



Markus Stöckli: Unser Interviewpartner von Seematt-Eich
«brennpunkt»: Gastronomie
«brennpunkt»: Ernährung



«brennpunkt»

Dank guter Zusammenarbeit beste Menüs kreieren

6

Dank guter Zusammenarbeit beste Menüs kreieren

Das Ferien- und Erholungshaus Seematt in Eich, am östlichen Sempacherseeufer gelegen, kocht mit Hugentobler Kochsystemen, dank denen der Ablauf in der Küche optimiert und das Planen und Vorbereiten von kulinarischen Köstlichkeiten einfacher ermöglicht werden kann. So schafft es ein kleines Team um Küchenchef Daniel Richner, täglich Frische in die Menüs zu zaubern.

Remo Cottiati und Carlo Lang

alslp konnte mit dem Geschäftsleiter des Ferien- und Erholungshauses Seematt reden, Markus Stöckli, und mit Daniel Richner, seinem Küchenchef. Seit November 2019 wird in der Seematt mit den Schweizer Kochsystemen von Hugentobler gekocht, alle passend in die Seematt-Küche eingebaut. Ein vorgängig guter Dialog zwischen der Seematt und Hugentobler bewirkte eine anschliessend optimale Küchenlösung, dies sowohl in der Küche selbst wie auch im Schöpf- und Warm-/Kalthaltembereich ausserhalb der Küche, im Restaurant. Und weil nach dem Einbau der Küche dieser gute Dialog nicht einfach vererbte, bleibt diese gegenseitig inspirierende Kommunikation natürlich auch weiterhin bestehen.

alslp: *Im Zuge einer Sanierung wurde die Küche komplett neu geplant, umgestellt und neu gebaut. Diese Planung brauchte Zeit. Wie gingen Sie vor?*

M. Stöckli: Der Küchenumbau resp. -neubau hinterlegte ich in meiner Zehnjahresplanung, und 2016 haben wir uns intensiver damit

«Aufgrund guter Referenzen und dem Bekanntheitsgrad der Firma Hugentobler, wandten wir uns an sie.»

Markus Stöckli

auseinandergesetzt. Wir haben mit unserem Haus-Architekten Kontakt aufgenommen, und dieser unterbreitete uns Vorschläge, die uns jedoch planerisch und finanziell nicht überzeugten. Aufgrund guter Referenzen und dem Bekanntheitsgrad der Firma Hugentobler, wandten wir uns an sie. Zusammen mit einem Planungsbüro, das sich dem Um-

bau des Gebäudes annahm, unterbreiteten uns die beiden Firmen Umbauvorschläge, die später dann auch in Angriff genommen werden konnten. In der Zwischenzeit haben wir einen provisorischen Küchenstandort gesucht und bei der Gemeinde in der Schulküche schliesslich gefunden. Die gesamte Planungszeit war für uns alle eine grosse Herausforderung, die sich aber gelohnt hat, anzugehen.

alslp: *Dank eines Förderprogramms des Bundes beteiligte sich dieser an den Kosten der neuen Geräte. Können Sie uns da mehr erzählen?*

M. Stöckli: Durch Edi Wingeier von der Firma Hugentobler haben wir erfahren, dass es ein solches Bundesförderprogramm gibt. Energieeffiziente, neue Geräte werden vom Bund gefördert, weshalb wir dort, begleitet von Edi Wingeier, eine Eingabe gemacht und einen Beitrag an unsere Küchengeräte erhalten haben, was für uns sehr hilfreich war.

alslp: *Wie kam Hugentobler ins Spiel?*

M. Stöckli: Weil wir die Firma Hugentobler seit Langem kennen und wir wussten, dass sie uns eine massgeschneiderte Küche einbauen kann, fiel uns die Entscheidung leicht, und Hugentobler erhielt den Zuschlag.

alslp: *Wie gingen Sie im Hinblick auf Energie, Platzverhältnisse und Speisenqualität um?*

