



# Wirtschaftlichkeit verbessern und gleichzeitig Qualität steigern

**Seit rund einem halben Jahr arbeitet das Seniorenzentrum Untergäu in Hägendorf mit einer neuen Produktionsküche. Die Umstellung auf die Schweizer Kochsysteme von Hugentobler brachte viele Vorteile: Die Wirtschaftlichkeit wurde gesteigert, gleichzeitig aber auch die Qualität und die Effizienz. Zudem ist die Küche darauf ausgelegt, dass die Herstellung der Menüs in den nächsten Jahren – je nach Bedarf – mehr als verdoppelt werden kann.**

*Christoph Hämig*

**D**onnerstagmorgen, 10.30 Uhr: In der Küche des Seniorenzentrums Untergäu bereitet die Crew 220 Mittagessen vor. Auf dem Menüplan steht Brotsuppe mit Lauchjulienne, weisses Kalbsvoren, Polenta mit Peperoniragout und als Dessert gibt es ein Vanille-Cornet. Trotz der vorgerückten Zeit herrscht keine Hektik – und das aus gutem Grund: Die Herstellung des Mittagessens

findet nämlich bereits gestern statt. Möglich macht dies die neue Produktionsküche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Küchenchef Willi Hürlimann zeigt sich begeistert: «Das neue Produktionsverfahren ist nicht nur effizienter, es steigert auch die Qualität der Mahlzeiten.»

## Der lange Weg zur Entscheidung

Aber das war nicht immer so. Bis im November letzten Jahres kochte Hürlimann und sein Team noch in einer rund 30 Jahre alten Küche, welche den heutigen Anforderungen in keiner Weise mehr entsprochen hatte. Die Zentrumsleitung stellte

## 120 Mitarbeitende, 6 Standorte von Bern bis Berlin

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie ist spezialisiert auf die Organisation, Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Firmengründer Fredy Hugentobler, seit 1964 in der Grossküchenbranche tätig, übergab 2010 die Geschäftsführung des Familienunternehmens seinem Sohn Reto. Die Werte und Normen der Firma orientieren sich an der christlichen Ethik.

einen Handlungsbedarf schon vor einiger Zeit fest. Die Frage war nur: Was soll wie verändert werden? In einem ersten Schritt nahm der Hausarchitekt mit einem ihm bekannten Küchenplaner Kontakt auf. Es wurde ein Vorprojekt ausgearbeitet, das jedoch nicht ganz zu überzeugen vermochte. Der Küchenbau des Projekts wurde ausgeschrieben, und dann kam Tempo in das Projekt. Die Firma Hugentobler meldete sich umgehend, besichtigte die alte Küche vor Ort, analysierte erst die Küchenprozesse, reichte innert nützlicher Frist eine Offerte mit einer neuen Planung ein und zeigte Perspektiven auf, welche auch eine längerfristige Weiterentwicklung miteinschloss. «Das hat uns überzeugt», resümiert Zentrumsleiter Ralph Wicki. «Der Weg zu Hugentobler war zwar holprig, aber er hat sich gelohnt! Mit dem Küchenbauer aus Schönbühl entschieden wir uns für einen Partner, der mitdenkt, kritisch hinterleuchtet und beratend zur Seite steht.»

## Zügige Umsetzung

Nachdem der Entschluss gefasst war, ging's zügig an die Umsetzung. Da die Küche räumlich vergrössert werden sollte, musste sie komplett neu gebaut werden. Der Aushub fand im März 2017 statt, Mitte November konnte sie schliesslich bezogen werden. «Während der Umsetzungsphase hatte ich schon die eine oder andere schlaflose Nacht», räumt Willi Hürlimann ein. Die Herausforderungen, welche auf ihn und seine Crew zukommen würden, waren enorm: vollständig neue Küchengeräte, Umstellung von warmer auf

kalte Linie und eine grundlegende Veränderung des Herstellungsverfahrens. Die gehegten Befürchtungen erwiesen sich schliesslich als unbegründet, wie Hürlimann erzählt. Rückblickend hält er fest: «Wir haben die neue Produktionsküche von einem Tag auf den anderen in Betrieb genommen und konnten die Pensionäre in unserem Zentrum zu jeder Zeit ohne Einschränkungen verköstigen». Der Umzug der Küche, welche während der Bau-phase in einem Container untergebracht war, fand in nur einer einzigen Nacht statt. «Unter tatkräftiger Mithilfe von Hugentobler sowie Patrik Friemel, Küchen-coach von GastroPerspektiv, gelang die Züglete sowie die anschliessend erste Tagesproduktion reibungslos.»

### Unzählige Vorteile

Wenn Willi Hürlimann heute über «seine» neue Küche spricht, kommt er richtig ins Schwärmen. «Die Vorzüge sind gewaltig. Die anfänglichen Berührungsängste der Mitarbeitenden sind verflogen.» Wichtig indes war, dass die Mitarbeitenden während der Einführungsphase stets auf die Unterstützung von Hugentobler und den Küchencoaches von GastroPerspektiv zählen konnten. Eine der grössten Veränderung betrifft den Herstellungsprozess. Seit rund einem halben Jahr kocht das Team nicht mehr täglich, sondern wöchentlich an drei Produktionstagen. Konkret: Die insgesamt aus acht Personen bestehende Crew kocht am Montag, Mittwoch und Freitag. Die Menüs werden – je nach Bedürfnis –



