

arzt | spital | pflege linik und heim

Das Schweizer Fachmagazin für das Gesundheitswesen

33. Jahrgang 3 | 2016



Die Zukunft der Küche – Interview mit Reto Hugentobler, Inhaber Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Reto Hugentobler, Inhaber und Geschäftsführer Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

www.arztspitalpflege.ch



50 Jahre Hugentobler-Profiküchen

«Weniger Stress, glückliche Köche, beste Speisenqualität, höhere Rendite»

Gross-Convenience-Caterer versus zukunftsorientierte Küchen nach Mass, Geschmackseinfalt versus schmackhafte Produkte aus der Region, tiefere Verpflegungskosten bei höherer Qualität, Benchmarkvergleiche in der Gemeinschaftsverpflegung – das sind Themen, über die Reto Hugentobler gerne spricht.

Interview: Remo Cottiati und Claude Bürki

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 60 Franken pro Bewohner und Tag. Eine eigene Küche kostet Geld, und das fehlt. Gross-Caterer prophezeien das Ende der Spitalküchen.

In hauseigenen Küchen ist der Ofen aus

In Holland, Deutschland und Österreich hat sich diese Prophezeiung schon weitgehend erfüllt. 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-Convenience-Herstellern aus dem Norden des Landes. Die hauseigene Essensproduktion ist Vergangenheit. 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 bereits 70 Prozent – Tendenz steigend. In München beispielsweise werden alle öffentlichen Kitas von zwei Gross-Caterern beliefert. Das sind 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. Eine gute Sache, könnte man meinen. Wo also liegt der Haken?

Das Essen reist auf Rädern, 700 Kilometer weit

Beispiel München: Die 19 000 Kita-Mahlzeiten stammen 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.

Wollen wir das wirklich? Nein! Reto Hugentobler, Geschäftsführer der gleichnamigen Firma aus Schönbühl, ist der Meinung, dass es nachhaltige Lösungen für die Küche der Zukunft gibt. Dabei lassen sich die Vorteile der Convenience nutzen und die Nachteile der industriellen Fertigung vermeiden, ist sich Hugentobler sicher. «Das ist der Schlüssel für die neuzeitliche und wirtschaftliche Gastroküche – mit dem intelligenten Küchenkonzept und den innovativen Kochsystemen von Hugentobler wird dies Realität: Inhouse-Convenience revolutioniert die Küche.»



Schulung – bei Hugentobler gross geschrieben.

Wie soll das gehen? Hugentobler: «Regionale Produkte vom vertrauten Händler werden in der Küche verarbeitet: Die Zubereitung erfolgt mit den richtigen Methoden, nach eigenen Rezepturen, schonend und in höchster Qualität. Das Konzept der Inhouse-Convenienceherstellung befreit die Mitarbeiter von übermäßigem Stress und ermöglicht eine flexible Arbeitseinteilung. Perfekte «Mise en place» sind über Tage, Wochen, ja Monate ohne Qualitätsverlust haltbar und jederzeit verfügbar. Auch bei grossem Ansturm!»

Mit der Möglichkeit der Ausser-Haus-Lieferung von Menüs werde die Küchenausnutzung erhöht, und es können neue Geschäftsfelder erschlossen werden, die Rentabilität steige, so Hugentobler. Dabei bleibe der hohe Qualitätsstandard stets erhalten! Dass bei der Inhouse-Convenience-Produktion der Warenverlust minimiert werden kann und die attraktiveren Arbeitszeiten die Küchencrew zusätzlich motivieren, seien weitere wesentliche Vorteile dieses Konzepts. «Weniger Stress, glückliche Köche, jederzeit beste Speisenqualität, höhere Rendite, das ist das Ziel», sagt Hugentobler. *arzt | spital | pflege* wollte mehr wissen...

arzt | spital | pflege im Gespräch mit Reto Hugentobler, Geschäftsleiter Hugentobler AG

arzt | spital | pflege: Effizienter kochen, besser essen – so lautet das Leitmotiv Ihres Unternehmens mit dem ergänzenden Claim «Schweizer Kochsysteme». Swisness ist bei Hugentobler wohl sehr ausgeprägt?