D. Richner: Die Qualität der Speisen war für uns schon immer sehr wichtig, deshalb standen Kochsysteme im Vordergrund, die neben einer guten Energieeffizienz auch die Speisenqualität im Fokus hatten. Und aufgrund gegebener Platzverhältnisse mussten wir uns genau überlegen, wo welche Geräte, Spülbecken, Schubladen und Abstellflächen platziert werden mussten, aber auch Wasser- und Stromanschlüsse, um möglichst effizient kochen und um den vorhandenen

Platz optimal ausnützen zu können. Zugute kam uns auch ein Rückbau einer Trennmauer, sodass wir heute einen grösseren Raum zum Kochen zur Verfügung haben. Zu zweit war es früher überall eng, heute kann man bequem kreuzen und miteinander kochen.

alslp: *Die Stressproblematik war sicher auch ein Thema. Beschreiben Sie diese kurz.*

D. Richner: Das Wort «Stress» gefällt mir nicht so. Wir haben manchmal viel Arbeit, stimmt, aber dank einer guten Organisation in der Küche haben wir auch hektische Situationen im Griff. Mit der neuen Küche konnten wir bei gleichem Personalbestand für die externen Gäste und Besucher sogar das A-la-carte-Angebot vergrössern. Daneben bereiten wir jeden Tag ein frisches, mehrgängiges Tagesmenü zu, und das hat alles bestens nebeneinander Platz. Zwischendurch haben wir ein Catering oder einen Apéro und ab und zu ein Geschäftsessen, das wir dank der grösseren Küche anbieten können.

alslp: *Jetzt sind die Prozesse deutlich schlanker, der Stress in der Küche ist gewichen und die Qualität der Speisen konnte weiter gesteigert werden. Dazu wurde die Energieeffizienz viel besser. Beschreiben Sie uns diese Prozesse.*



Markus Stöckli, Geschäftsleiter

D. Richner: Zu sagen ist, dass wir heute viel mehr gleichzeitig und nebeneinander machen können. Die Arbeitsprozesse laufen zum Teil parallel und müssen nicht, wie früher, nacheinander ausgeführt werden, und das geht in unserer neuen Küche ganz gut. Früher blockierte ein Gerät oder eine bedeckte, kleine Arbeitsfläche den ganzen Ablauf, Kühles wurde warm und Warmes kühl. Heute können wir mehrere Sachen gleichzeitig erledigen, was viel effizienter ist, und Kühles bleibt kühl und Warmes warm. Wir sind ein kleines Team, bestehend aus zwei Köchen à 100 Prozent und drei weiteren Personen mit 200 Stellenprozenten, also total ca. 400 Stellenprozente, und da ist es wichtig, dass alle

Das Professionelle Schockfrostern zum Beispiel ist sehr praktisch, denn die Speisen, selbst Beeren, sehen nach dem Wiederauftauen wie frisch aus – und sie sind es auch.»

Daniel Richner

immer etwas zu tun haben. Über den ganzen Tag verteilt, sind durchschnittlich rund 150 Stellenprozente ständig im Einsatz, und da müssen die Abläufe funktionieren, um eine sehr gute Dienstleistung anbieten zu können.

M. Stöckli: Am Abend sind die Menüs einfacher, und für Externe ist das Restaurant geschlossen. Somit bündeln wir in unserer Küche die Arbeiten am Vormittag, und am Nachmittag sind dann eher die administrativen Arbeiten angesagt wie Bestellungen tätigen, Tagesmenükarten für den nächsten Tag schreiben und drucken, den nächsten Tag organisieren etc. Die Bestellungen übrigens werden alle angeliefert, zum Teil von den Bauern in der Umgebung.

alslp: *Beschreiben Sie uns die eingesetzten Kochsysteme: Professionelles Schockfrostern, Sous-vide-Garen etc.*

D. Richner: Das Professionelle Schockfrostern zum Beispiel ist sehr praktisch, denn die Speisen, selbst Beeren, sehen nach dem Wiederauftauen wie frisch aus – und sie sind es auch. Da merkt man keinen Unterschied, auch optisch nicht. Und Party-Brötli beispielsweise, die in der Zubereitung viel Zeit

kosten, können ohne Probleme schon Tage im Voraus vorbereitet werden, da merkt man absolut keinen Unterschied. Das Sous-vide-Garen kann problemlos über Nacht geschehen und stört den Ablauf in der Küche nicht. Somit können wir unsere Arbeiten besser einteilen, es gibt keine Leerzeiten, und das Planen fällt einfacher.

