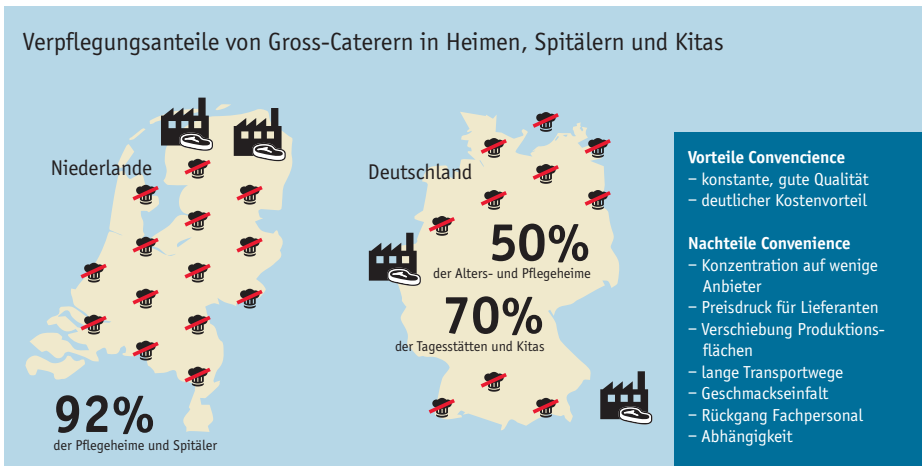
Perfekte Mise-en-place, während Monaten jederzeit verfügbar

Inhouse Convenience nutzt die Vorteile der Convenience-Produktion und vermeidet die Nachteile der industriellen Fertigung. Dabei werden regionale Produkte von vertrauten Händlern in der eigenen Küche verarbeitet. Die Zubereitung erfolgt nach eigenen Rezepturen schonend und in höchster Qualität. «Inhouse-Convenience befreit Mitarbeitende von übermässigem Stress und ermöglicht eine flexible Arbeitseinteilung», weiss Reto Hugentobler. «Perfekte Mise-en-place sind über Tage, Wochen bis Monate haltbar und jederzeit verfügbar, auch bei grossem Ansturm – ohne Qualitätsverluste.» Das Konzept klingt nicht nur gut: Es funktioniert in der Praxis einwandfrei, wie Fred Josephs, Vorstandsvorsitzender der Stif-

tung Kinderplanet in Erfurt, Hamburg und München, bestätigt: «Wir nutzen das Freez'n'go-System der Firma Hugentobler, weil wir in der Essensversorgung unserer Kinder so eine gute Qualität erzeugen, weil in diesem System ein fairer Preis kalkulierbar wird und weil wir regionale Produkte aus Thüringen mit einbringen können.» Als weiteres Plus kann die Stiftung behinderte Menschen in den Produktionsprozess integrieren. «Dies ist ein zukunftsweisendes Modell, und wir werden unsere Kapazitäten im Rahmen dieses Systems erweitern», erklärt Fred Josephs. Beliefert werden übrigens 3000 Kinder in 50 Kitas. Kosten pro Kind und Mahlzeit: 3 Euro 20.

Die Rentabilität steigt, die Qualität auch

Mit der Möglichkeit der Ausserhaus-Lieferung von Menüs kann die Küchenausnutzung erhöht und es können neue Geschäftsfelder erschlossen werden. Die Rentabilität steigt; der hohe Qualitätsstandard bleibt erhalten. Zudem wird bei der Inhouse-Convenience-Produktion der Warenverlust minimiert und die Küchencrew profitiert von attraktiveren Arbeitszeiten. Auch Gastronomieleiter Klaus Sczensy von der Stiftung Lobetal Berlin setzt auf Inhouse-Convenience: «Wir produzieren mit 20 Mitarbeitern wöchentlich 10 500 Essen, und zwar an drei Tagen gekocht. Diese werden dann zeitentkoppelt an zwei Tagen kalt ausgeliefert und vor Ort zeitgerecht und frisch aufbereitet.» Für die Stif-



tung Lobetal bedeutet das eine Steigerung der Ausbreitungsmenge gegenüber früher um 50 Prozent und eine Reduktion der Personalkosten um 30 Prozent.

Mehr Platz, effizientes Vorproduzieren, einfachere Arbeitsabläufe

Die Hugentobler AG unterstützt Gastronomiebetriebe jeder Grösse mit intelligenten Küchenkonzepten und innovativen Kochsystemen. Davon profitieren auch Béatrice und Pierre Arn, Inhaber des Restaurants Bären Fisibach. Unregelmässige Gästefrequenzen und eine saisonale, regionale

Küche führten den Gastronomiebetrieb auf dem Land immer wieder an seine Grenzen. «Wir hatten zu wenig Platz, effizientes Vorproduzieren war sehr schwierig und die Arbeitsabläufe waren kompliziert», erinnert sich Pierre Arn. In Zusammenarbeit mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konnte der Bären eine neue Küche mit System realisieren. Und sie funktioniert bestens: «Das System sorgt für eine reibungslose Mise-en-place», freut sich Béatrice Arn. Das Restaurant beliefert inzwischen zwölf externe Verkaufsstellen mit über 50 regionalen Produkten.

Selbst Weltmeister schwören auf Inhouse-Convenience: «Ich bin ein grosser Fan vom Hochleistungskühler FrigoJet von Hugentobler», berichtet Rolf Mürner, Pâtissier-Weltmeister Swiss Pastry Design aus Rüeggisberg. Er bewältigt damit die Herausforderung, seine Patisserie-Kreationen in Top-Qualität und effizient zu produzieren und ist froh über die innovative Lösung: «Vor fünf bis sechs Jahren wäre das Schockfrostern in dieser professionellen Art nicht möglich gewesen.» Auch Remo Stalder von Pro Culina schätzt den Stand der Technik, der heutzutage in modernen Küchen zur Anwendung gelangt: «Hugentobler hat Kochsystemtechniken entwickelt, die mir geholfen haben, in meinen Projekten die Effizienz um ein Vielfaches zu steigern.»



Bereits rund 100 Care-Küchen setzen auf Hugentobler Kochsysteme.



Hugentobler unterstützt Care-Küchen mit intelligenten Küchenkonzepten und innovativen Kochsystemen.

Was sich in der Gastronomie bewährt, setzt sich auch in Grossküchen von Heimen und Spitälern erfolgreich durch (siehe Beispiel Siloah AG in «Heime und Spitäler» März 2016, Seite 52). Bereits setzen im Gesundheitswesen rund 100 Care-Küchen auf die Kochsysteme von Hugentobler und profitieren von den klaren Vorteilen: effizient und gut kochen zu fairen Preisen – und Patienten und Heimbewohner geniessen gesunde, abwechslungsreiche Mahlzeiten mit regionalen Produkten. ■

Mehr Informationen: www.hugentobler.ch