

GOURMET

mit
Pot au feu
GASTROMANAGEMENT
4/2009

auflagestärkste Chefmagazin für H... Gastronomie & Gemei...



Effiziente Küchentechnik der Hugentobler AG im Bethesda-Spital, Basel:

Der «Schweizer Herd»
setzt sich durch!



Blick auf die beeindruckende Herdanlage der Hugentobler AG in der Küche des Bethesda-Spitals mit der Küchenbrigade und den beiden Verantwortlichen Daniel Tschopp und Anton Wandeler (beide links im Bild).

Der «Schweizer Herd» der Hugentobler AG in der Küche des Bethesda-Spitals, Basel:

Wenn kulinarische Events zum Marken

Im Bethesda-Spital in Basel herrscht ob den Hotellerie- und Gastronomieleistungen bei den Patientinnen und Patienten eine überdurchschnittlich hohe Zufriedenheit. Aber auch immer mehr externe Gäste erfreuen sich an den kulinarischen Leistungen im Spital-Restaurant Bethesda-Park. Legendär sind vor allem die von den Hotellerie- und Gastronomie-Verantwortlichen initiierten kulinarischen Events. Als Grundlage für den ausserordentlichen gastronomischen Erfolg in dieser Klinikgastronomie funktionieren hocheffiziente und moderne küchentechnische Anlagen, so auch ein neuer «Schweizer Herd» der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl).

Von Chefredaktor René Frech



Impressionen vom Restaurant Bethesda-Park und vom Selbstwahl-Takeout.

Zeichen der Klinikgastronomie werden





Das küchentechnische Prunkstück in der Küche des Bethesda-Spitals: Der «Schweizer Herd» der Hugentobler AG.

Das Diakonot Bethesda mit Sitz in Basel betreibt eine Pflgeresidenz in Künsnacht bei Zürich, die Bethesda-Schule in Basel (wo künftige Krankenpflegefachleute ausgebildet werden) sowie vor allem das private Bethesda-Spital in Basel mit seinem bewährten Belegarzt-Konzept und mit rund 140 Patientenbetten. Das Bethesda-Spital ist Mitglied der «Swiss Leading Hospitals».

Hotellerie im Bethesda-Spital – Benchmark für Privatkliniken

Die Hotellerie im Bethesda-Spital in Basel ist vorbildlich ausgebaut und umfasst die Bereiche Empfang, Küche, Reinigung, Restauration, Room-Service, Technischer Dienst, Wäscherei und Zentraleinkauf. Sie wird von Daniel Tschopp, Bereichsleiter Hotellerie & Logistik, geleitet.

Grosses Gewicht wird im Bethesda-Spital auf die Qualität der Hotellerie-Leistungen gelegt. Auch in diesem Bereich gilt das Bethesda-Spital als eigentlicher Benchmark in der schweizerischen Privatklinik-Landschaft.

Ziel des Bereichs Hotellerie ist es, den Patientinnen und Patienten im Bethesda-Spital hotelmässige und gastronomische Leistungen auf Vier- bis Fünfster-Niveau zu vermitteln:

► So werden die Mahlzeiten in den Krankenzimmern nach dem Konzept der «warmen Linie» distribuiert: Die Speisen werden jeweils von der Küchen-Brigade unter der

Leitung von Anton Wandeler, Leiter Verpflegung, auf den Zeitpunkt der Speiseverteilung frisch zubereitet.

► Sehr geschätzt ist der individuelle Room-Service sowie das OP-Mahlzeitenkonzept, bei welchem die Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten am Tag der Operation gemäss den Richtlinien der «kalten Linie» verteilt werden. Die zwei Auswahl-Menüs werden kalt auf Teller angerichtet, auf den Stationen im Kühlschrank zwischengelagert und genau dann durch Induktionsenergie regeneriert, wenn der Operations-Patient in der Lage ist, die Mahlzeit einzunehmen.

Hohe Patientenzufriedenheit

Daniel Tschopp, Bereichsleiter Hotellerie & Logistik, zu GOURMET: «Auf unsere Küchenbrigade unter der Aegide von Anton Wandeler sind wir besonders stolz. Neben den rund 320 Mahlzeiten für unsere Patientinnen und Patienten produziert die hocheffiziente Küchenbrigade täglich noch rund 400 Mahlzeiten für die Gäste in unserem Restaurant Bethesda-Park. Eine Patientenbefragung des Instituts Mecon attestiert Anton Wandeler und seiner Küchencrew ein hohes Mass an Innovation, eine überdurchschnittliche Menüvielfalt und eine hohe Qualität der Speisen und Mahlzeiten.»