alslp: *Welche Vorteile haben nun diese Hugentobler Schweizer Kochsysteme?*

M. Stöckli: Wir haben eindeutig schnellere Kochabläufe, auch einen weniger grossen Energieverbrauch, bessere Lagergeräte, inkl. Schubladen, und die Platzierung der Geräte ist so gewählt, dass effizientes Kochen möglich ist. Gegenüber der ehemaligen Küche merkt man eindeutig eine grosse Verbesserung in den Abläufen und daher auch in der Effizienz.

D. Richner: Dazu kommt, dass es heute mehr Spass macht, Menüs zu kreieren, als noch in der alten Küche, wo es eng und schlicht schwieriger war, richtig zu koordinieren und zu zaubern. Und manchmal sind es halt auch Details, die das Arbeiten angenehmer machen, wie zum Beispiel die abgerundeten Kanten und Ecken in den Innenseiten der Geräte und Schubladen oder die kleinen Löcher für einen bequemen Wasserablauf in den «Ecken», damit alles schneller und sauberer gereinigt werden kann. Die Qualität der Geräte ist ein grosser Vorteil und führt halt auch dazu, dass das Kochen und Zubereiten von Speisen angenehmer ist.

alslp: *Die Kernbotschaft ist «weniger Stress in der Küche und bessere Qualität der Speisen»; wie sehen Sie das?*

D. Richner: Das kann ich unterstreichen. Ja, das ist so. Wir sind heute effizienter, das Nervenkostüm ist kleiner, die Qualität der Menüs stimmt – alles ist besser als früher, und zum Glück konnten wir diesen Umbau verwirklichen. Wir können seither mit der gleichen Anzahl Mitarbeitende mehr anbieten, das heisst diversifizierte Menüs kreieren.

alslp: *Hat dies auch Auswirkungen auf die Arbeitsqualität und die Warenbeschaffung?*

D. Richner: Ja, nicht zuletzt dank gewonnener Platzverhältnisse und besserer Lagermöglichkeiten. Und wenn wir Waren bestellen und erhalten, saisonales Gemüse und Früchte übrigens oftmals von Bauern in der Nähe, können wir die Waren sogleich portionieren und vorverarbeiten. So können wir



Daniel Richner, Küchenchef

diese Arbeiten zeitnah erledigen, und wenn wir die Produkte dann fürs Kochen brauchen, sind sie parat – und frisch. Da kann man auch Geld sparen, indem man mehr einkauft als nur nötig für den nächsten Tag. Weil aber alles noch relativ neu ist, können wir auch hier über Zahlen noch nicht reden.

alslp: *Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite – gilt dies auch für Ihr Ferien- und Erholungshaus?*

M. Stöckli: Auf eine hohe Qualität der Speisen haben wir schon immer sehr stark geschaut, und die Rendite wird sich dank effizienteren Geräten sicher bald erhöhen. Ohne die Corona-Zeit könnten wir jetzt mehr zur Rendite sagen, so aber fehlen uns im Moment noch die entsprechenden Erfahrungen.

alslp: *Intelligente Küchenkonzepte, effizienter kochen – was ist überhaupt noch möglich?*

M. Stöckli: Da wir vorwiegend frisch und jeden Tag kochen, brauchen wir eigentlich weniger computergesteuerte Kochsysteme. Die Gemeinde Eich übrigens will neben unserem Haus ein Alterszentrum mit kompletten Wohnungen bauen, inkl. je einer kleinen Küche. Da kann es dann sein, dass wir mehr zu tun haben werden, wenn ältere Menschen dann doch nicht mehr selbst kochen möchten oder können. Aber auch in diesem Fall, frühestens ab Ende 2022, werden wir keine weiteren digitalisierten Systeme benötigen. Diese neue Situation betreffend Alterszentrum wurde in der Planung unserer Küche bereits mitberücksichtigt. Wir sind mit unserer Küche wirklich sehr zufrieden, auch in Bezug auf mögliche Zukunftsszenarien.

alslp: *Betreffend Energieeffizienz: Werden heisse Herdplatten für mehrere Arbeitsschritte nacheinander genutzt? Kann man das Energiesparen in Zahlen ausdrücken?*



Mit dem massgeschneiderten Schweizer Herd von Hugentobler spart die Küche Energie.

