



*Vue de l'impressionnant fourneau de Hugentobler AG dans la cuisine de l'hôpital Bethesda avec la brigade de cuisine et les deux responsables Daniel Tschopp et Anton Wandeler (les deux à gauche sur l'image).*

Le «fourneau suisse» de la maison Hugentobler SA dans les cuisines de l'hôpital Bethesda à Bâle:

## Lorsque les événements culinaires deviennent

*Le degré de satisfaction des patients de l'hôpital Bethesda à Bâle est nettement plus élevé que dans la moyenne en ce qui concerne les prestations de l'hôtellerie et de la gastronomie. Mais il y a aussi de plus en plus d'hôtes externes qui se réjouissent des prestations culinaires du restaurant hospitalier Bethesda-Park. Les événements culinaires lancés par les responsable de l'hôtellerie et de la gastronomie sont tout particulièrement légendaires. La raison du succès exceptionnel de cette gastronomie hospitalière réside dans des installations de cuisine modernes et rationnelles, en particulier le nouveau «fourneau suisse» de la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl).*

*Par René Frech, rédacteur en chef*



*Quelques impressions du restaurant Bethesda-Park et du concept libre-service.*

un signe distinctif de la gastronomie de clinique





Le bijou de la technique de cuisine de l'hôpital Bethesda: le «fourneau suisse» de la maison Hugentobler AG.

Le diaconat Bethesda, dont le siège est à Bâle, gère une résidence de soins à Küsnacht près de Zurich, l'école Bethesda à Bâle (qui forme de futurs spécialistes en soins) ainsi que la clinique privée Bethesda à Bâle et son concept éprouvé de médecine de référence et ses 140 lits environ. L'hôpital Bethesda est membre du groupe «Swiss Leading Hospitals».

### L'hôtellerie de l'hôpital Bethesda – un benchmark pour les cliniques privées

L'hôtellerie de l'hôpital Bethesdan à Bâle est structurée de manière exemplaire et comprend les secteurs «réception», «cuisine», «nettoyage», «restauration», «service en chambre», «services techniques», «lingerie» et «achats centralisés». Elle est placée sous la direction de Daniel Tschopp, responsable du secteur hôtellerie & logistique.

L'hôpital Bethesda voue une très grande importance à la qualité des prestations d'hôtellerie. Dans ce domaine, l'hôpital Bethesda est considéré comme un véritable benchmark du paysage suisse des cliniques privées.

L'objectif du secteur hôtellerie est de procurer aux patients de l'hôpital Bethesda des prestations hôtelières et gastronomiques d'un niveau quatre ou cinq étoiles:

- ▶ les repas sont ainsi distribués dans les chambres selon le concept de la «ligne chaude»: les mets sont préparés frais par la brigade de cuisine sous la direction d'Anton Wandeler, responsable du secteur

gastronomique, en prévision du moment de la distribution des mets.

- ▶ Le service en chambre individualisé ainsi que le concept de repas OP sont tout particulièrement appréciés. Ce dernier prévoit que les repas destinés aux patients le jour de l'opération sont préparés conformément aux directives de la «ligne froide». Les deux menus à choix sont disposés à froid sur les assiettes, entreposés sur les stations dans le réfrigérateur et régénérés au moyen de l'énergie à induction exactement au moment où le patient se préparant à une opération est en mesure de savourer son repas.

### Satisfaction élevée des patients

Daniel Tschopp, responsable du secteur «hôtellerie & logistique» explique à GOURMET: «Nous sommes particulièrement fiers de notre brigade de cuisine placée sous la direction d'Anton Wandeler. En plus des 320 repas environ destinés à nos patients, la brigade de cuisine très efficace produit encore environ 400 repas pour les hôtes de notre restaurant Bethesda-Park. Un sondage effectué auprès de nos patients par l'institut Mecon atteste à Anton Wandeler et à sa brigade de cuisine une haute capacité d'innovation, une variété des menus dépassant la moyenne ainsi qu'une qualité élevée des mets et des repas.»

