



Nachhaltig: 70 % der bestehenden Chromstahlmöbel wurden ausgebaut, angepasst und wieder verbaut. Das Geld konnte in energieeffiziente Geräte investiert werden.

Publireportage Haus Eigenamt, Lupfig

Mehr *Spass* und weniger *Kosten* in der Küche.

Das Haus Eigenamt in Lupfig hat seine Küche erneuert und dabei auf eine zeitunabhängige Produktion umgestellt. Die Ergebnisse beeindrucken. Ein Praxisbeispiel.

Von Markus Steiner

Es ist halb elf. Auf dem Zentralherd angeordnet liegen 15 Menü-Mobil-Behälter bereit. Wenn später Küchenchef Pascal Richter mit Sous Chef und Teamkollege Francesco Messina Regenerierschale und Suppe einlegt, sitzt jeder Handgriff. Ich spüre keine Hektik. Die Küche ist aufgeräumt, sauber, hier scheint alles seine Ordnung zu haben. Wie auch im gesamten Haus Eigenamt. Das Kompetenzzentrum fürs Alter der drei Aargauer Trägergemeinden Lupfig, Birr und Birrhard, bietet knapp 50 Bewohnenden Pflege und Betreuung.

Kaum zu glauben

«Nicht schon wieder so ein Vertreter» sei ihr erster Gedanke gewesen. Béatrice Böhringer, Stellvertretende Geschäftsführerin und Leiterin Administration und Finanzen im Haus Eigenamt lacht, wenn sie sich zurückerinnert, wie sie die Geschäftskarte und zwei Magazin-Berichte von Oliver Brouwer, Leitung Vertrieb und Entwicklung bei Hugentobler vorgefunden habe. Aber sie sei eben auch neugierig, verrät die Leiterin Administration und Finanzen, und habe deshalb mit Oliver Brouwer trotzdem einen Termin vereinbart. Die Küche bot zu der Zeit einige Herausforderungen: Hohe Energiekosten, nicht optimal angeordnete Küchenposten und dadurch komplizierte Abläufe, ältere Geräte, ein Küchenboden, der aus hygienischen Gründen erneuert werden musste und Qualitätsschwankungen.

«Wenn wir das Essen vor uns hatten, konnten wir damals ziemlich genau sagen, welcher Koch Dienst hatte», denkt Béatrice Böhringer schmunzelnd zurück. «Es ist unsere Aufgabe als Hausleitung, den Mitarbeitenden das richtige Werkzeug zur Verfügung zu stellen, damit die Arbeit effizient ausgeführt werden kann und auch Spass macht.» Als erstes lud Hugentobler ins Kochparadies ein. In einem mehrstündigen Event mit Theorie- und Degustationsteil lernte die Geschäftsleitung die Möglichkeiten und Vorteile der Schweizer Kochsysteme kennen. Im ersten Gespräch mit Oliver Brouwer habe sie erst nicht glauben können, dass eine zeitunabhängige Vorproduktion in der Verpflegung funktioniert. In Schönbühl sei das klar geworden. Und bestärkt habe sie die Antwort vom neuen Küchenchef auf ihre Frage, ob er die Hugentobler Systeme kenne. «Eine tolle Sache», Pascal Richter hatte in seiner letzten Stelle die Schweizer Kochsysteme kennen und schätzen gelernt.

Umbau nach Plan

Im Sommer 2020 wurde die Küche in 4 Wochen umgebaut. «Wir haben präzise geplant, mit allen Handwerkern vor Ort im Vorfeld noch einmal genau abgesprochen und dann wie geplant umgesetzt». Béatrice Böhringer würde wieder genau gleich vorgehen. «Um kosteneffizient zu bleiben, haben wir uns auf drei Dinge konzentriert: Wie können wir Abläufe optimieren? Wo können wir Energie sparen? Wo können wir ergonomisch besser arbeiten?» führt Oliver Brouwer aus. Beispielsweise wurden 70 % der bestehenden Chromstahl-Möbel ausgebaut, angepasst und wieder verbaut. Und ja, die Energieoptimierung sei Oliver Brouwer enorm wichtig gewesen. «Er lebt das» ergänzt die stellvertretende Geschäftsführerin. Hier habe sich gezeigt, dass Brouwer nicht einfach nur ein neues Gerät verkaufen wolle, sondern dass ihm die Küche eine Herzensangelegenheit sei. Mit den vorbereiteten Unterlagen von Hugentobler erhielt das Haus Eigenamt Fördergelder in der Höhe von rund CHF 16 000 vom Bund zugesprochen, ein weiteres Argument für den Verwaltungsrat, dem Vorhaben zuzustimmen.

