

Intelligente Kochsysteme steigern Effizienz und Qualität



Rolling Kitchen: dank mobiler Wägen und Geräte gewinnt die Küchenbrigade in der neuen Produktionsküche viel Platz und Flexibilität im Arbeitsprozess.

Die Siloah in Gümligen umfasst eine Akutklinik, Langzeitpflege, Rehabilitation – und eine eigene Küche. Um diese leistungsfähiger auszurichten und die Qualität zu steigern, entschied sich das Management für eine neue Produktionsküche und Kochprozesse. Der Leiter Gastronomie, Jürg Schwarzenbach, berichtet über die Umstellung auf Hugentobler Schweizer Kochsysteme.

Eigentlich sollte «nur» eine neue Küche realisiert werden. Je mehr sich die Verantwortlichen jedoch mit der Materie beschäftigten und mit den anbietenden Firmen sprachen, zeichnete sich bald ab, dass es um mehr ging. Jürg Schwarzenbach, Leiter Gastronomie der Siloah in Gümligen/BE, erinnert sich: «In verschiedenen Gesprächen mit einer spezialisierten Firma realisierten wir, dass wir zur Küche auch effiziente Kochsysteme

benötigen, damit wir im Kochvorgang und in der Rentabilität einen Quantensprung machen können. Darum entschieden wir uns schlussendlich für einen Partner, der uns nicht nur eine neue Küche installiert, sondern uns weitergehendes Know-how liefert und uns in der Weiterentwicklung konkret unterstützt.» So fiel die Wahl einstimmig auf die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Bisherige Lösung unbefriedigend

Vor rund anderthalb Jahren wurde bei der Siloah der Bau einer neuen Küche zum Thema. Einerseits war die bestehende Küche nicht mehr zeitgemäss, andererseits plante das Management zu diesem Zeitpunkt, das Unternehmen zu vergrössern. Zur Akutklinik und Langzeitpflege sollte auf August 2015 im neu erbauten Hauptgebäude das Berner Spitalzentrum für Altersmedizin, Siloah (BESAS), mit 70 Betten hinzukommen – eine Erweiterung, die in der Zwischenzeit erfolgreich umgesetzt wurde. Entsprechend wusste man zur Zeit der Küchenplanung bereits, dass die Menge an täglichen Essen zunehmen würde. Deshalb war klar, dass einerseits die Küche räumlich vergrössert, modernisiert und im Ablauf effizienter werden musste. Gleichzeitig war es Jürg Schwar-

zenbach ein grosses Anliegen, auch die Qualität der Speisen zu steigern. «Obwohl wir Cook & Chill bereits anwendeten, gewisse Speisen vorkochten und herunterkühlten, erreichten die vorproduzierten Produkte nicht die gewünschte Qualität. Zudem dauerte es manchmal eine Stunde, bis die Menüs bei den Patienten und Heimbewohnern eintrafen. Das war sehr unbefriedigend, weil die Essen nicht mehr warm genug serviert werden konnten.»

Einführung in zwei Etappen

Das ist nun Geschichte. In der Zwischenzeit sind in der Siloah sowohl die neue moderne Küche in Betrieb als auch die Kochsysteme implementiert. Die Einführung erfolgte in zwei Etappen. Auf den 1. Januar 2015 begann die 7-köpfige Crew unter Küchenchef Marius Stalder, in der alten Küche mit den Hugentobler-Kochsystemen zu arbeiten. Das aus dem einfachen Grund, weil die neue Küche, welche in einem zentraler gelegenen Gebäude entstand, noch nicht fertig war. «Für uns war das eine gute Gelegenheit, uns mit den neuen Kochsystemen vertraut zu machen», resümiert Schwarzenbach, der seit neun Jahren bei Siloah arbeitet. Hugentobler stellte neue Apparate zur Verfügung und die Coaches begleiteten während vieler Tage die Brigade bei der Umstellung auf die neuen Kochsysteme. Rund ein halbes Jahr später erfolgte der Umzug in die neue Küche. «Das war eine grosse Herausforderung», erinnert er sich. Einerseits mussten sich die Mitarbeiter in der neuen Küche zurechtfinden und andererseits wurden bereits am ersten Tag viel mehr Menüs produziert, weil just an jenem Tag auch das BESAS den Betrieb aufnahm. Marius Stalder und der damalige Souschef Dominic Aeschbacher waren während der Einführung und Umsetzung tragende Figuren. «Eine ganz entscheidende Stütze war auch das Team von Hugentobler, welches unter der Leitung von Christoph Reichenbach das Coaching der Mitarbeitenden vor, während und nach der Küchenrealisation übernahm», ergänzt Jürg Schwarzenbach.