Reto Hugentobler: «Schweiz» ist für mich gleichzusetzen mit Qualität, mit Präzision und Innovation. Das verbindet uns mit dem Aspekt «swisness»! Grundsätzlich macht die Schweiz viel Gutes, auch wenn in den Medien oft etwas anderes steht. Wenn ich nun die genannten Ansprüche – Qualität, Präzision, Innovation – umlege auf unsere Unternehmung, ist das auch mit Begriffen wie höhere Küchenrendite, bessere Speisenqualität und glücklicherem Küchenpersonal gleichzusetzen. Daneben resultiert ein hoher Anteil unserer Wertschöpfung in oder aus der Schweiz. Wir achten darauf, dass wir unsere Produkte möglichst selbst oder via Hersteller in der Schweiz realisieren können. Wir halten am Werkplatz Schweiz fest, wann immer möglich.



50 Jahre Hugentobler – vom Vater zum Sohn. Reto und Fredy Hugentobler (v.l.): langjährige Beziehung zu Mitarbeitenden und Kunden.

«Anfänglich ging es immer um Geräte-Innovationen, was sich nun sukzessive zum Systemgedanken weiterentwickelt hat.»

50 Jahre Erfahrung, seit 1966. Welches sind die wichtigsten Stationen oder Meilensteine des Unternehmens?

Unser Denken und Handeln dreht sich seit Bestehen unserer Firma um die Faszination des Kochens. Dem Koch über die Schultern zu schauen und so zu Innovationen und Neuerfindungen zu gelangen. Daraus resultierten Innovationen wie unser Bankettsystem HG 3000, die Regeneration auf dem Teller, die heute fast ausschliesslich in der Schweiz praktiziert wird. 1995 lancierten wir den ersten Hold-o-maten: Fleisch nieder zu garen und warm zu halten. Dabei geht es um Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Oder GreenVac für beutelloses Vakuumieren, darauf folgte «freeze'n'go», Hot fill usw.

Anfänglich ging es immer um Geräte-Innovationen, was sich nun sukzessive zum Systemgedanken weiterentwickelt hat. Dabei folgen wir der Überlegung: Wie produzieren wir ein Produkt möglichst schonend? Und wie mache ich dieses möglichst lange haltbar bei gleichbleibend hoher oder sogar steigender Qualität? Wie bereite ich es perfekt auf? In diesen Bereichen liegt unsere Kernkom-

petenz. Der Vorteil liegt darin, dass wir uns als «Assembler» verstehen. Schaut man sich den Markt an, hat man einerseits Wiederverkäufer, die ein Produkt anbieten, das der Kunde will. Auf der anderen Seite haben wir Hersteller, die auf die Herstellung von Chromstahl oder von bestimmten Geräten fokussieren. Dadurch ergab sich einerseits ein Wiederverkäufermarkt, andererseits ein Herstellermarkt, in dem sich der einzelne nur mit seinem Spezialgebiet auseinandersetzt. Wir befinden uns dazwischen, deshalb der Ausdruck «Assembler», weil wir den Markt durchleuchten, tagtäglich, von Berlin bis Genf. Wir beobachten, was in den Küchen vor sich geht und können dadurch Produkte oder Dienstleistungen entweder selber entwickeln oder abgestimmt auf die Kundenbedürfnisse herstellen lassen. So sind Branding und Vertriebsrecht in unserer Hand.

Das war nicht immer so. Dieser wichtige Schritt fand Ende der Neunzigerjahre statt, nach 20 Jahren Generalvertretung für die Firma Franke. Wir wollten unsere eigenen Erkenntnisse, Ideen und unsere Innovation unter unserem Namen am Markt etablieren. Grossküchenapparate und -einrichtungen in bester Qualität, vernetzt mit der Software, der «neuen Schweizer Art des Kochens».

Ein weiterer Meilenstein erfolgte bei der Ablehnung des EWR Mitte der 90er-Jahre. Damals entschieden wir uns, in Deutschland eine Tochterfirma zu eröffnen, um den europäischen Markt im Auge zu be-

halten, uns international zu messen, fit zu bleiben und um unsere Innovation nach Deutschland zu exportieren.

Es begann mit einzelnen Produkten mit Funktionen zum Kochen, was später zu einem modernen Kochsystem zum Produzieren, Haltbarmachen und Aufbereiten mutierte. Heute befinden wir uns in einem weiteren Entwicklungsschritt, dem professionellen Coaching – damit begleiten wir die Küchenbrigaden in der Umsetzung der praktischen Möglichkeiten der Kochsysteme über eine längere Zeit.

Beschreiben Sie uns kurz ihren Werdegang...