D. Richner: Selbstverständlich. Warme Platten werden zum Beispiel für das zeitversetzte Kochen verwendet, wo man etwas vorkocht, dann mit dem Schnellkühler/Schockfroster kühlt, und wenn man es braucht, erwärmt man es wieder. Oder warme Platten werden als Warmhalteplatten für Speisen verwendet etc.

M. Stöckli: Da wir zusätzlich eine Kochplattenstation mit Induktion haben, brauchen wir nun weniger die Glaskeramikplatten und können so Strom sparen. Weil wir die neue Küche jedoch noch nicht so lange haben, können wir im Detail noch nicht über Zahlen betreffend Energiesparen reden. Dazu kommt, dass uns die Corona-Zeit einen Strich durch die Rechnung gemacht hat: Aufgrund viel weniger Operationen in den Spitälern nach dem Lockdown mussten entsprechend weniger Menschen in angenehmer Umgebung gesunden können. Und im Frühling waren aus demselben Grund viel weniger Leute in Skigebieten, und deshalb haben sich auch weniger Wintersporttreibende ernsthaft verletzt. Diese Abwärtskurve von Personen, die bei uns gesunden, spürten wir stark, natürlich finanziell – und eben auch in der Küche.

alslp: *Wird bei Ihnen jeden Tag gekocht oder gibt es Tage, an denen vorgekochte Menüs serviert werden?*

D. Richner: Wir kochen jeden Tag frisch, aber Teile von Menüs lassen sich vorbereiten, das ist so. Und wenn wir zum Beispiel Bankette haben, lassen wir Komponenten davon in

unsere Tagesmenüs einfließen, so sind wir insgesamt effizienter und der Aufwand ist kalkulierbarer. Bei den A-la-carte-Menüs ist es auch so, dass wir gewisse Menükomponenten davon vorkochen oder vorbereiten. Diese Speisen können heute mit den neuen Küchensystemen, die wir jetzt haben, problemlos haltbar gemacht werden. Leberli beispielsweise oder Beeren können heute ohne Weiteres vorbereitet und schockgefrostet werden, und wenn man sie braucht, sind sie nicht nur frisch wie am ersten Tag, sondern sehen auch so aus. Und Leberli sind ja ein besonders heikles Produkt...

alslp: *Bei Ihnen besteht ein Hygienekonzept. Wie sieht das aus?*

M. Stöckli: Wir sind seit 2019 ISO-9001-15-zertifiziert und haben ein aktuelles Hygienekonzept, das überall eingesehen werden kann und nach dem gelebt und gearbeitet wird. Zum Wohle unserer Gäste und bei den jährlich stattfindenden Nachzertifizierungen könnten wir es uns nicht leisten, Probleme mit der Hygiene zu bekommen. Auch das Lebensmittelinspektorat hat bei uns noch nie etwas bemängeln müssen. Da helfen zum Beispiel auch die oben bereits erwähnten Abrundungen überall in den Schubladen etc., die das Reinigen der Systeme vereinfachen und verschnellern. Heute haben wir, wie gesagt, eine grössere Küche, aber länger zum Reinigen der vielen Ablagen und Geräten haben wir deshalb nicht, weil Küchen von Hugentobler clever gebaut sind.

alslp: *Kann Hugentobler sämtliche Wünsche seitens Ferien- und Erholungshaus Seematt erfüllen und verwirklichen? Wo sind Grenzen gesetzt?*