Drei Fragen an Thomas Mattmann



Thomas Mattmann,
Direktor Siloah AG

◀◀ Seit August 2015 befindet sich die neue Küche in Betrieb. Wie lautet Ihr Fazit?

Die neue Küche und damit verbunden das neue System bedeutet für uns eine grundlegende Veränderung der Abläufe. Das Ganze nun neu aufzubauen, hat eine gewisse Komplexität. Wir sind immer noch daran, die Abläufe von der Bestellung bis hin zur Essensausgabe zu definieren und zu «leben». Dies erfordert natürlich auch eine gewisse Eingewöhnungszeit.

Wie wirken sich die neue Produktionsküche und die neuen Kochsysteme auf die Rentabilität aus?

Kosten haben wir im Detail nicht evaluiert. Es sind aber vor allem Personalkosten, die eingespart werden konnten. Wir

können mit dem gleichen Kochteam rund fünfmal so viel produzieren. Zeitgleich konnten die Abläufe und die Arbeitsplanung verkürzt werden. Wir können somit von einer hohen Effizienzsteigerung sprechen, die natürlich auch zu Kostenersparnissen führt.

In einigen europäischen Ländern verzichten heutzutage viele Heime und Kliniken aus Kostengründen auf eigene Küchen. Warum haben Sie sich bewusst für eine neue Küche entschieden?

Wir sind der Meinung, dass Essen etwas Persönliches ist. Für viele Menschen – vor allem für unsere älteren Gäste – hat das Essen eine zentrale Bedeutung und bietet Abwechslung zum Alltag. Deshalb ist es uns wichtig, dass wir diese Nähe zum Kunden schaffen können. Ausserdem müssen wir allen Anspruchsgruppen gerecht werden: unseren Mitarbeitenden, den Kindern in der Kita, den Bewohnern des Langzeitbereichs und unseren Patienten. Diesen Spagat in einer Küche zu schaffen bedeutet, dass alle Bedürfnisse zentral aufgenommen und entsprechend umgesetzt werden. Am besten mit einer eigenen Küche mit System. ▶▶

Drei Tage kochen, sieben Tage servieren

Heute ist bei der Siloah-Küchenbrigade Routine eingekehrt. Und Effizienz. Eine der grössten Neuerungen ist der umgestellte Produktionsrhythmus. Während früher täglich gekocht wurde, werden nun die Menüs an drei Tagen für die ganze Woche zubereitet. Konkret: Am Montag werden die Essen für Mittwoch und Donnerstag produziert, am Mittwoch für Freitag bis Sonntag und am Freitag für Montag und Dienstag. Für den Kochvorgang sorgen neue Geräte wie die Hold-o-maten, der Hot Fill und FrigoJet-Schockfroster sowie Kochsysteme wie Sous Vide oder «freeze'n'go» für mehr Effizienz. Schwarzenbach nennt Beispiele, wie die Geräte in der Praxis eingesetzt werden: «Die Hold-o-maten verwenden wir für Saucengerichte wie Ragout und lassen beispielsweise einen Schmorbraten über Nacht garen.

Das Resultat ist eine wunderbare Qualität. Das Fleisch wird sehr zart, was für unsere Bewohner und Patienten sehr wichtig ist: Sie können das Fleisch gut beissen.» In der Küche befinden sich vier Hold-o-maten. Der sogenannte Hot Fill wird zum Abfüllen von Saucen und Suppen verwendet. «Wir füllen die Suppen, wenn sie 86 Grad heiss sind, in Beutel ab. Diese werden nicht vakuumiert, sondern nur verschweisst. Anschliessend legen wir die verschlossenen Beutel flach in den Schockfroster zum Schnellkühlen.» Diese Methode hat sich auch aus hygienischer Sicht bewährt. Die Laboranalysen zeigen, dass die Produkte – mikrobiologisch überprüft – bis zu 21 Tage problemlos gekühlt haltbar sind. Begeistert zeigt sich der Gastronomieleiter von den drei Schockfroster, die in der Küche zum unverzichtbaren Element geworden sind: «Der zentrale Vorteil liegt darin, dass Speisen

bei –40 Grad professionell schockgefrostet werden können statt wie vorher auf –21 Grad. Das ist für uns ein entscheidender Faktor und der Qualitätsunterschied ist enorm.» Und: Speisen können auch sofort auf ca. vier Grad schnellgekühlt werden, was zentral ist. Würde ein Risotto noch ein paar Minuten weiter kochen, wäre die Qualität eingeschränkt.

