



Gemeinsam für Senevita Obstgarten in Aktion: Michael Fleischhacker (Direktor F&B), Diny Dörling (Chef de Service Restaurant & Wohnbereiche), Thomas Breitingner (Leiter Gastronomie & Hotellerie), Günther Rüscher (Coach GastroPerspektiv), Urs Leuthold (Beratung und Entwicklung Kochsystemtechnik Hugentobler), Ulrich Kohler (Küchenchef).

Restaurantfeeling auf der Pflegestation

Vor gut einem Jahr hat das Alters- und Pflegeheim Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis die Produktion in der Küche umgestellt.

Gekocht wird jetzt nach dem Konzept des Grossküchenspezialisten **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** in zeitunabhängiger Produktion. Die Ergebnisse sind beeindruckend. Ein Praxisbeispiel.

► FLORIAN FELS

Es ist 12.00 Uhr an einem ganz normalen Dienstagmittag in der zweiten Etage der Pflegeabteilung des Alters- und Pflegeheims Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis. Rund 30 Personen haben sich zum Essen im neuen Speisesaal eingefunden. Die meisten Bewohnenden haben sich für das Hauptmenü entschieden: Schwedenbraten mit Zwetschgen, Balsamico-Sauce, Lyoner Kartoffeln und Wirsing. Zudem gibt es gemischte Blatt- und Gemüsesalate oder eine Rucola-Cremesuppe mit Croutons-Salat als Vorspeise und einen Zitronenkuchen zum Dessert. Die Gäste sind sichtlich zufrieden und geniessen das Essen in Restaurantqualität: Der Braten schmeckt wie frisch aus dem Ofen, und der Wirsing hat noch Biss. Die hohe Speisequalität wurde durch ein neues Konzept für Küche und Service gesteigert: «Wir produzieren jetzt zweimal in der Woche zeitunabhängig in der Küche und beliefern die Pflegestationen mit der kalten Linie. Das heisst, die Speisen werden dort kalt angeliefert, auf der Station genussfertig aufbereitet und serviert», erläutert Thomas Breitingner, Leiter Gastronomie & Hotellerie bei Senevita.

Weniger Stress und höhere Qualität

Das Konzept beruht auf dem Know-how und der Ausrüstung des Grossküchenspezialisten Hugentobler und dessen Tochterunternehmen GastroPerspektiv AG, die das Team von Breitingner und seinem Küchenchef Ulrich Kohler bei der Um-

stellung unterstützt haben. Kohler ist begeistert: «Vor der Umstellung war das hier immer eine Riesenhektik, und es wurde manchmal zeitlich auch recht knapp. Das ist jetzt zum Glück vorbei. Und ausserdem kochen wir viel frischer, weil wir mehr Zeit haben.» Anstatt die Rucola-Cremesuppe wie früher just in time unter zu grossem Zeitdruck zu produzieren, wurde sie vor sieben Tagen nach dem Lieblingsrezept des Küchenchefs zubereitet, heiss abgefüllt (Hot Fill) und sofort gekühlt. Das System ist einfach, aber genial. So produziert hält die Suppe gekühlt bis zu 21 Tagen. Für das jeweilige Mittagessen müssen dann lediglich noch einige wenige Speisen wie beispielsweise Nudeln oder Kartoffeln am gleichen Tag produziert werden. «Wir hatten immer schon eine sehr hohe Qualität in unserem öffentlichen Restaurant, aber durch den Transport des Essens aus der Küche in die Pflegestationen und die relativ lange Zeit des Warmhaltens litt insbesondere das Gemüse. Das ist jetzt vorbei», erläutert Breitingner.