Nach meiner Lehre als Detailhandelskaufmann und einem Auslandsaufenthalt befasste ich mich mit dem Handel, Einkauf und Verkauf. In unserem Familienunternehmen begann ich auf der Montage und im Lager und lernte so sukzessive von der Produktion über das Marketing und Produktmanagement bis hin zum aktiven Verkauf an der Front alle Sparten kennen. Fachausbildungen im Marketing und eine Unternehmerschule an der HSG ergänzten mein Wissen. Mein Vater vertraute mir schon in jungen Jahren die in «Schieflage» geratene Herdproduktion für einen erfolgreichen Turnaround an. Im Jahre 2010 übertrug mir unsere Familie die Geschäftsführung.

Hugentobler beschäftigt rund 115 Mitarbeitende an sechs Standorten. Welche Bedeutung hat der Gesundheitsbereich?

In den Markt der Altersresidenzen, Altenheime, Spitäler werden gewaltige Summen investiert. Neue, attraktive Modelle der Beherbergung und der Verpflegung entstehen.

Der grosse Nachholbedarf auf organisatorischer und kochsystemtechnischer Ebene in den Küchen ist mit ein Grund, weshalb der Gesundheitsbereich für uns erste Priorität geniesst.

Ihr Unternehmensleitbild fusst auf christlicher Ethik. Die daraus resultierenden Wertvorstellungen und Normen werden gelebt. Wie sieht das konkret in der Praxis aus?

Wir haben unser Unternehmensleitbild vor 25 Jahren erarbeitet und laufend verfeinert. Es regelt den Umgang von uns gegen innen, zu unseren Mitarbeitern, und gegen aussen, zu Kunden und Lieferanten.

Bei Anstellungsgesprächen mit neuen Mitarbeitern werden die daraus resultierenden Werte und Normen thematisiert und stossen oft auf Begeisterung. Ein langjähriger Mitarbeiterstab zeugt davon. Wir überprüfen unser Handeln in Bezug auf Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden und Kunden. Begriffe wie Wahrhaftigkeit, Verbindlichkeit in Versprechen, Transparenz und Demut begleiten uns täglich. Fehler erkennen und verzeihen auch. Konflikte lassen sich dank unserem Werte- und Normenkonzept früher erkennen, analysieren und lösen.

Wir führen keine grauen oder schwarzen Konten und budgetieren jährlich einen 6-stelligen Betrag, um für unsere Fehler geradezustehen und allfällig entstandenen Schaden zu vergüten. Wir dürfen auch Fehler machen, denn dadurch lernen wir am meisten.

Christliche Ethik basiert für uns auf dem Glauben und Vertrauen in einen liebevollen Gott, der uns seine Schöpfung zur verantwortungsvollen Nutzung zur Verfügung stellt, und auf der Nächstenliebe, dem wertschätzenden Umgang mit anderen Menschen.

«Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite», lautet eine Zielsetzung für Kunden Ihres Unternehmens. Gilt dies auch für die Spitäler oder Heime?

Ja, denn die Möglichkeiten sind in diesem Bereich durchaus vorhanden! In den Küchen dieser Institutionen wird gekocht und serviert wie eh und je. Cook and Serve, Tablettssysteme, hohe Qualitätseinbussen der Speisen durch lange Transport- und Warmhaltezeiten sind seit 50 Jahren an der Tagesordnung. An sieben Tagen täglich frisch kochen und servieren hat Kosten pro Bewohner und Tag von 32 bis 60 Franken zur Folge. Der Mangel an Fachpersonal in den Küchen wird immer deutlicher, die Querfinanzierung mehr und mehr infrage gestellt.

Grosse Lebensmittel Fabriken und Caterer wollen in der Sparte der Pflegeheim- und Spitalküchen Fuss fassen, da hier ein grosses Gewinnpotenzial ausgemacht wird.

Neue Spital- und Altersheimküchen werden wohl neu geplant, jedoch nach konventioneller Art. Oft, weil viele Küchenchefs weiterhin kochen wollen wie bisher,

und auch, weil weder Architekten noch Planungsspezialisten neuere Systeme und Möglichkeiten kennen. So bleiben die Prozesse ineffizient und die Kosten hoch. Immer öfter lassen darum Bauherrschaften ihre Planungen auf der Suche nach besseren Lösungen von uns überprüfen und stellen fest: Neue Kochsysteme steigern die Qualität der Speisen, verbessern die Arbeitsbedingungen im personellen Bereich und reduzieren erst noch die Kosten um enorme Beträge. Entscheidend wäre, dass sich – bevor geplant wird – Bauherrschaft und Küchenleitung über die zukünftig eingesetzten Kochsysteme im Klaren sind.

Intelligente Küchenkonzepte, effizienter kochen – welches sind die Errungenschaften von Hugentobler?

