

# MEHR RENTABILITÄT DURCH INHOUSE-CONVENIENCE

Auf der einen Seite sollen kulinarische Vielfalt und regionale Produkte geboten werden. Auf der anderen Seite nimmt der Kostendruck zu. Der Weg aus diesem Dilemma heißt nach Ansicht der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG „Inhouse-Convenience“.

**F**risch kochen ist unter den aktuellen Bedingungen gar nicht mehr bezahlbar“, ist Reto Hugentobler, CEO und Inhaber der Hugentobler AG, überzeugt. „Es ist außerdem nicht sinnvoll, wenn sogenannte Frisches nach dem Kochen stundenlang herumsteht und warmgehalten wird.“ Hugentobler führt das Familienunternehmen in zweiter Generation und kennt nicht nur die Gastronomiebranche, sondern ebenso die Herausforderungen, die sich ihr stellen:

„Kochen und Service müssen entkoppelt werden. Das erreicht man mit Inhouse-Convenience“, ist der Inhaber überzeugt. Diese Methode nutzt die Vorteile der Convenience-Produktion und vermeidet die Nachteile der industriellen Fertigung. Dabei werden regionale Produkte von vertrauten Händlern in der eigenen Küche verarbeitet. Die Zubereitung erfolgt nach eigenen Rezepturen schonend und in höchster Qualität. „Inhouse-

Convenience befreit Mitarbeitende von übermäßigem Stress und ermöglicht eine flexible Arbeitseinteilung“, sagt Reto Hugentobler.

„Perfekte Mise-en-place sind über Tage, Wochen bis Monate haltbar und jederzeit verfügbar, auch bei großem Ansturm – ohne Qualitätsverluste.“ Auf das Konzept vertraut unter anderem Fred Josephs, Vorstandsvorsitzender der Stiftung Kinderplanet in Erfurt, Hamburg und München:

„Wir nutzen das Freez'n'go-System der Firma Hugentobler, weil wir in der Essensversorgung unserer Kinder so eine gute Qualität erzeugen, denn in diesem System wird ein fairer Preis kalkulierbar und wir können regionale Produkte aus Thüringen mit einbringen.“ Als weiteres Plus kann die Stiftung behinderte Menschen in den Produktionsprozess integrieren. „Dies ist ein zukunftsweisendes Modell, und wir werden unsere Kapazitäten im Rahmen dieses

Systems erweitern“, bestätigt Fred Josephs. Beliefert werden 3.000 Kinder in 50 Kitas. Kosten pro Kind und Mahlzeit: 3,20 Euro.

## Weniger Personalkosten

Mit der Möglichkeit der Außer-Haus-Lieferung von Menüs kann die Küchenausnutzung erhöht und es können neue Geschäftsfelder erschlossen werden. Die Rentabilität steigt; der hohe Qualitätsstandard bleibt erhalten. Zudem wird bei der Inhouse-Convenience-Produktion der Warenverlust minimiert und die Küchencrew profitiert von attraktiveren Arbeitszeiten.

Auch Gastronomieleiter Klaus Sczensy von der Stiftung Lobetal Berlin setzt auf Inhouse-Convenience: „Wir produzieren mit 20 Mitarbeitern wöchentlich 10.500 Essen, und zwar an drei Tagen gekocht. Diese werden dann zeitentkoppelt an zwei Tagen kalt ausgeliefert und vor Ort zeitgerecht und frisch aufbereitet.“

## Inhouse-Convenience revolutioniert die Küchen