### Le restaurant Bethesda-Park

Le cœur de la gastronomie de l'hôpital Bethesda est le restaurant Bethesda-Park

pouvant accueillir entre 250 et 300 personnes. Outre les patients, les proches, les visiteurs et les collaborateurs de la clinique, le restaurant situé dans le parc Bethesda de 70 000 mètres carrés est régulièrement et quotidiennement fréquenté par des hôtes externes qui représentent actuellement déjà 50 % de la clientèle.

### Événements gastronomiques

Chaque année, plus de 250 banquets, apéritifs, apéritifs dinatoires supplémentaires etc. ont lieu au restaurant Bethesda-Park. Les événements culinaires qui sont régulièrement conçus et réalisés par Daniel Tschopp et Anton Wandeler et leurs équipes, sont également très appréciés. En 2009, il s'agissait par exemple des événements suivants:

- ▶ Whisky & Dine
- ▶ buffet asiatique à discrétion
- ▶ Beer & Dine
- ▶ Wine & Dine «Tyrol du sud, Alto Adige»
- ▶ buffet curry à discrétion
- ▶ Champagne & Dine

Le responsable du secteur «hôtellerie» Daniel Tschopp confie à GOURMET: «La gastronomie de l'hôpital Bethesda nous fait très plaisir — en particulier lorsque nos patients donnent d'aussi bonnes évaluations aux prestations culinaires qui sortent de la cuisine d'Anton Wandeler. Mais notre restaurant Bethesda-Park est également un élément très positif qui a pu enregistrer continuellement au cours de ces dernières

## Restauration Collective

*On reconnaît clairement les diverses composantes fonctionnelles intégrées à la surface du fourneau: plaque de cuisson Ceran (qui s'utilise également en tant que surface de préparation chauffée et à réglage fin), wok à induction, plaques de cuisson à induction, bain-marie, plaque griddle, plaques de cuisson pour la cuisine diététique.*



*Le responsable gastronomique Anton Wandeler derrière le «fourneau suisse» de Hugentobler.*

années un accroissement en termes de fréquentation et de chiffre d'affaires gastronomiques. Durant le premier trimestre 2009, le chiffre d'affaires s'est ainsi accru d'environ huit pour cent.»

### Technique de cuisine rationnelle

Il faut toutefois également disposer d'infrastructures gastrotechniques et de cuisine hautement efficaces s'il s'agit de répondre aux nombreuses attentes posées à l'hôtellerie et à la gastronomie.

Les responsables de l'hôpital Bethesda ont ainsi décidé de remplacer l'ancien fourneau de production à gaz âgé de presque 40 ans. Ils ont opté pour un «fourneau suisse» de la maison Hugentobler AG dont les dimensions et les configurations de production sont parfaitement adaptées aux besoins de la cuisine de l'hôpital Bethesda. Ce fourneau sert à la préparation générale des repas et des repas diététiques tout en étant doté de sources d'énergie se basant sur les techniques à induction et de Ceran. Les «fourneaux suisses» de Hugentobler sont fabriqués dans la propre usine de l'entreprise à Uetendorf avec une qualité typiquement suisse et s'imposent de plus en plus dans le secteur national et international de la cuisine.

### Fourneau de production et diététique combiné

Le responsable gastronomique Anton Wandeler, un coryphée parmi les chefs de cuisine hospitaliers suisses oeuvrant également en tant qu'enseignant et expert

d'examen engagé auprès de la relève, explique à GOURMET: «La configuration fonctionnelle du nouveau fourneau de Hugentobler correspond aux exigences variées de notre brigade de cuisine, principalement en ce qui concerne la qualité, la fraîcheur et la diversité des formes de régime. Le «fourneau suisse» de Hugentobler est une combinaison fonctionnelle de fourneau de production et de fourneau pour cuisine diététique se distinguant par une configuration optimale.»