Langjährige Praxis in der Umsetzung neuer Kochsysteme führt zu Produktionssteigerung von 30 und mehr Prozent, Senkung der Warenkosten um über 20 Prozent. Die Trennung von Produktion und Aufbereitung garantiert die Qualitätserhaltung der Speisen bis zum Patienten oder Gast. Auch wird damit möglich, die Essenszeiten den Wünschen des Patienten anzupassen, das empfinden Patienten als angenehm und fortschrittlich. Oft wird auch der «Food Waste» halbiert, weil die Speisen länger haltbar und die Portionen berechenbarer werden.

Wie schulen Sie die Leute?

Einerseits unterhält Hugentobler fünf Ausbildungs- und Schulungszentren: in



Die Coachings der GastroPerspektiv AG sind individuell – denn jede Küche ist anders.

Schönbühl bei Bern (das «Kochparadies»), in Rotkreuz, Chur, Rheineck SG und München. Hier führen wir Ausbildungskurse für die Küchenchefs und Brigaden unserer Kunden durch oder demonstrieren Interessierten – das können Delegationen wie Geschäftsleitungen, Verwaltungs- oder Stiftungsräte von Institutionen sein – die verschiedenen Kochsysteme.

Erfahrene Küchenchefs referieren über ihre Erfahrungen in der Spitzenküche, beispielsweise Weltmeister und Kochbuchautor Rolf Mürner über neue Produktlinien in der Patisserie. Dann gibts spezielle Kurse über Smooth-Food, pürierte Kost, eine neue vegetarische BIO-Welt usw.

Andererseits coacht die GastroPerspektiv AG (Coaching-Unternehmen) die Profiküchen vor Ort beim Kunden. Analysiert die Prozesse, schlägt Massnahmen vor, koordiniert Computersysteme im Bestell- und Rezepturwesen, begleitet in der Umsetzung neuer Systeme usw. Das Coaching kann punktuell oder regelmässig stattfinden. GastroPerspektiv unterstützt und berät auch bei der Besetzung von Kaderstellen.

Visionen zum Leitmotiv «Effizienter kochen, besser essen» – was ist noch möglich?

Stellen Sie sich vor: Der Gast oder Patient kann am Morgen bis um 9 Uhr aus einem erstklassigen À-la-carte-Angebot wählen, was er zu Mittag essen will. Dazu bestimmt er die Zeit, wann die attraktiv präsentierte Speise serviert wird. Dort wollen wir hin.

Besser essen – Auf- und Zubereitung von Speisen unter gesundheitsrelevanten Aspekten, auch ein Thema?

Lebensmittel, in der Region nach Bio-Standard angebaut, in Frischequalität angeliefert, sofort vitamin- und nährsalzschonend verarbeitet und haltbar gemacht – wenn möglich qualitätssteigernd – jederzeit servierbereit.

Massanfertigungen sind bei Hugentobler grossgeschrieben. Sind diese Spezialanfertigungen nicht zu teuer?

Die sind sicher teurer als irgendeine Standardlösung oder ein Serienprodukt. Aber – ein Standard lässt sich kaum dem jeweiligen Bedürfnis eines Betriebs anpassen.

Wir stellen immer wieder fest, dass nach einer Prozessoptimierung durch einen

50 Jahre Hugentobler Meilensteine, vom Gerät zum System

1986 Bankettsystem HG 2000 – Regenerierungstechnik zur Aufbereitung von fertig angerichteten Speisen direkt auf Tellern ohne Clochen im Kombi-steamer.



1994 GreenVac® – beutelloses Vakuumieren direkt in der Gastronormschale.

1995 Hold-o-mat® – gradgenaues Warmhalte- und Gargerät / 2006 ICD-Award Davos.



1999 Compactküchen – optimale Küchenorganisation mit Gerätevernetzung für kleine bis mittlere Betriebe: 1 Koch für Saucier- und Entremetier- und Gardemanger-Posten.

Konzepter (z. B. GastroPerspektiv) die Küche in den Dimensionen kleiner und damit günstiger gebaut werden kann als mit einer herkömmlich geplanten Küche. Nicht benötigte Geräte und Möbel werden eingespart.

Unsere Technologien sind auf Langfristigkeit ausgelegt. Billige Qualität verursacht hohe Service- und Wartungskosten und muss häufig schon nach kurzer Zeit ersetzt werden. Oft ist nur ein mangelhafter Service vorhanden, längere Ausfallzeiten und viel Ärger sind die Folge. Billig kann sehr teuer werden.

50 JAHRE ANS INNOVATION

2000 freeze'n'go® – revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, Lagerung und Aufbereitung von Speisen.



