



01

Zeitversetzte Produktion und neue Küche im Hotel Alpenland, Lauenen bei Gstaad

Was bringt Ihnen die neue Küche, Herr Ming?

Michael Ming, Sie sind Gastgeber im Hotel Alpenland in Lauenen bei Gstaad und besitzen jetzt eine neue, moderne Hugentobler-Küche. Was sind die Besonderheiten dieser Küche bzw. was sind die Vorteile der zeitversetzten Produktion?

Es sind aus meiner Optik vor allem zwei Dinge:

- Wir haben einen Weg gefunden zwischen viel Selbstgemachtem (beispielsweise mit Kirschen oder Äpfeln direkt vom Bauer, mit Kartoffeln aus der Region) und der Zubereitung unter bestmöglichen Qualitätsstandards.
- Unsere Frequenz schwankt enorm aufgrund der Wetterabhängigkeit des Terrassen-Geschäfts mittags und einem Abend-à-la carte-Geschäft mit frischer, regionaler Küche mit internationalen Noten. Da kommt uns die zeitversetzte

Produktion auf der Grundlage der neuen Küchentechnologie enorm entgegen.

Warum drängte sich im Hotel Alpenland eine komplett neue Küche auf?

Sämtliche Geräte und Einrichtungen waren veraltet. Die alte Küche stammte aus dem Jahr 1990. Die gesamte Infrastruktur war nicht mehr auf die aktuellen Bedürfnisse abgestimmt.

Ist die neue Küche vor allem für das Mittagsgeschäft von Bedeutung, weil hier hohe Gästefrequenzen herrschen?

Ja, wir arbeiten vor allem am Mittag mit dem hausgemachten «Inhouse Convenience», um die Nachfrage abfangen zu können. Die zeitversetzte Produktion findet morgens und nachmittags statt oder an

schwach frequentierten Tagen. Abends hingegen setzen wir auf eine frische, regionale À-la-carte-Küche mit einer internationalen Note.

Was sind denn aus Ihrer Optik die entscheidenden Vorteile der Hugentobler-Methode (Schockgefrieren, zeitversetzte Produktion)?

Es sind mehrere Aspekte: Die Produkte bleiben frisch und behalten ihre Aromen. Wir erreichen in der Küche eine hohe Konstanz, was Qualität und Produktion betrifft. Die Küche kommt nicht mehr ans Limit, wenn draussen Hochbetrieb herrscht. Wir haben jetzt die Möglichkeit, hauseigene Convenience anzubieten. Zudem sind wir in der Lage, unsere Köche optimal und nach Bedarf einzusetzen.



02



Das heisst: Sie sparen dank der neuen Küche und der zeitversetzten Produktion Kosten?

Ja, weil wir an Spitzentagen keine Aushilfen mehr brauchen. Total sparen wir allein im Personalbereich etwa 20 Prozent.

Apropos Personal: Wie finden Ihre Mitarbeitenden die zeitversetzte Produktion und ganz allgemein die neue Küche?

Genial! Sie haben weniger Stress und eine bessere Arbeitsauslastung unter dem Tag mit mehr Struktur.

Sparen Sie dank der neuen Küche und der zeitversetzten Produktion auch Energie?

Ja, klar! Die neuen Hugentobler-Geräte benötigen 25 bis 30 Prozent weniger Energie.

Wie haben Sie die Zusammenarbeit mit dem Hugentobler-Team erlebt?

Es war eine intensive, sehr gute, angenehme und effiziente Zusammenarbeit. Die Küche wurde, auch mit lokalen Partnern, fristgerecht umgebaut. Wir haben vom Fachwissen des Hugentobler-Teams stark profitiert.

Wie würden Sie die Positionierung Ihres Hotel Alpenland in wenigen Worten umschreiben? Was sind die Besonderheiten?

Unser charmantes Chalet-Hotel liegt unweit des Kurortes Gstaad und vereint echte Schweizer Tradition mit kulinarischen Höhenflügen unter einem gemütlichen Dach. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Naturparadies Rohr begrünnen wir mit 20 Hotelzimmern und zwei Appartements Gäste aus aller Welt. Für kulinari-

sche Highlights sorgt unser Restaurant. Hier stehen Schweizer Traditionsgerichte, raffiniert interpretiert mit Produkten aus der Region, auf der Speisekarte. Durch die naturnahe Lage und unweit des bekannten und besungenen Lauenensees begrünnen wir ganzjährig sowohl Sportinteressierte wie auch Geniesser und Familien. ►

[01] Alpenland-Gastgeber Michael Ming mit Küchenchef Silvio Wieland. «Unsere Köche haben jetzt weniger Stress und eine bessere Arbeitsauslastung unter dem Tag».

[02] Die neue Hugentobler-Küche im Hotel Alpenland in Lauenen bei Gstaad. «Wir erreichen in der neuen Küche eine hohe Konstanz, was Qualität und Produktion betrifft» (Michael Ming).

Was sagen die Hugentobler-Experten zur neuen Küche im Hotel Alpenland?