Das Restaurant Bethesda-Park

Kernstück der Gastronomie im Bethesda-

Spital ist das Restaurant Bethesda-Park mit 250 bis 300 Sitzplätzen. Neben den Patientinnen und Patienten, den Angehörigen, Besuchern und Klinik-Mitarbeitenden wird das Restaurant auf dem 70 000 Quadratmeter grossen Bethesda-Parkareal regelmässig und täglich auch von externen Gästen frequentiert, die heute bereits 50 Prozent der Restaurant-Gäste ausmachen.

Gastronomische Events

Im Restaurant Bethesda-Park finden aber zusätzlich auch jährlich über 250 Bankette, Aperos, Steh-Lunches, usw. statt. Sehr beliebt sind die kulinarischen Events, welche regelmässig von Daniel Tschopp und Anton Wandeler und ihren Teams selbst konzipiert und realisiert werden, so etwa allein im Jahr 2009:

- Whisky & Dine
- Asia-Buffer à discrétion
- Beer & Dine
- Wine & Dine «Südtirol, Alto Adige»
- Curry-Buffer à discrétion
- Champagne & Dine

Hotellerieleiter Daniel Tschopp zu GOURMET: «Die Gastronomie im Bethesda-Spital macht uns viel Freude — vor allem auch die Tatsache, dass unsere Patientinnen und Patienten den kulinarischen Leistungen aus der Küche von Anton Wandeler derart gute Noten erteilen. Aber auch unser Restaurant Bethesda-Park ist ein Aufsteller, zumal wir in den letzten Jahren kontinuierliche Zuwachsraten in Bezug auf



Verpflegungsleiter Anton Wandeler hinter dem «Schweizer Herd» von Hugentobler.

Frequenzen und Gastronomieumsätze verzeichnen konnten und wir auch das erste Quartal 2009 mit einem Umsatzwachstum von rund acht Prozent abschliessen können.»

Effiziente Küchentechnik

Allerdings bedarf es auch einer höchst effizienten gastro- und küchentechnischen Infrastruktur, wenn die vielfältigen Erwartungen an die Hotellerie und Gastronomie erfüllt werden sollen.

Die Verantwortlichen im Bethesda-Spital haben sich deshalb entschlossen, den zentralen, fast 40jährigen Produktions-Gasherd zu ersetzen. Sie haben sich für einen «Schweizer Herd» der Hugentobler AG entschieden, der in Ausmassen und Leistungskonfiguration auf die Bedürfnisse der Küche im Bethesda-Spital abgestimmt ist. Er dient der allgemeinen Mahlzeiten- und auch der Diätkost-Zubereitung und ist mit Energiequellen ausgerüstet, die sich auf die Induktions- und Cerantechnologie abstützt. Die «Schweizer Herde» von Hugentobler werden im firmeneigenen Produktionswerk in Uetendorf in typischer Schweizer Qualität produziert und setzen sich in der nationalen und internationalen Kochszene immer mehr durch.

Kombinierte Produktions- und Diät-Herdanlage

Verpflegungsleiter Anton Wandeler, eine Koryphäe in der Szene der Schweizer Spital- und Heimküchenchefs und enga-

Auf der Herdoberfläche sind die verschiedenen integrierten Funktionskomponenten deutlich erkennbar: Cerankochfeld (auch als beheizte und fein regulierbare Anrichtefläche verwendbar), Induktions-Wok, Induktionskochfelder, Bainmarie, Griddle-Platte, Kochfelder für die Diätküche.

Die Hochleistungs-Griddle-Platte – für saftige, A la minute zubereitete Fleischstücke.





gierter Lehrer und Prüfungsexperte beim Kochnachwuchs, zu GOURMET: «Die funktionelle Konfiguration des neuen Kochherds von Hugentobler entspricht den vielfältigen Anforderungen an unsere Küchenbrigade, vor allem auch in Bezug auf Qualität, Frische und Vielfalt an Diät- und Kostformen. Der 'Schweizer Herd' von Hugentobler ist eine funktionelle und optimal konfigurierte Kombination von Produktions- und Diätkochherd.»

