

«Jetzt können wir in der Küche richtig Gas geben!»

Es ist nicht selbstverständlich, dass die Geschäftsleitung eines Regionalspitals spontan, nach äusserst kurzer Bedenkzeit, grünes Licht für eine Gross-Investition in eine neue, moderne Spitalküche gibt. Welche Gründe, welche Treiber stecken hinter dieser bedeutsamen Investition des Asana Spitals Leuggern?

Das Asana Spital Leuggern ist ein gepflegtes öffentliches Regionalspital und liegt in einer ruhigen, idyllischen Landschaft unweit der Städte Baden, Brugg und Bad Zurzach. Mit einem umfangreichen Leistungsangebot stellt es die qualitativ hochstehende medizinische Grundversorgung in der Region sicher. Grossen Wert wird auf aufmerksame, kompetente Behandlung und Betreuung in familiärer und freundlicher Atmosphäre gelegt. Das schliesst eine qualitativ hochstehende kulinarische Betreuung durch ein kompetentes Team in der Küche mit ein. Täglich produziert das Team von Küchenchef Roland Bundi rund 350 Mahlzeiten. Die Begeisterung ist dem Küchenchef anzusehen, wenn er von «seiner» Küche spricht:

«Vor drei Jahren habe ich diese Stelle als Küchenchef, Leiter Hotellerie, angetreten. In erster Linie bin ich Küchenchef, zusätzlich auch zuständig für die Cafeteria und die Logistik. Als ich begann, hatten wir eine alte, etwa 20-jährige Küche. Diese war zwar sehr

«Durch den Zeitgewinn, den die Kochsysteme mit sich bringen, habe ich für andere Dinge wieder viel mehr Zeit.»

Roland Bundi

grossräumig, aber unpraktisch, mit zahlreichen Wegen und Umwegen auf zwei Etagen. Ich erkundigte mich bei meinem Stellenantritt bei der Geschäftsleitung, ob in Bezug auf die Küche Pläne zur Anschaffung von neuen Gerätschaften bestehen. Zunächst hiess es aber: «Nein, es ist nichts geplant.»

Irgendwie trieb Roland Bundi das Thema «neue Pläne für die Küche» trotzdem um. Im Sinne von «man kann sich ja mal umsehen» setzte er sich mit Oliver Brouwer von Hugentobler in Verbindung. «Jedoch noch ohne Absicht, ein bestimmtes Projekt zu verfolgen. Dem Direktor des Spitals und mir wurde die Gelegenheit geboten, im Kochparadies von Hugentobler in Schönbühl die Möglichkeiten der Schweizer Kochsysteme live zu erleben. Zugleich haben wir, angeregt durch die Firma Hugentobler, die



Bandservice ade! Dank der kompakten Anordnung von Herd und Anrichtestation richten neu nur 3 statt 6 Leute an.

ProCulina mit ins Boot genommen. Im Anschluss an die Analyse durch ProCulina stimmte die Geschäftsleitung der Ausarbeitung des Projekts «Neue Küche» zu. Die darin aufgeführten Vorteile führten dazu, dass das Projekt umgehend «abgesegnet» und innerhalb eines halben Jahres umgesetzt wurde!»

Es müssen handfeste Gründe sein, die dazu geführt haben, dass das Projekt von der Geschäftsleitung unverzüglich akzeptiert und in Auftrag gegeben worden ist. Herr Bundi, erzählen Sie ...

Zusätzlicher Raumbedarf für das Spital war mitentscheidend, die alte Küche beanspruchte zwei Stockwerke, jetzt ist sie nur noch auf einem Stockwerk gelegen, die Fläche wurde reduziert, von 600 m² auf 500 m², also um rund 20 Prozent. Das hat den Überblick verbessert und ist reinigungstechnisch von Vorteil. Früher war das Team überall «verzettelt». Jetzt ist räumlich alles konzentriert, auch mein Büro ist in der Nähe, das alte konnte ich einem Chefarzt abtreten. Alles ist so konzipiert, dass wir produktiv arbeiten können – die Wege sind kurz geworden. Wir können die Küche viel wirtschaftlicher betreiben; ausschlaggebend dazu sind auch die neuen Kochsysteme: Wir arbeiten viel mit «freeze'n'go», professionellem Schockfrost, Sous Vide, Hot Fill oder Garen über Nacht. Durch die damit verbundene längere Haltbarkeit der Speisen gewinnen wir Zeit und werden flexibler. Was durch den Umbau

