



Pionierarbeit: die Krone Mosnang arbeitet bereits seit mehreren Jahren erfolgreich mit dem 4/3-Modell.

Küchenmanagement in Zeiten von Fachkräftemangel

Zusammenfassung des Solution Table am Hospitality Summit 2022

Er ist die derzeit wohl grösste Herausforderung der Branche, der Fachkräftemangel. Laut Umfrage der Hotellerie-Suisse sind zwei Drittel der Schweizer Hotel- und Gastronomie-Betriebe davon betroffen und die Auswirkungen einschneidend: 26 Prozent sehen sich zu Abstrichen bei der Qualität (Dienstleistungen, Angebot, Öffnungszeiten) gezwungen. Durchschnittlich erwarten die Betriebe auf Grund des Fachkräftemangels CHF 40 000 weniger Umsatz. Und ein neues Phänomen nimmt zu: 85 Prozent der Betriebe haben mittlerweile auch Mühe, Hilfskräfte zu rekrutieren. Und die Lernenden? Die Kantone verzeichnen einen Rückgang von 30 bis 40 Prozent. Das sind die traurigen Fakten.

Das 4/3-Modell – ein Trugschluss?

In den meisten Hotels stellen die öffentlichen Restaurants per se eine Herausforderung dar, oft mutieren sie zum Margenkiller. Nicht selten sind die Umsätze und Renditen tief oder gar rot und müssen durch Zimmermargen subventioniert werden. Ein vielversprechender Lösungsansatz ist das 4/3-Modell. Also vier Tage arbeiten, ohne Zimmerstunde, und drei Tage frei. Doch zwei Drittel der Betriebe lassen nach einer Testphase wieder die Finger davon. Roger Reuss, Key-Account-Manager bei

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG stellt fest: «Oft fehlt die Effizienz in den Küchen am Nachmittag. Oder man lässt die Mitarbeitenden zwischen dem Modell «Zimmerstunde» und dem «4/3-Modell» wählen. Als Folge davon braucht der Betrieb mehr Mitarbeitende als vorher und die Lohnkosten explodieren.»

Augenmerk auf die Prozess-Effizienz

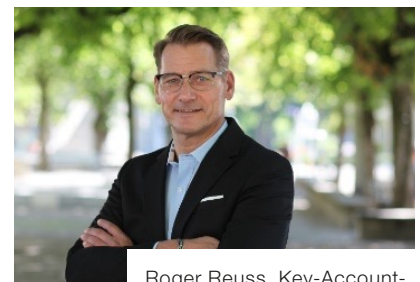
Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG durfte einen der ersten Betriebe, der das 4/3-Modell erfolgreich eingeführt hat, bei der Umstellung begleiten. Dank einer sauberen Analyse der Küchen-Prozesse und mit Hilfe der «Swiss Systems»* funktioniert ein 4/3-Modell gewinnbringend. Die unbeliebte Zimmerstunde entfällt und Mitarbeitende gewinnen Freiraum. Was es dazu braucht?

Roger Reuss: «Wir denken in Prozessen. So entkoppeln wir die Produktion der Speisen von den Servicezeiten. Wir müssen viel vertiefter in die Vorproduktion gehen. Wie wir Nahrungsmittel möglichst schonend kochen, wie wir sie länger haltbar machen und perfekt aufbereiten, dieses Wissen hat Hugentobler seit Jahrzehnten kultiviert.»

Mit der Integration der «Swiss Systems» und mit anhaltendem Coaching ist es mög-

lich, einen zusätzlichen Gewinn in der Höhe von 15 Prozent des F&B-Umsatzes zu erwirtschaften. «Es braucht jetzt eine «Revolution» in den Küchen. Ein Weiterfahren mit einem 0815-Küchenmanagement ist für niemanden mehr zielführend», blickt Roger Reuss in die Zukunft.

*«Swiss Systems»: die clevere Vernetzung von Kochsystemen, -geräten und -techniken und optimaler Mitarbeiterplanung.



Roger Reuss, Key-Account-Manager bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Schönbühl, Rotkreuz, Zizers, Rheineck, Puidoux

hugentobler.ch