*Erfolgreiche Partnerschaft (v.l. n. r.): Patrik Friemel (Küchencoach GastroPerspektiv AG), Willi Hürlimann (Küchenchef) und Ralph Wicki (Zentrumsleiter) vom Seniorenzentrum Untergäu, Bruno Dietz (Leitung Konzept und Objektplanung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG)*

gekühlt oder gefroren aufbewahrt und am Tag der Verwendung regeneriert. Neu werden auch einige Kochsysteme angewendet. Eingesetzt werden beispielsweise freeze'n'go, Garen über Nacht, professionelles Schockfrostern und Hot Fill. Willi Hürlimann nennt ein Beispiel: «Ein unverzichtbarer Vorteil ist für uns das freeze'n'go-Verfahren in GreenVac-Schalen. Durch die gute Haltbarkeit, welche durch die Vakuumierung erzielt wird, ist der Inhalt problemlos eine Woche lagerbar.» Ein weiteres Beispiel betrifft die Salat-Produktion, welche bis anhin herausfordernd war. Die verschiedenen Salatar-

ten werden in GreenVac-Schalen gelagert, wodurch das bisherige Frische-Problem einfach gelöst ist: «Die Schalen werden datiert, was uns eine optimale Kontrolle bietet und täglich frischen Salat für unser Buffet ermöglicht.»

### Weniger Garverlust

Als grosse Hilfe bewertet der Küchenchef ferner den sogenannten Hold-o-maten, den er beispielsweise für die Fleischzubereitung verwendet. Hürlimann veranschaulicht: «Nächste Woche steht Voresen auf dem Menüplan. Das können wir bereits diese Woche vorbereiten. Zuerst braten wir das Fleisch an, kochen es auf und legen es während der Nacht in den Hold-o-maten. Am darauf folgenden Morgen nehmen wir es heraus, kühlen es herunter und lagern es in GreenVac-Schalen. Das gleiche Verfahren wenden wir auch für Braten und Siedfleisch an.» Ein weiterer wesentlicher Vorteil des Hold-o-maten: Der Garverlust fällt viel tiefer aus. Beim klassischen Schmoren beträgt der Verlust bis zu 30 Prozent, mit dem Hold-o-maten liegt der Verlust – je nach Fleischart – zwischen 10 und 15 Prozent. Willi Hürlimann schmunzelt: «Einfach ausgedrückt kann man sagen, dass mit diesem Produktionsprozess jede neunte und zehnte Portion gratis ist.»

Für den Zentrumsleiter Ralph Wicki ist dies ein wichtiger Faktor. Die neue Produktionsküche von Hugentobler steigert einerseits die Rentabilität, wobei die Qua-



*Kochen an 3 Tagen für 7 Tage: das wird mit den Schweizer Kochsystemen von Hugentobler möglich.*



*Stressfreie Zone: mit freeze'ngo werden Salate, aber auch fixfertige Menüs bis zu 10 Tage ohne Qualitätsverlust haltbar gemacht.*



*Für Schweizer Küchen entwickelt: Kombiteamer Practico Vision Plus mit Bankettsystem. Der Schweizer Herd wird von A bis Z am Hauptsitz in Schönbühl (BE) hergestellt.*

lität nicht darunter leidet. Im Gegenteil, wie Patrik Friemel ergänzt: «Die Kochvorgänge machen es möglich, dass die Menüs ihre Ursprünglichkeit bewahren. Das Essen ist so, wie wir es von früher kennen: Futtern wie bei Müttern!» Entsprechend kauft der Küchenchef viele Frischprodukte ein, insbesondere Gemüse. Die schonende Produktion, die längere Haltbarkeit und die bessere Qualität sind eine sehr gute Ausgangslage für die Zukunft.

### **Küche mit Perspektiven**

Das Feedback der Bewohner sei – so Hürlimann – durchwegs positiv: «Viele sagten mir, das Essen sei jetzt noch besser als vorher. Das zeigt uns, dass der eingeschlagene Weg der richtige ist.» Durch ein grosses Sichtfenster in die Küche können die Pensionäre den Kochvorgängen folgen, was eine Nähe zum Geschehen ermöglicht. Zudem freuen sich die Zentrumsbewohner, dass das Essen wie früher geschöpft wird. «So können wir auf

die individuellen Bedürfnisse eingehen, was sehr geschätzt wird», weiss Willi Hürlimann.

Die Küchenbrigade stellt die Menüs indes nicht nur fürs Seniorenzentrum Untergäu her. Täglich werden auch Essen ausgeliefert, und das in der ganzen Region. Von täglich 220 Mittagessen werden «nur» deren 80 Mittagessen inhouse konsumiert. 10 Mahlzeiten gehen an den Tagestreff für Senioren, 120 weitere Essen werden primär an ältere Personen ausgeliefert. Dank der Vorproduktion und der Regeneration auf dem Teller können die Ausser-Haus-Mahlzeiten jetzt heisser verpackt werden. Die Temperatur ist so auch beim Kunden noch vortrefflich. «Wir beschäftigen ein Team von Chauffeuren, welche den Auslieferdienst ausführen», erzählt Wicki. Er ist davon überzeugt, dass der Auslieferdienst künftig sukzessive ausgebaut werden kann. Für eine Kapazitätserweiterung ist denn auch die neue Produktionsküche ausgelegt. Bruno Dietz, Leiter Konzept und Objektplanung bei Hugentobler, bestätigt: «In der Küche könnten täglich bis zu 400 Mittagessen zubereitet und regeneriert werden.» Es müssten lediglich schrittweise zusätzliche Geräte angeschafft werden. Der entsprechende Platz dafür ist bereits vorhanden. Fazit: Die neue Küche deckt nicht nur die heutigen Anforderungen, sie ist auch fit für die Zukunft. ■