M. Stöckli: Die Firma Hugentobler konnte alle unsere Wünsche problemlos erfüllen. Trotz einer Vergrößerung der Küche nach dem Umbau ist der Platz knapp – und das Geld auch... Ich denke aber, wir haben betreffend Möglichkeiten, die wir hatten, das Optimum herausgeholt. Hätten wir mehr Platz, hätten wir vielleicht noch ein weiteres Gerät einbauen lassen (Kippbratpfanne etc.). Aber so, wie es heute ist, ist es sehr gut. Alles ist für uns massgeschneidert eingebaut worden, und unseren Platz haben wir so optimal verbaut. Man muss sich ja noch bewegen können in einer Küche, sonst hätten wir Zustände wie in der alten Küche, wo es wirklich sehr eng war, und das wollten wir natürlich vermeiden.

alslp: *Kommt die Firma Hugentobler von sich aus von Zeit zu Zeit vorbei, um sich die Organisation in der Küche und die Arbeitsprozesse anzuschauen, damit diese evtl. weiter optimiert werden können?*

M. Stöckli und D. Richner: Ja, Herr Edi Winiger von der Firma Hugentobler kommt oft und gerne bei uns vorbei und erkundigt sich nach den Bedürfnissen und den Ansprüchen und gibt Tipps und Anregungen. Der Kontakt mit ihm ist wirklich sehr gut.

alslp: *Der Schweiz und auch anderen westlichen Ländern wird Food-Waste vorgeworfen. Was kann die Firma Hugentobler dazu beitragen, dass weniger Nahrungsmittel vernichtet oder weggeworfen werden müssen?*

D. Richner: Durch die Portionierung und das Professionelle Schockfrostern zum Beispiel können wir schon sehr viel beitragen, dass weniger weggeworfen werden muss. Und weil wir eher kleine Portionen servieren und bei Bedarf auch gerne nachschöpfen, können wir dort ebenfalls Food-Waste praktisch verhindern. Zu viel Essen kann zum Teil auch portioniert werden, und es entstehen daraus zum Beispiel feine Suppen.

M. Stöckli: Ja, nicht zuletzt dank des Professionellen Schockfrostens und der gut funktionierenden neuesten Kühlgeräte und Zubereitungsarten gibt es tatsächlich wesentlich weniger Abfälle. Früher konnte man diese einem Schweinebauern geben, und es gab dann vielleicht einmal ein paar Würste oder ein Stück Fleisch als Dank. Heute geht das leider nicht mehr; die Entsorgung von Abfällen kostet, und sie werden in einer Biogasanlage verarbeitet, wodurch Energie, Biogas, entsteht.

alslp: *Wird hier noch für andere Häuser oder Institutionen gekocht?*

M. Stöckli: Wir kochen auch für den Mahlzeitendienst der hiesigen Spitex, pro Tag zurzeit eine bis fünf Mahlzeiten, die wir in praktischen Wärmeboxen mitgeben, und dreimal pro Woche auch für Schulkinder in Eich, die über Mittag in der Schule bleiben und dort essen, so zwischen 15 und 25 Essen pro Mal, Tendenz steigend. Wir kochen für diese Schülerinnen und Schüler in Ruhe vor, kühlen runter, liefern die Menüs kalt aus, und die Schulküche erwärmt die Essen dann, wenn die Kinder zum Essen kommen. Dort übrigens haben wir auch gekocht, als unsere Küche umgebaut wurde, wie anfangs bereits erwähnt.



Kurze Wege, mehr Anrichtefläche und eine gesteigerte Effizienz dank der Schweizer Kochsysteme.

alslp: *Wie wichtig ist Ihnen Produkte-Regionalität, wie und wo und wie oft kaufen Sie ein, und werden alle Einkäufe sofort verarbeitet, um Lagerbestände kleinzuhalten?*

M. Stöckli und D. Richner: Regionalität ist für uns sehr wichtig. Gewisse Lagerbestände braucht es, weil wir sehr kurzfristige Gäste-Buchungen haben und nie genau wissen, für wie viele Personen wir effektiv kochen müssen.

alslp: *Bieten Sie einen Tellerservice an oder kommen Ihre Gäste ans Buffet?*

M. Stöckli: Wir bieten einen Tellerservice mit kleinen Portionen an, und es wird auf Wunsch nachgeschöpft. Mit Rollatoren oder Krücken ist ein Buffet unpraktisch. Auf Wunsch wird aufs Zimmer serviert, doch das kommt sehr selten vor.