Wie es begann

Die Initialzündung entstand mit einem Besuch des Kochkaders und der Geschäftsleitung von Senevita im Hugentobler-«Kochparadies». Der mehrstündige Event zeigte die Möglichkeiten der Swiss Systems auf, der intelligenten Vernetzung von Kochprozessen und Technologien. «Schon auf der Rückfahrt war uns klar, dass in der zeitversetzten Produktion eine riesige Chance liegt», erinnert sich F&B-Direktor



In der Küche gibt es jetzt nur noch zwei Produktionstage pro Woche.



Ulrich Kohler und Günther Rüscher sind mit dem Ergebnis zufrieden: weniger Stress und höhere Qualität.

der Senevita, Michael Fleischhacker. «Die Aussicht, besser und schneller auf die heutigen und zukünftigen Bedürfnisse unserer Bewohnenden eingehen zu können, eine bessere Speisequalität und auf weniger Food-Waste war natürlich verlockend. Gleichzeitig war ich aber auch skeptisch. Das Ziel war immer, mehr Qualität und Fachwissen auf die Abteilung zu bringen.»

Ein Coach der Hugentobler-Tochterfirma GastroPerspektiv überzeugte schliesslich das Team. In einem Workshop wurden mit dem Coach die Situation analysiert und ein Sollkonzept für Prozess und Technologien erstellt. Die Ziele wurden klar formuliert:

› 1. Das Restaurantfeeling und gleiche Qualität wie im öffentlichen Restaurant auch für die Bewohnenden der Pflegeabteilungen

- › 2. Bessere Planbarkeit des Küchenpersonals
- › 3. Freie Personalkapazitäten schaffen durch eine effizientere Produktion
- › 4. Weniger Food-Waste

Ein Investitionsplan wurde erstellt in Höhe von rund 250 000 Franken, in erster Linie für die Umbauten auf den drei Stationen im Pflegebereich mit Räumlichkeiten für das Regenerieren und Lagern der Speisen sowie für Kochsysteme wie beispielsweise Schockfroster, Hot Fill, freeze'n'go inkl. GreenVac. «Wir arbeiten schon länger mit Hugentobler zusammen und wussten, dass sie uns nichts Überdimensioniertes oder Unnötiges verkaufen würden», sagt Fleischhacker. Und ergänzt: «Durch die Reduzierung von Food-Waste und Warenkostenoptimierungen ▶▶

« Vor der Umstellung war das hier immer eine Riesenhektik, und es wurde manchmal zeitlich auch recht knapp. Das ist jetzt zum Glück vorbei.

Ulrich Kohler, Küchenchef bei Senevita

Die Pflege-Experten

Die Senevita-Gruppe mit Sitz in Muri bei Bern ist eine Anbieterin für stationäre und ambulante Pflege. Sie beherbergt und pflegt rund 4900 ältere Menschen zu Hause, in Pflegeplätzen oder in betreuten Wohnungen an 39 Standorten.

Senevita Obstgarten in Affoltern bietet Angebote für betreutes Wohnen und Pflege. Es ist auch bekannt für das öffentliche Restaurant und dessen kulinarische Höchstleistung. Vor Kurzem gewann das Koch-Team den SVG Trophy und konnte die Jury mit dem Motto «Swissness trifft Coolness» überzeugen.



Auf den Pflegestationen wird das Essen regeneriert.

« Wir waren optimistisch, dass das neue Konzept ankommen würde, aber die überwältigende positive Resonanz schon am ersten Tag war beeindruckend.

Thomas Breitinger,
Leiter Gastronomie & Hotellerie
bei Senevita

» wird das Geld bereits innerhalb von zwei Jahren zurückverdient.»

Durchdachter Projektablauf

Das Projekt startete im Oktober 2021, zunächst erfolgte der Küchenumbau bis Januar 2022 und dann die Einführung der neuen Kochprozesse im Juni 2022. Bewährt hat sich, dass die Küche schrittweise neue Elemente der Produktion einführte. Zunächst liefen die alte Arbeitsweise und die neue Vorproduktion parallel. Im Laufe der Zeit wurden immer mehr Speisen vorproduziert, das Team konnte sich behutsam an die neuen Prozesse heranarbeiten.