2005 Hugentobler – Der Schweizer Herd – mit der stärksten Abdeckung der Welt von 9mm – modernste Induktions- und Cerantechnik.

2009 Kombisteamer Practico Vision® – die neue und weiterentwickelte Generation des Hugentobler-Kombi-steamers mit Touchscreen und 5 Jahren Vollgarantie.

2012 Reg-o-mat® – Regenerierung in Perfektion.



2015 GastroPerspektiv AG – Coaching für die Profiküche.

Darüber hinaus bietet Hugentobler beste Schweizer Qualität: beispielsweise 10 Jahre Garantie auf der Herdabdeckung. Unsere Servicetechniker garantieren einen Einsatz an 7 Tagen in der Woche, von Genf bis Berlin, 1000 km quer durch Europa.

Hugentobler in der Schweiz und im Ausland – gibt es Expansionspläne?

Wir konzentrieren uns primär auf die Schweiz. In Deutschland haben wir noch grosse weisse Flecken auf der Landkarte und viel Potenzial. Wir schauen jedoch noch auf andere Märkte, die einen ähnlichen «Essensstil» aufweisen wie die

Schweiz, und auf Märkte mit ähnlicher Kaufkraft. Für ein aktives Engagement ist für uns die Person vor Ort massgebend.

Der Hold-o-mat ist so etwas wie ein internationaler Verkaufsschlager?

Der Hold-o-mat hat 60 Prozent Exportanteil. Seit 1995 sind 30 000 dieses Gerätetyps in der ganzen Welt verkauft worden. Daher sind wir mit vielen Ländern vertraut. Ambassadoren in aller Welt rühmen unsere Produkte, so auch Anton Mosimann in London, der mit 20 Hold-omaten arbeitet und damit auch die Königin von England bekocht.

Coaching – ist Coaching Beilage, Hauptspeise oder nur ein PR-Instrument? Für uns ist dies Zukunft! Coaching ist mehr als Geräteinstruktion. Unter Coaching verstehen wir eine langfristige Betreuung bezogen auf das ganze System, damit dieses langfristig und erfolgreich gehandhabt werden kann. Das beinhaltet, dass wir einen Kunden aktiv beraten, bis er seine Abläufe wirklich verbessert hat.

Der Schweiz und anderen westeuropäischen Ländern wird Food Waste (Lebensmittelverschwendung) vorgeworfen. Die

Schweiz ist darin weltweit Nummer zwei! Was kann ein Unternehmen wie Hugentobler dazu beitragen, dass künftig weniger Nahrungsmittel vernichtet oder weggeworfen werden?

Lassen sich Produkte von zwei, drei Tagen auf Monate hinaus haltbar lagern bei gleichbleibender Qualität, muss kaum mehr noch etwas weggeworfen werden. Food Waste ist ein Thema, das wir ernst nehmen. In Spitälern steht es ebenfalls nicht zum Besten. Denn wenn etwas von einem Patienten zurückkommt, ist das Abfall. Wir reden immerhin von bis 25 Prozent, die weggeworfen werden. Mit modernen Zubereitungsmethoden und einer gezielten Warenhaltung liesse sich sehr viel dagegen unternehmen.

115 Mitarbeitende, 6 Standorte

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 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.



Der Hauptsitz der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, das «Kochparadies» in Schönbühl BE.

Innovationen und Patente – was kommt als nächstes?

Es gibt noch viel zu entdecken! Das beginnt bereits bei der Verpackung in Kombination mit dem System und reicht bis hin zum Transport. Sorgen machen uns die gewaltigen Mengen an Abfall- und Wegwerfmaterial, die zahlreichen Plastikverpackungen. Wir forschen daran, wie diese Müllflut reduziert werden kann. Was uns auch beschäftigt: wie muss in Zukunft die Schnittstelle zwischen Küche – Abteilung – Patient in der Speisenverpflegung mit einem neuen Zwischenglied «Service» entlastet bzw. ausgebaut werden?

Gibt es Trends in der gastronomischen Systemküche, in der Spitalküche?

Speisenbestellungen übers Internet bis in die Spital- und Altersheimküche werden uns vor neue Herausforderungen stellen. Attraktives à la carte immer und überall. Nachweisbar gesunde Kostformen mit Bio und anderen Gütesiegeln. Micropast und Hyperbaric werden in 5 bis 10 Jahren Themen sein. Werden wir – vielleicht überrascht – schon bald den Küchenroboter in der Küche begrüessen? Ich hoffe nicht...

Vielen Dank für dieses ausführliche Gespräch!