

# Neue Kochsysteme steigern Effizienz und Qualität



Fotos: Daniel Rihns

Der Hold-o-mat ist für Küchenchef Christian Hofer unentbehrlich geworden, nicht nur für Fleischgerichte.

**Das Gesundheitszentrum Centre de Soins et de Santé de Communautaire (CSSC) in Saint-Croix/VD weist täglich einen Bedarf von 250 Menüs auf. Vor einem Jahr stellte das CSSC auf die Hugentobler Schweizer Kochsysteme um, welche eine effizientere, kostensparendere und qualitätssteigendere Küchenproduktion erlaubt. Küchenchef Christian Hofer zieht Bilanz. Erstes Fazit: Die Küche produziert statt an fünf nur noch an zwei Tagen.**

Christoph Hämig

**D**as Gesundheitszentrum Centre de Soins et de Santé de Communautaire in Saint-Croix spielt für die Region eine wichtige Rolle: Das CSSC mit rund 200 Angestellten dient einem Einzugsgebiet von 15 000 Einwohnern als Spital und Altersheim. Zusätzlich finden hier behinderte Menschen Platz in betreuten Wohngruppen. «Bis ins Jahr 2017 wird zusätzlich ein neues Altersheim eröffnet», erläutert Direktor Thierry Monod die nächste Zielsetzung. Etappenweise wird zusätzlich ein neues Labor, eine Geriatrie, eine Poliklinik sowie eine Psychiatrie entstehen, was insgesamt rund 100 neue Arbeitsplätze schafft.

## Das Herzstück der Produktionsküche

Ein wichtiger Faktor spielt im Gesundheitszentrum die Produktionsküche, welche gut einen Kilometer entfernt in einem

Gebäudekomplex untergebracht ist, in dem sich auch die örtliche Spitex befindet. Die Küche hat in den letzten zwölf Monaten eine grosse Umstrukturierung durchlaufen. Bis anhin wurden hier täglich 250 Essen zubereitet, wofür eine Küchenmannschaft von rund zehn Personen notwendig war. Das ist Geschichte. Die CSSC-Leitung entschied, die Küche auf Kochsysteme von Hugentobler umzustellen. Das Herzstück der neuen Produktionsküche bildet heute das Kochsystem «freeze'n'go», vier Hold-o-maten sowie zwei FrigoJets zum Schockfrostern. In der Praxis bedeutet dies einen enorm effizienteren und kostengünstigeren Arbeitsablauf, wie Küchenchef Christian Hofer bestätigt: «Heute produzieren wir nur noch an zwei Tagen und das mit weniger Personal.» Zwei Küchenmitarbeiter, die ausgeschieden waren, mussten nicht mehr ersetzt werden.

## Speisen in GreenVac-Schalen vakuumieren

Gekocht wird heute am Dienstag und Donnerstag mit der vollen Mannschaft von jeweils 7 bis 17 Uhr. Am Dienstag werden 750 Essen für die Wochentage Mittwoch, Donnerstag und Freitag zubereitet. Am Donnerstag werden sogar 1000 Menüs gekocht, die von Samstag bis Dienstag reichen. Wie das neue Kochverfahren funktioniert, erklärt der Küchenchef so: «Die Menüs werden fixfertig gekocht, abgeschmeckt und anschliessend in GreenVac-Schalen gefüllt, zugedeckt, in einem FrigoJet schnellgekühlt und vakuumiert.» Das geht schnell und unkompliziert, wie Christian Hofer erzählt: «Einfach den Absaugstutzen über das Ventil des GreenVac-Deckels stülpen. Beim Vakuumierungsvorgang verschliesst sich die Schale durch den Unterdruck wie von selbst.» Durch das Schockfrostern im FrigoJet werden die Speisen innert 90 Minuten auf rund vier Grad gekühlt. Nun «wandern» die Menüs in den Kühlraum. Die Speisen werden dort, auf nach Wochentagen sortierten Trollys, aufbewahrt. Die in den GreenVac verpackten Menüs könnten

## 3 Fragen an den Direktor



Thierry Monod,  
Direktor des Centre de Soins et de Santé de Communautaire

### Wie wichtig ist die Gastronomie in Ihrem Gesundheitszentrum?

Sie nimmt eine ganz zentrale Rolle ein. Für kranke und alte Leute ist das Essen eine wichtige Abwechslung im Tag. Die Menüs sollen gut sein und Freude bereiten. Schlussendlich ist es dann auch für das Personal wieder einfacher, mit glücklichen Bewohnern und Patienten zu arbeiten.

### Wie wichtig ist eine moderne gut funktionierende Küche?

Die Verpflegung ist für Heime und Spitäler heutzutage eine grosse Herausforderung. Menüs müssen in der Küche erstklassig hergestellt werden können, jedoch bei möglichst niedrigen Kosten. Darum sind wir immer auf der Suche nach neuen Wegen um die Qualität zu steigern, aber die Manpower tief zu halten.

### Warum haben Sie sich für Hugentobler-Kochsysteme entschieden?

Hugentobler arbeitet sehr professionell und die Mitarbeiter sind motiviert, engagiert und weisen ein grosses Know-how auf. Weil bei Hugentobler ehemalige Küchenchefs arbeiten, wissen sie, worauf es ankommt und sprechen die gleiche Sprache. Ausschlaggebend für uns war: Hugentobler verbaut nicht nur Material, die Firma bringt innovative Lösungen. Und: Nach dem Kücheneinbau sind die Mitarbeiter nicht einfach weg, sondern begleiten unser Küchenpersonal weiter und treiben neue Lösungen voran. >>

dort, mit steigender Qualität, bis zu zehn Tage gelagert werden.