ebenfalls ganz anders geworden ist: Wir hatten vorher den klassischen Bandservice. Hugentobler hat uns einen speziellen Herd kreiert, der um eine tragende Säule herum installiert werden musste. Herd und Anrichtestation bilden integral eine Station. Wir richten quasi am Herd an, es gibt kein Band mehr. Und anstatt sechs sind jetzt nur noch drei Personen an dieser Station am Werk. Alles ist sehr konzentriert darum herum angeordnet – Kombisteamer, Grillplatte, Salamander bilden eine Einheit. Jetzt können wir in der Küche richtig Gas geben.

Über Hugentobler: Ein Familienunternehmen für die Careküchen

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen sowie die Begleitung durch top Fachkräfte, bringt Careküchen weiter: sie sind beweglicher beim Einkauf (regional und saisonal) und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Daraus resultieren eine um ca. 15 Prozent höhere Rendite sowie eine konstante Top-Qualität der Speisen. Die beiden Unternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und GastroPerspektiv AG begleiten Institutionen von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung der Küche bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden.

Ich gebe zu: Anfangs habe ich mich gegen die zeitunabhängigen Kochsysteme gewehrt, wollte nicht alles schockfrostern und Sous-vide zubereiten. Inzwischen bin ich ein Fan von Schockfrostern und «freeze'n'go». Ich habe alle Dinge herausgepickt, die für unseren Betrieb passen – und kann darum weiterhin sehr klassisch kochen. Durch den Zeitgewinn, den die Kochsysteme mit sich brin-

«Die neuen Kochsysteme erlauben es uns, den Mahlzeitendienst stark auszubauen.»

Roland Bundi

gen, habe ich für andere Dinge wieder viel mehr Zeit, zum Beispiel ohne Stress den Fisch à la minute auszubraten. Die Qualität ist viel besser geworden – früher hatten wir den Fisch fast «totgeheizt». Wenn wir jeweils montags die Fischsauce zubereiten, stellen wir die Grundsauce für die ganze Woche her. Auch hier sparen wir Zeit und können darum problemlos unseren Gästen und Patienten täglich Fischgerichte anbieten. Heute liefern wir Gourmet-Lachs perfekt zubereitet wie ein Gourmet-Restaurant. Entsprechend positiv ist das Feedback von Gästen und Patienten.

Früher konnte sich ein Koch kaum vorstellen, etwas einzufrieren. Das kam einem Sakrileg gleich und war mit Qualitätsverlust verbunden. Jetzt ist das Tiefgefrorene in der Qualität besser, sagen Sie. Stimmt das wirklich?

Hier gilt es zu unterscheiden: professionell schockfrostern ist nicht Einfrieren, weil wir mit Temperaturen von Minus 40 Grad arbeiten, nicht bei Minus 20 Grad. Das rasante Frostern verhindert die Bildung von Eiskristallen, die die Zellstrukturen schädigen. Vitamine, Aromen und Saft bleiben erhalten. Ein weiteres System ist «freeze'n'go»: hier werden Speisen

fixfertig zubereitet und abgeschmeckt, anschliessend im Schnellkühler heruntergekühlt und in Schalen vakuumiert. Damit produzieren wir jederzeit hervorragendes Gemüse, Mischgemüse, das zehn Tage lang haltbar ist. Nichtsdestoweniger: der ganze Prozess erfordert ein Umdenken. Man hat ja früher mehr oder weniger alles frisch gekocht. Schon um 11 Uhr total gestresst, weil man um 7.30 Uhr bereits viel produzieren musste. Jetzt hat der, der um 7.30 Uhr kommt, noch Zeit, um nebenbei das Mise en Place zu machen. Bei den Cakes beispielsweise warte ich bis ca. 9 Uhr, bis die Anzahl der Bestellungen bekannt ist. Die Cakes schneiden wir im gefrorenen Zustand, soviel wie benötigt, die übrigen gehen wieder in den Tiefkühler. Beim Gemüse ebenso. Da haben wir manchmal 40, manchmal 80 Mahlzeiten, das schwankt. Wenn wir viele Bestellungen haben, mache ich einfach ein zweites Blech heiss. Wenn ich nur ein Blech benötige, habe ich für die nächsten Tage noch Gemüse zur Verfügung. Generell kann man Produkte, sofern sie noch nicht offen sind, jederzeit später regenerieren und auftischen.»