Arbeitsmittelpunkt in der Spitalküche

Die zentrale Produktions- und Diät-Herdanlage der Hugentobler AG besteht aus folgenden Komponenten:

- ▶ Modernste Dialog-Induktionskochfelder
- ▶ Ceran-Kochfelder (auch als Anrichte-wärme-flächen verwendbar)
- ▶ Griddle-Platte
- ▶ Induktions-Wok
- ▶ Salamander
- ▶ Hold-o-mat-Niedertemperatur- Gar- und Warmhalte-Gerät

Im Herdunterbau integriert sind:

- ▶ 2 x 2 Warmhalteschubladen
- ▶ 1 x 2/1 GN-Fach, beidseitig bedienbar
- ▶ diverse Pfannen- und Topfabstell-flächen

Verpflegungsleiter Anton Wandeler: «Wir sind sehr glücklich mit der neuen Herdanlage. Nach einer wie immer notwendigen Umstellungsphase sind wir heute in der Lage, noch präziser und speditiver zu kochen, was der Qualität unserer Küchenleistungen nur förderlich ist. Auch das Raum- und Arbeitsklima hat sich merklich verbessert, und der Reinigungsaufwand konnte markant reduziert werden. Die neue Herdanlage von Hugentobler ist eine wirklich 'gefremte Sache'.»

Kompetenz und Professionalität

Und Hotellerieleiter Daniel Tschopp ergänzt: «Die Herdanlage der Hugentobler AG ist ein typisches Schweizer Produkt — solid, zuverlässig, höchst effizient und funktionell. Aber auch in Bezug auf die 'Softfaktoren' können wir dem Hugentobler-Team nur ein Kränzchen winden: Die Zusammenarbeit zwischen den Spezialisten der Hugentobler AG und unserem internen Projektteam klappte ausgezeichnet. Herdmontage und -instruktion verliefen speditiv und kompetent und zeugten von einer hohen Professionalität aller Beteiligten. Auch die 'Nachbetreuung' war



Im Herdunterbau integriert: Hold-o-mat, Tellerwärme-Doppelschubladen, Pfannenablagen, Induktionstechnik. Bruno Dietz von der Hugentobler AG zeigt die Hightech-Module in der Herdanlage.

ausgezeichnet und ist in der heutigen Zeit alles andere als eine Selbstverständlichkeit, kurz gesagt — die Dienstleistungsqualität der Hugentobler AG steht auf hohem Niveau!»

Bruno Dietz, Leiter Objekte, und Projekt- und Ausbildungsleiter Fridolin Schilling von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, geben das Kompliment gleich zurück: «Grundlagen für die von uns realisierte Herdanlage waren ein durchdachtes Konzept und ein ausgereiftes Anforderungsprofil, das uns die Verantwortlichen der Verpflegung im Bethesda-Spital vorgaben — ein Indiz dafür, wie professionell und kompetent Verpflegungsleiter Anton Wandeler und sein Team bei der Beschaffung der neuen Herdanlage vorgegangen sind. Wir sind sehr stolz, auch im anspruchsvollen Bereich der Spital-, Klinik- und Heimgastronomie wie beispielsweise jetzt im Bethesda-Spital mit unserer effizienten Küchen- und Herdtechnik überzeugen zu können!»

INFOS:

Bethesda-Spital
 Gellertstrasse 144, Postfach, 4020 Basel
 Tel. 061/315 21 21, Fax 061/312 13 42
 E-Mail: hotellerie@bethesda.ch
 Internet: www.bethesda.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
 Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
 Tel. 031/858 17 17, Fax 031/858 17 15
 E-Mail: info@hugentobler.ch
 Internet: www.hugentobler.ch



Die «Diät-Abteilung» der neuen Herdanlage von Hugentobler mit Induktions- und Cerankochfelder im Vordergrund.



Erfolgreiche Lieferantenspartnerschaft in Sachen Küchentechnik: Hotellerieleiter Daniel Tschopp, Verpflegungsleiter Anton Wandeler, flankiert von Fridolin Schilling (links) und Bruno Dietz von der Hugentobler AG (rechts).