alslp: *Wie sieht es mit Extrawünschen aus (Intoleranzen, Religionen, Allergien, Diabetes, glutenfrei etc.)?*

M. Stöckli: Bei speziellen Verpflegungswünschen werden mit dem Gast bei Ankunft mit dem Küchenchef die speziellen Vorlieben und Wünsche besprochen und festgehalten, wenn zum Beispiel Püriertes gewünscht wird, aber natürlich schauen wir auch auf Punkte die Gesundheit betreffend. Wir stellen hier auch tatsächlich fest, dass die verschiedenen Intoleranzen sowie Essstörungen in der heutigen Zeit zunehmen. Und manchmal sagen unsere Gäste uns einfach, was sie besonders mögen – und was nicht.

alslp: *Nutzen Sie dazu ein zeitversetztes Kochen?*

D. Richner: Das kommt vor allem im A-la-carte- oder im Sous-vide-Bereich vor, wo man einerseits etwas vor- und andererseits etwas zubereitet. In unserer Küche ist dies gut möglich und stört den jeweils aktuellen Hauptablauf, wenn man dem so sagen kann, nicht.

alslp: *Die Firma Hugentobler setzt, neben den Kochsystemen, auch aufs Coaching in der Küche. Denken Sie, das ist nur ein PR-Instrument oder finden Coachings tatsächlich statt?*

M. Stöckli: Das ist kein PR-Gag. Coaching findet immer wieder statt, und dies seit allem Anfang an. Hugentobler bietet auch sogenannte Langzeit-Coachings an, bei denen sie mehrmals nacheinander die gleiche Küchenbrigade besuchen und mit ihr betreffend Wissen und Handling aufbauende Coachings und Begleitungen durchführen, was sich über gut drei Jahre erstrecken kann.

alslp: *Beschreiben Sie die Zusammenarbeit mit der Firma Hugentobler während des Umbaus Ihrer Küche und auch nachher.*

M. Stöckli: Die Zusammenarbeit mit der Firma Hugentobler war immer sehr gut – und wirds so bleiben. Schon bei der Planung fühlten wir uns bei Hugentobler wohl und ernst genommen, und beim Einbau der grossen Küchenelemente zeigten sich die Monteure gewieft und machten alles passend. Wir konnten in dieser Zeit das Haus sogar offen halten, allerdings mit weniger Gästen, des Lärms wegen; aber vonseiten Hugentobler war es kein Problem, unsere Dienstleistungen während des Küchenumbaus aufrechtzuerhalten. Und die Gäste, die in dieser Zeit da waren, profitierten von einer Preisermä-

sigung von zwanzig Prozent, und so waren am Schluss alle glücklich.

alslp: *Haben Sie Zukunftspläne?*

M. Stöckli: Der Umbau der Küche und der Einbau der verschiedenen Kochsysteme ist abgeschlossen; grosse Pläne, die die Küche betreffen, gibt es daher nicht mehr. Wichtig für uns ist, dass wir mit der Firma Hugentobler in Bezug auf Coachings, Begleitung und Service weiterhin gut zusammenarbeiten können. ■

Fürs Gespräch mit Ihnen beiden danken wir Ihnen bestens.

www.seematt-eich.ch
www.hugentobler.ch

Ferien- und Erholungshaus Seematt

- Privatrechtliche Stiftung seit 1977
- Stiftungsvermögen besteht vorwiegend aus Land und Haus
- Areal: 10 000 m²
- Bau des Ferien- und Erholungshauses 1983
- 54 Betten, davon 3 reserviert für ältere Bewohnerinnen und Bewohner von Eich
- 60 Mitarbeitende (= 47 Vollzeitstellen)
- 24 Std. täglich
- Gäste bleiben zwei bis drei Wochen, oftmals von Spitälern zugewiesen
- Markus Stöckli, Geschäftsleiter seit 2011
- Ida Glanzmann-Hunkeler, Präsidentin des Stiftungsrats von 2005 bis August 2020,
- ab dann Daniel Sutter, Präsident des Stiftungsrats