Geschlossen kühlen, schonend regenerieren

In der neuen Siloah-Küche sind nicht nur die Geräte wichtig, sondern auch die Kochsysteme. Hugentobler-Berater Fridolin Schilling erklärt: «Ein wesentlicher Faktor ist das sogenannte freeze'n'go. Das heisst: Die Speisen werden nicht mehr offen sondern geschlossen in GreenVac-Schalen gekühlt und vakuumiert. So verdreifacht sich die Haltbarkeit der Speisen und ihre Qualität nimmt zu.» Die Menüs werden auf Tablets angerichtet, zwischengelagert und kalt in die Abteilungen geliefert. Ein Teil der Menüs verlässt die Küche täglich um 9 Uhr und wird in den Induktionswagen gekühlt. Etwa 45 Minuten vor Essensbeginn stellt das System im Wagen auf die Regenerier-Phase um und wärmt die Menüs schonend auf, so dass sie schliess-



Hot Fill: Fleisch-Saucen-Gerichte und Suppen werden an der drehbaren Station heiss abgefüllt und anschliessend verschweisst.



Eingespieltes Team: Jürg Schwarzenbach, Leitung Gastronomie Siloah AG (Mitte), flankiert von Fridolin Schilling, Beratung Kochsystemtechnik und Christoph Reichenbach, Leitung Coaching, beide Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

lich mit 72 Grad serviert werden können. Wie Jürg Schwarzenbach berichtet, fällt das Feedback der Bewohner und Patienten in Bezug auf die Speisenqualität positiv aus. Auch die 140 Mitarbeitenden, welche im Personalrestaurant die gleichen Menüs beziehen können, sind mit der Qualität der Kost sehr zufrieden.

Viele Vorteile

Für Jürg Schwarzenbach bietet die neue «Hugentobler»-Küche ganz wesentliche Vorteile. «Die Effizienz konnten wir ganz enorm steigern. Mit dem alten System bereiteten wir etwa 140 Mittagsverpflegungen zu, heute produzieren wir mit dem

gleichen Kochteam 750 Mahlzeiten pro Tag.» Einzig für das Anrichten der Menüs wurden zwei zusätzliche Stellen geschaffen. Beliefert werden die verschiedenen Klinik-Abteilungen, die Bewohner der Langzeitpflege, das Personalrestaurant sowie die betriebseigene Kindertagesstätte. Schwarzenbach ortet noch Potenzial für mehr. Unweit der Siloah baut die International School of Berne ein neues Schulgebäude. «Es finden bereits Gespräche statt, dass wir die Verpflegung für etwa 200 bis 500 Schüler und Lehrer übernehmen können. Dadurch könnten wir – mit unveränderter Kücheninfrastruktur – zusätzliche Einnahmen erzielen.»



Mit dem leistungsstarken Frigojet werden vorproduzierte Speisen professionell schockgefrostet oder schnellgekühlt.

110 Mitarbeitende, 6 Standorte von Bern bis Berlin

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie ist spezialisiert auf die Organisation, Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Firmengründer Fredy Hugentobler, seit 1964 in der Grossküchenbranche tätig, übergab 2010 die Geschäftsführung des Familienunternehmens seinem Sohn Reto. Die Werte und Normen der Firma orientieren sich an der christlichen Ethik.

Telefon 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

Nebst der Produktivität konnte zudem die Qualität der Speisen spürbar verbessert werden. Und: Aufgrund der neuen Produktionsküche arbeitet das Küchenpersonal viel entspannter und zu den Spitzenzeiten mit weniger Hektik. Die Crew profitiert heute von normalen Arbeitszeiten, Überstunden gibt es nur wenige bis keine. Das bedingt wiederum eine gute Planung. Es ist beispielsweise wichtig, dass der Einkauf der Lebensmittel rechtzeitig und in genügenden Mengen erfolgt. Als sehr zeitsparend erweist sich notabene die sogenannte Rolling Kitchen. Die ganze Mise en Place erfolgt auf rollenden Wagen, die Arbeitsabläufe sind dadurch geordneter, schneller und «mitarbeiterfreundlicher». Wesentlich dazu beigetragen hat Yves Krähenbühl, Leitung Küchenplanung bei Hugentobler, der diverse «Rolling-Kitchen-Möbel» wie Hot-Fill-Wagen, mobile Rüststationen, Anrichtewagen und verstärkte Transportwagen für robuste Green-Vac-Schalen entwickelte. Mit einem Augenzwinkern hält Jürg Schwarzenbach abschliessend fest: «Obwohl sich alle Neuerungen in der Praxis sehr bewähren und uns in der Arbeit stark unterstützen – kochen müssen wir immer noch selbst!» ■