### Multifunktionaler Hold-o-mat

Ein wichtiger Faktor bei den Hugentobler-Kochsystemen kommt den Hold-o-maten zu, die multifunktional eingesetzt werden. Küchenchef Hofer nennt ein Beispiel dafür: «Gestern habe ich ein Schweinshalsbraten, den ich vorgängig angebraten habe, um 16 Uhr in den Ofen geschoben und über Nacht garen lassen.» Das spart Manpower und Energie. Christian Mast, der bei Hugentobler als Ausbildungs- und Projektleiter tätig ist und beim CSSC die Kochsysteme implementierte, ergänzt: «Die 15- bis 16-stündige Garzeit bei 80 Grad benötigte nur gerade 2,5 Kilowatt.» Mast streicht weitere Vorteile des Hold-o-mats heraus: «Das Gerät ist Weltmarkt-Leader in Bezug auf Temperaturegenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Es hält Speisen und insbesondere Fleisch qualitätsverbessernd warm.»

### Keine Eiskristalle dank Schockfroster

Derweil zeigt Christian Hofer einen weiteren Rationalisierungsvorteil der neuen Kücheneinrichtung auf. «Heute bereiten wir unter anderem auch Fleischkuchen auf. Gegenüber früher können wir mit der gleichen Energie die doppelte Menge herstel-

len.» Sobald die Kuchen fertig gebacken sind, werden sie in den Schockfroster geschoben und auf minus 40 Grad hinuntergefrostet, später dann bei minus 18 Grad gelagert. «Dank diesem Verfahren bilden sich im Produkt keine Eiskristalle sondern nur feines Schneepuder. Dadurch bildet sich beim Auftauprozess keine Feuchtigkeit mehr, die den Teig nass macht.» Der Küchenchef geht vom FrigoJet quer durch die Küche zum sogenannten Hot Fill, und erläutert einen Arbeitsvorgang eines Mitarbeiters: «Hier wird Gemüsesuppe bei mindestens 83 Grad in kochfeste Vakuumbutel gegossen und verschweisst. Die Beutel werden in den nächsten Minuten mit dem kochend heissen Inhalt in den FrigoJet zum Schockkühlen gelegt. Die Haltbarkeit dieser Suppe beträgt gekühlt 24 Tage.»

### Bilanz nach einem Jahr

Christian Hofer zieht nach einem Jahr nach Inbetriebnahme der Hugentobler-Kochsysteme eine positive Bilanz: «Die Produktion läuft perfekt. Rund 80 bis 90 Prozent aller Menüs produzieren wir über das neue System. Nur gewisse Speisen wie Pommes-frites oder Eglifilets kochen wir à-la-minute.» Gegenüber früher werden die Menüs heute kalt ausgeliefert. Für die Patienten des Spitals sowie die Bewohner des Altersheims werden die Essen im Hauptgebäude in einer kleinen Tages-



Christian Mast von Hugentobler (rechts) berät den Küchenchef bei Fragen und Systemerweiterungen.



Die fertigen Menüs werden in den GreenVac-Schalen sofort vakuumiert.

küche regeneriert und serviert. Warme Mahlzeiten gehen nur an den nahegelegenen Kindergarten sowie an den Auslieferdienst der Spitex.

Die neue Küche erweist sich überdies als kostensparend, wie Hofer erklärt: «Weil wir sehr effizient und zielorientiert kochen können, haben sich Abfall und Speisereste drastisch reduziert. Dadurch sind die Kosten beim Lebensmitteleinkauf um 15 Prozent gesunken.» Im Fall des CSSC wird dieses Geld aber nicht einfach gespart, sondern für den Kauf von qualitativ besseren Lebensmitteln reinvestiert.

### Einfachere, flexiblere Planung

Hofer zählt weitere Pluspunkte auf, die sich aufgrund des Systemwechsels positiv

ausgewirkt haben. Die Planung der Wochenproduktion ist ganz generell viel einfacher, effizienter und flexibler geworden. «Weil wir nur noch an zwei Tagen kochen, ist das Personal auch besser planbar. An den Produktionstagen kann ich immer die besten Leute einsetzen, was sich auf die Qualität der Menüs spürbar auswirkt.» Ein weiterer Aspekt ist die Hygiene: Die Küche muss heute weniger intensiv gereinigt werden, weil sie zeitlich weniger genutzt wird.

Aufgrund der positiven Erfahrung will Christian Hofer in den nächsten Monaten ein weiteres Projekt angehen und umsetzen. Er will für das CSSC das «Snacking» einführen: Nebst dem Hauptmenü wird der Menüplan durch A-la-Carte-Angebote

## Intelligente Vernetzung

Hugentobler Schweizer Kochsysteme hat eine intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln erschaffen. Betriebe, die mit Hugentobler zusammenarbeiten, können heute mit Stolz Resultate aufweisen, die nicht nur den Kochberuf aufwerten, sondern auch die Zustimmung der Gäste finden und zusätzlich die Kosten mehrfach senken.

Telefon 0848 400 900  
 info@hugentobler.ch  
 www.hugentobler.ch

angereichert. «Auch in diesem Bereich gehe ich davon aus, dass wir etwa 80 Prozent der Speisen über die Hugentobler-Kochsysteme abwickeln können», sagt der Küchenchef. Während der Einführungsphase wird er wiederum auf die Beratung und praxisbezogene Begleitung von Projektleiter Christian Mast zählen können. ■



Die Suppe wird in kochfeste Vakuumbbeutel gegossen und im Hot Fill verschweisst.



Fertige Fleischkuchen kommen direkt aus dem Backofen in den Frigolet zum Schockfrostern.