Die Highlights der Hotelküche

Die Hugentobler-Küchenprofis Beat Reist (Beratung Apparate und Kochsystemtechnik) und Matthias Kyburz (Leitung Konzept und Objektplanung) über die neue Küche im Hotel Alpenland in Lauenen bei Gstaad.

Sie haben im Hotel Alpenland in Lauenen bei Gstaad die neue Küche eingerichtet. Was sind die Highlights dieser Küche?

Matthias Kyburz: Die Effizienz ist sowohl in der Fertigung als auch in der Produktion gewährleistet. Die Küche gibt den Köchen die Möglichkeit, mit einer zeitunabhängigen Produktion zu arbeiten.

Welche Küchengeräte kommen heute im Hotel Alpenland zum Einsatz?

Beat Reist: Zwei Kombiteamer Vision Plus für zwei Klimas, ein Frigo-Jet-Schockfroster, neuste Induktionstechnik im Herd, ein Elro-Kipper, die Hugifrit – das sind in etwa die wichtigsten Geräte, die täglich im Einsatz sind.

Wie war denn die Ausgangslage im Hotel Alpenland? Mit welchen Rahmenbedingungen wurden Sie am Anfang der Projektphase konfrontiert?

Matthias Kyburz: Die alte Küche funktionierte nur mit mindestens fünf Köchen und war ein Stromkiller. Hier wollte Michael Ming flexibler und energieeffizienter werden. In der neuen Küche kann die Anzahl der Köche flexibel angepasst werden – ohne längere Laufwege in Kauf nehmen zu müssen.

Wie nachhaltig ist die Küche im Hotel Alpenland?

Beat Reist: Hier wurde modernste Küchentechnik verbaut, was sich bereits ab dem ersten Tag in den Stromkosten niederschlug. Das hat in erster Linie mit dem Induktionsherd und den Kombiteamern zu tun. Die beiden Kombiteamer sparen nebst Energie auch Wasser und Reinigungsmittel. Und mit der Hugifrit spart das Hotel Alpenland eine Menge Öl.

Wurde die neue Küche primär im Hinblick auf das Hochfrequenzgeschäft am Mittag konzipiert?

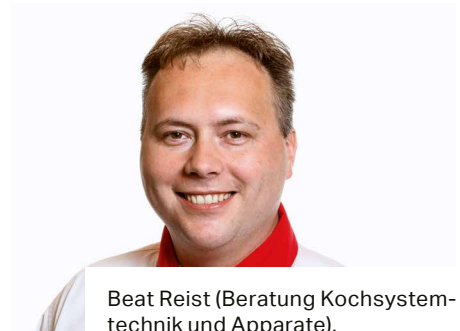
Matthias Kyburz: Genau hier liegt der Vorteil der neuen Küche: Sie ist für Hochfrequenztage wie auch für weniger hochfrequentierte Tage konzipiert. Die Anordnung der Geräte und die Kühlmöglichkeiten sind so gesetzt, dass sie entsprechend flexibel eingesetzt werden können.

Wie lange dauerte das gesamte Projekt im Hotel Alpenland – von der Idee bis zur fertigen Küche?

Matthias Kyburz: Etwa sechs Monate – das war sehr sportlich!

Hatten Sie besondere Herausforderungen zu bewältigen?

Matthias Kyburz: Zum einen war das Zeitfenster für den Küchenumbau sehr



Beat Reist (Beratung Kochsystemtechnik und Apparate).



Matthias Kyburz (Leitung Konzept und Objektplanung).

eng. Zum ändern mussten wir Mittagservice (Hochfrequenz) und Abendservice (hochstehende Kreativküche) unter einen Hut bringen, ohne die bestehende kalte Küche, die Abwäscherei und die Lüftung anzutasten.

Die Mitarbeitenden im Hotel Alpenland wurden speziell geschult und mit der zeitversetzten Produktion vertraut gemacht. Wie lief diese Schulung vor Ort ab?

Beat Reist: Ein Coach der «Gastro-Perspektiv» war zwei Tage in Lauenen und schulte die neuen Prozesse mit der Küchencrew ein. Nach einem ersten Analysetag waren die Ziele, die Karte und die Massnahmen gemeinsam definiert worden. Jetzt galt es, die Crew mit den neuen Kochtechniken vertraut zu machen, erste Vor-Produktionen zu kochen und gemeinsam zu staunen, wie leicht der Service vor sich geht.

Fazit: Wie würden Sie die neue Küche inkl. Küchensystem (Produktion) im Hotel Alpenland zusammenfassend umschreiben?

Beat Reist: Im Vordergrund stehen sicher die neuen Möglichkeiten, die sich den kreativen Köchen bieten. Mit den neuen Optionen sind diese glücklicher in ihrem Arbeitsalltag. Eine tiefere Fluktuation schlägt sich in den Kosten nieder.

Matthias Kyburz: Auch sind die Stromkosten massiv gesunken, weil die Geräte effizienter sind und nicht mehr den ganzen Tag laufen. ■