

Kochsysteme



BILD: THOMAS INDERMÜHLE

Zufrieden mit der neuen Produktionsküche: Deborah Trummer und René Schürpf vom Hotel Restaurant Stella in Orselina bei Locarno.

«WIR HABEN WENIGER STRESS UND KOMMEN AUF IDEEN»

Deborah Trummer und René Schürpf führen an herrlicher Lage über dem Langensee das Hotel und Restaurant Stella in Orselina bei Locarno. Dieses Frühjahr nahmen sie ihre neue Küche in Betrieb, geplant und realisiert von Hugentobler Schweizer Kochsysteme. Einige Monate später steht fest: Die Investition in Apparate und Coaching hat sich gelohnt.

Die fantastische Aussicht auf den See, die Berge und Italien allein ist es nicht, die dem Hotel Stella in Orselina bei Locarno in der Hochsaison eine Auslastung von 85 bis 90 Prozent beschert. Täglich werden zwischen 10 und 30 Mittagessen sowie 30 bis 60 Abendessen serviert, und das fünfköpfige Küchenteam hat alle Hände voll zu tun. «Früher hatten wir sehr viele Halbpension-Gäste und nur sehr wenige, die à la carte bestellt haben, berichtet Inhaber und Geschäftsführer René Schürpf. «Heute sind es ein Drittel Menü und zwei Drittel à la carte. Das hat natürlich Einfluss auf die Arbeitsabläufe.»

René Schürpf hat den Familienbetrieb an traumhafter Lage 1994 von seinen Eltern übernommen. 2002 stiess Deborah

«Die Leute von Hugentobler waren immer für uns da.»

RENÉ SCHÜRPF

Trummer als Küchenchefin dazu. Aus der geschäftlichen Verbindung wurde Liebe.

René Schürpf ist dankbar, dass der Betrieb so gut läuft, doch er weiss auch, von nichts kommt nichts: «Wir versuchen, laufend zu investieren, um unser Haus à jour zu halten – das Hotel, die Zimmer, den Speisesaal und natürlich auch die Küche.

Im Herbst 2016 entschieden sich die Gastgeber für eine neue Produktionsküche. Ende Oktober schlossen sie das Hotel und begannen in Zusammenarbeit mit der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG mit den Vorbereitungen.



BILDER: HOTEL STELLA

Das Hotel erzielt während der Hochsaison eine Auslastung von 85 bis 90 Prozent.



Das Auge geniesst mit: schönste Aussicht auf See und Berge im Restaurant Stella.

Warum fiel die Wahl auf einen Schweizer Anbieter, wo Italien doch so nahe liegt? Für René Schürpf ein klarer Fall: «Jenseits der Grenze wäre es vielleicht etwas günstiger gewesen, aber wir legen Wert

laden auf jedem Posten. Früher sind wir endlos viel gelaufen, um die Waren in den grossen Kühlzellen zu holen. Auch das Reinigen geht super: abgerundete Ecken, saubere Sockel, keine Ecken und Kanten.»

«Die neuen Abläufe und die Aufteilung sind optimal.»

DEBORAH TRUMMER

auf ein Schweizer Produkt, auf das wir uns verlassen können. Und die Leute von Hugentobler waren immer für uns da, wenn wir sie brauchten.»

Seit dem Frühjahr 2017 ist die neue Produktionsküche in Betrieb. Hat sich der Aufwand gelohnt? Deborah Trummer: «Auf jeden Fall. Grosse Vorteile sind die optimierten Abläufe und die neue Aufteilung der Küche mit den Kühlschub-

Auch René Schürpf und sein Küchenteam sind sehr zufrieden: «Wir haben deutlich weniger Stress in der Küche, weil alles besser organisiert ist. Neu bieten wir auch am Nachmittag eine kleine Karte an. Die Nachfrage vonseiten der Gäste bestand schon länger, doch erst mit den Möglichkeiten, die uns die neue Küche bietet, konnten wir das realisieren.» Um die neuen Abläufe schneller im Team zu verankern, stand der Küche mehrere Tage ein Coach der Gastro Perspektiv AG zur Seite.

Vergangenen Winter nahm das ganze Küchenteam an einem Coaching im Hugentobler-Kochparadies in Schönbühl teil. Fazit? «Das möchten wir ab sofort jeden Winter machen», schwärmt René Schürpf. «Wir lernen dabei nicht nur viel Neues über Kochsysteme und Prozesse – es bringt uns auch auf Ideen.»

hotelstella.ch

Die Profis

ZWEI UNTERNEHMEN FÜR EIN KONZEPT

Hugentobler revolutioniert seit 50 Jahren die Profiküchen – mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche vereinfachen. Die Unternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und GastroPerspektiv AG begleiten Institutionen von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung der Küche bis zur Inbetriebnahme und zum Einstieg in neue Kochmethoden.

hugentobler.ch
gastroperspektiv.ch