Ein Jahr danach

Rund ein Jahr ist jetzt die neue Küche in Betrieb und die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. Zeitgleich mit der Küche ist auch die gesamte Beleuchtung im Haus auf LED erneuert worden. Von diesem Zeitpunkt an ist der Energiebedarf über das gesamte Haus auf 50 % gesunken. Einschneidende Faktoren in der Küche: die Umstellung von Ceran auf Induktion, die neuen sparsamen Kombiteamer und die neue Abwaschmaschine. «Der Unterschied liegt nicht allein in der Effizienz der Geräte, sondern auch wie wir sie einsetzen. Durch die Umstellung auf zwei Produktionstage laufen bei uns die Gerätschaften nur noch zwei Tage unter Vollast. Den Rest der Woche nutzen wir sie punktuell, wenn nötig. Das spart ungemein Energie.» stellt Pascal Richter fest.

Mit den Systemen durchgestartet

In der neuen Küche führte Pascal Richter die Schweizer Kochsysteme ein. Der unternehmerisch denkende Küchenchef hat vieles ausprobiert, getüftelt, angepasst und optimiert. Verlassen konnte er sich dabei auf die Coaches der GastroPerspektiv AG, einer Hugentobler-Tochter. «Die Coaches halfen uns, die Systeme einzuführen und sie korrekt anzuwenden. Oder sie unterstützten mich in der Menü- und Produktionsplanung.» Ganz vieles hat sich seither verändert. Das Haus Eigenamt spart seitdem 20 % Warenkosten. Dazu Pascal Richter: «Die Zeiten, als unser Haus noch Convenience-Suppen anrührte, sind vorbei. Wir machen Desserts selbst,

backen Guetzlis ... Wir haben die Zeit dazu und sparen erst noch Geld.» Aber die Systeme haben auch weitere Vorteile: Die zeitunabhängige Vorproduktion erlaubt ein grösseres Angebot der Speisen, die Bewohnenden können am Abend neu auf ein beliebtes Essen ausweichen. Die Qualität der Menüs ist gleich gut, egal ob der Küchenchef oder Hilfspersonal anrichtet. Es gibt viel weniger Food Waste, weil durch die Systeme weniger Reste anfallen und diese erst noch wiederverwertet werden können. Zuletzt: Am Wochenende kann ein Koch allein die Essen aufbereiten. Das heisst: Alle anderen haben frei!

Die Zukunft hat begonnen

Dass es die Küchenmannschaft nicht mehr aus der Ruhe bringt, wenn kurzfristig ein Apéroauftrag eintrifft, ist auch der Geschäftsleitung aufgefallen. Für die Zukunft denkt das Pflegeheim darum über ein erweitertes Angebot nach: A la carte im Kafi Eigenamt oder passende Angebote für Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien. Eine vorwärtsstrebende Geschäftsleitung, ein motiviertes Küchenteam, effiziente Kochsysteme – es spricht alles dafür.

www.haus-eigenamt.ch

www.hugentobler.ch

www.gastroperspektiv.ch

Erfolgreiche Partnerschaft – v.l.n.r.: Beatrice Böhringer und Pascal Richter (Haus Eigenamt), Oliver Brouwer (Hugentobler).

Das Haus Eigenamt macht seine Desserts nun selber. Auch pürierte Kost läuft in der zeitunabhängigen Produktion mit. Und vermindert damit erst noch Food Waste.



Beindruckender Benefit:

- Deutliche Energieeinsparung
- Einsparung 20% der Warenkosten
- Erweitertes Angebot (Ausweich-Menü)
- Konstante Speisenqualität
- Deutlich weniger Food waste
- Am Wochenende bedarf es einen Koch weniger