*La plaque griddle à hautes performances – pour des morceaux de viande savoureux préparés à la minute.*





## Centre névralgique du travail dans la cuisine hospitalière

Le fourneau de production et de cuisine diététique centralisé de la maison Hugentobler AG est constitué des composantes suivantes:

- ▶ plaques de cuisson à induction et à dialogue les plus modernes
- ▶ plaques de cuisson en matériau Ceran (s'utilisent également en tant que surfaces de préparation)
- ▶ plaque griddle
- ▶ wok à induction
- ▶ salamandre
- ▶ appareil Hold-o-mat pour la cuisson à basse température et le maintien au chaud

Les éléments suivants ont été intégrés dans la partie inférieure du fourneau:

- ▶ 2 x 2 tiroirs de maintien au chaud
- ▶ 1 x 2/1 compartiment GN, accessible de deux côtés
- ▶ diverses surfaces de dépôt pour poêles et casseroles

Le responsable gastronomique Anton Wandeler: «Nous sommes très heureux du nouveau fourneau. Après une phase de modification de nos habitudes — comme toujours nécessaire — nous sommes aujourd'hui en mesure de cuisiner de manière encore plus rapide et précise, ce qui ne fait que favoriser la qualité de nos prestations en cuisine. Le climat interne et l'ambiance de travail se sont également sensiblement améliorés et nous avons réussi à réduire considérablement les charges de nettoyage. Le nouveau fourneau de Hugentobler est vraiment quelque chose de fantastique.»

## Compétence et professionnalisme

Le responsable gastronomique Daniel Tschopp ajoute: «Le fourneau de la maison Hugentobler AG est un produit typiquement suisse — solide, fiable, hautement rationnel et fonctionnel. En outre, nous ne pouvons que submerger de louanges l'équipe des collaborateurs Hugentobler en ce qui concerne les facteurs 'soft': la collaboration entre les spécialistes de la maison Hugentobler AG et notre équipe de projet interne a fonctionné de manière irréprochable. L'installation du fourneau et les instructions au personnel ont eu lieu de manière efficace et compétente et prouvent le haut degré de professionnalisme de toutes les personnes ayant participé au projet. Le service à la clientèle subséquent était, lui aussi, excellent, ce qui ne va de



*Sont intégrés dans la partie inférieure du fourneau: Hold-o-mat, doubles tiroirs chauffe-plats, dépôt de poêles, technique à induction. Bruno Dietz de la maison Hugentobler AG montre les modules high-tech intégrés au fourneau.*

loin pas de soi à l'heure actuelle. Bref, la qualité des prestations de service de la maison Hugentobler AG est de très haut niveau!»

Bruno Dietz, responsable objets, et le responsable de projets et de formation Fridolin Schilling de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, retournent immédiatement le compliment: «Un concept bien réfléchi et un profil d'exigences précis mis au point par les responsables gastronomiques de l'hôpital Bethesda ont constitué la base du fourneau que nous avons réalisé — un indice pour le niveau de professionnalisme et de compétence du responsable gastronomique Anton Wandeler et de son équipe déployé lors de l'achat des nouveaux fourneaux. Nous sommes très fiers d'avoir convaincu, avec notre technique de cuisine et de fourneau rationnelle, un domaine aussi exigeant que celui de la gastronomie hospitalière tel que celui de l'hôpital Bethesda!»

**INFOS:**

*Bethesda-Spital  
Gellertstrasse 144, Postfach, 4020 Basel  
Tél. 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  
Tél. 0848 400 900, Fax 031/858 17 15  
E-Mail: info@hugentobler.ch  
Internet: www.hugentobler.ch*



La «partie diététique» du nouveau fourneau de Hugentobler avec plaques de cuisson à induction et Ceran au premier plan.



Partenariat client-fournisseur couronné de succès en matière de technique de cuisine: le responsable de l'hôtellerie Daniel Tschopp et le responsable gastronomique Anton Wandeler, encadrés par Fridolin Schilling (à gauche) et Bruno Dietz de la maison Hugentobler AG (à droite).