«Die Umstellung hat etwa sechs Monate gedauert», so Leiter Gastronomie & Hotellerie Breitinger. «Schon die Start-Begleitung durch die GastroPerspektiv-Coaches gab entscheidende Impulse, um uns an die neuen Techniken und Geräte zu gewöhnen.» Anschliessend wurden schrittweise die Pflegeabteilungen umgebaut, und seit Mai dieses Jahres wird in allen drei Stationen die neue Qualität angeboten.

«Wir waren optimistisch, dass das neue Konzept ankommen würde, aber die überwältigende positive Resonanz schon am ersten Tag war beeindruckend. Es gefällt den Bewohnenden, dass

sie schon vor dem Essen im Haus etwas riechen können und jetzt ein richtiges Restaurantfeeling erleben können», blickt Breitinger zurück.

Erfolg auf allen Ebenen

Das Resultat kann sich auch von den Prozessen her sehen lassen. Die Arbeit funktioniert nicht nur wesentlich entspannter als vor der Umstellung, sie ist auch viel effizienter. «Wir sind auch viel flexibler geworden. Personalausfälle durch Krankheit können wir jetzt viel besser auffangen», weiss Kohler. Das bestätigt auch Urs Leuthold aus dem Bereich Beratung und Entwicklung Kochsystemtechnik bei Hugentobler: «Man kann bei vergleichbaren Projekten im Durchschnitt eine Einsparung der Personalkapazitäten zwischen 15 und 20 Prozent feststellen.»

Die frei gewordene Zeit nutzt der Küchenchef auch verstärkt für die Ausbildung der Lernenden, in der Hektik des Alltags kam das in der Vergangenheit häufig zu kurz. Und die gewonnene Zeit war auch massgebend für einen grossen Erfolg des Küchenteams: «Vor Kurzem gewann das Team um Küchenchef Ulrich Kohler die renommierte SVG Trophy. Ohne die Produktionsumstellung in der Küche auf zwei Tage hätten wir niemals die Zeit gehabt, uns neben dem operativen Geschäft ausreichend auf den Wettbewerb vorzubereiten», freut sich Fleischhacker.

Hygiene, kein Problem

Erfreulich ist insbesondere die Reduzierung des Food-Waste, die das Küchenteam auf 8 bis 10 Prozent schätzt. «Wir müssen viel weniger als Biomasse verwerten als früher und können auch flexibel reagieren, wenn mal 20 Leute mehr als üblich ins Restaurant kommen», so Breitinger.

Und die Hygiene? Breitinger lächelt zufrieden. «Wir hatten bereits Lebensmittelkontrollen, mit umfangreichen Tests in den Laboren. Das war alles einwandfrei, da mache ich mir überhaupt keine Sorgen mehr.»

Die Küchen-Flüsterer

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Das Schweizer Familienunternehmen mit mehr als 50 Jahren Erfahrung ist spezialisiert auf die Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Restaurants, Hotels,

Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Rund 120 Mitarbeitende sind an 6 Standorten für Kundinnen und Kunden tätig. Allein 30 ausgebildete Küchenchefs sind im Aussendienst täglich unterwegs in den Küchen der Schweiz und Deutschlands. Einzigartig ist das sogenannte «Kochparadies» in Schönbühl. Auf 1200 Quadratmetern sind zukunftsorientierte

Apparatetechnik und innovative Kochsysteme ausgestellt. Insgesamt 30 Gastro-Zulieferer sind vereint unter einem Dach. Die Partnerfirmen präsentieren moderne Kassensysteme, Kaffeemaschinen, Getränkeausschankanlagen, Geschirrwaschmaschinen, Kühlanlagen, Lüftungshauben, Bodenbeläge, Lösungen für den Küchen-Innenausbau, Hygienekonzepte und vieles mehr.