Ein besonderer Aspekt ist die Wirtschaftlichkeit und die Effizienz. Roland Bundi, können Sie mit Ihrer Küche auch «expandieren»?

Durch den Zeitgewinn ist es mir möglich, zusätzlich einen Mahlzeitendienst anzubieten. Mit dem Schalensiegeln haben wir ein backofen- und mikrowellentaugliches System, mit dem Kunden ihr Fertigenü zu Hause selber erwärmen. Den Mahlzeitendienst bauen wir weiter aus; die Nachfrage ist gross.

Das führt uns zu den Themen Warenaufwand und Einkauf. Wie steht es damit?

Ich kaufe jetzt grössere Mengen von Fleisch ein, 50 bis 100 kg, welches ich bei –40 °C professionell schockfrostere. So kann ich bei Fleisch und Fisch von sehr günstigen Spezialangeboten meiner Lieferanten profitieren. Dadurch kann ich unseren Patienten jederzeit super Fisch- und Fleischgerichte anbieten.



Neues Potential: die Kochsysteme erlauben den Ausbau des Mahlzeitendienstes.

Sie haben das Thema «Foodwaste» erwähnt.

Frage: Können Sie den Foodwaste Ihres Betriebes quantifizieren?

Dank dem Schockfrostern konnten wir den Lebensmittelabfall stark reduzieren, unter zehn Prozent! Will heissen: Wir müssen nicht mehr hellsehen wie früher, sogar die Cafeteria, mit ihrem schwankenden Bedarf, haben wir jetzt viel besser im Griff.

Wie nahmen Ihre Mitarbeitenden den Wechsel auf die neue Methode auf? Wie verlief die Schulung auf das neue Koch-Konzept?

Das Coaching durch GastroPerspektiv dauerte vier Tage und erfolgte sehr pragmatisch, nämlich durch tatkräftige 1:1-Mithilfe und Vormachen vor Ort in der Küche. Zusätzlich gab es einen Tag Theorie für die Fachkräfte. Die Fachkräfte haben sehr gut mitgemacht, bei den anderen Mitarbeitern musste ich am Anfang immer wieder kontrollieren, ob sie nicht wieder die alten Wege beschreiten. Man muss diese neue Linie konsequent durchziehen, um Erfolg zu haben. Anpassungen sind jedoch immer möglich, und inzwischen haben sich die Prozesse gut eingelebt.

Wie sieht die Zukunft aus?

Die neuen Kochsysteme erlauben es uns, den Mahlzeitendienst stark auszubauen. Das ist ein Marktsegment, das wir uns weiter erschliessen wollen, bei gleichbleibendem Personalbestand! Das wird unser Standbein Nr. 2; wir werden den Output vergrössern. Die Kochsysteme entwickeln sich weiter. Wir behalten die technischen Möglichkeiten, die sich noch ergeben, im Auge. Das Arbeiten mit Kälte, mit Sauerstoff, interessiert mich sehr, das ist ein spannendes Thema.

Herr Bundi, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

Careküche Asana Spital Leuggern, einige Eckdaten

- Anzahl Mitarbeitende (Stellenprozente) 840
- Anteilmässig: Spital und Pflegeheim: ca. 60 %
- Übrige, Mahlzeitendienst: ca. 40 %
- Kücheninfrastruktur: Schockfroster FrigoJet, «freeze'n'go» mit GreenVac-Schalen, Hold-o-mat, Frigos, Schalensiegler etc.
- Benchmark-Angaben: Reduktion Foodwaste auf unter 10 %
- Reduktion der Stellenprozente um 15 %
- Reduktion Wareneinkauf um 6 %