

Höhere Wirtschaftlichkeit mit neuen Kochsystemen



«Kein Vergleich zu vorher!» Die kleinere Küchenbrigade hat ihren Ausstoss verdoppelt und arbeitet trotzdem ohne Hektik.

Seit rund einem halben Jahr arbeitet die Stiftung für Schwerbehinderte Luzern mit einer neuen Produktionsküche – und das mit Erfolg: Die Umstellung auf Hugentobler Schweizer Kochsysteme erlaubt eine Verdoppelung der Menü-Herstellung, die Kosten für den Wareneinkauf wurden günstiger, der Food Waste nahm rapide ab und Manpower-Ressourcen konnten gesenkt werden.

Christoph Hämig

In der Stiftung für Schwerbehinderte Luzern (SSBL) werden seit 45 Jahren über 400 Menschen mit einer geistigen und mehrfachen Behinderung begleitet und betreut. Die in Rathausen in Emmen domizilierte Organisation wurde in den letzten beiden Jahren umgebaut und die Infrastruktur modernisiert. Dazu gehörte auch die Küche, welche neuen Bedürfnissen und Anforderungen angepasst werden musste. Bisher wurde die Care-Küche nach dem traditionellen Schema geführt: Die Menüs wurden im Fünf-Tage-Betrieb hergestellt und warm ausgeliefert. Pro Jahr produzierte das Küchenteam 50 000 Menüs. Im Rahmen der umfangreichen Renovationsarbeiten beschloss die Stiftungsleitung, die Küche komplett umzustellen. «Mit unserem Küchenplaner, der Lüscher Gastro Planung, besuchten wir das Kochparadies in Schönbühl. Nachdem wir verschiedene Varianten geprüft hatten, entschieden wir

uns für das Angebot der Hugentobler Schweizer Kochsysteme», erinnert sich Wolfgang Menz, der seit Frühling 2013 als Leiter Gastronomie bei der SSBL tätig ist. Eine Wahl, die sich gelohnt hat, wie der 57-Jährige betont.

Hold-o-mat und Schockfroster

Das Küchenteam konnte die neue moderne Küche (Prozesse und Technik: Hugentobler, Chromnickelstahl: Chromag) im November 2016 in Betrieb nehmen. Dazu gehören die neuen Kochsysteme, welche eine hocheffiziente Produktion ermöglichen. Die augenfälligste Änderung: Die jährliche Menü-Menge kann mehr als verdoppelt werden. «Gemäss unserer aktuellsten Hochrechnung werden wir bis Ende Jahr rund 105 000 Menüs nur für die Wohngruppen in einem Sieben-Tage-Betrieb produzieren», erklärt Menz. Die Vorteile der neuen Systeme erklärt Küchenchef Ralf Düring. Sehr häufig

gelangt beispielsweise der sogenannte Hold-o-mat in den Einsatz. «Dieses Gerät verwenden wir für die Zubereitung von Fleischvögeln, Ragout, Schmorbraten und anderen Braten», ergänzt der 40-Jährige. Konkretes Beispiel aus der Praxis: Kürzlich wurde im Hold-o-mat Bio-Voessen produziert: «Wir kauften 42 Kilogramm Voessen und haben dieses über Nacht in drei der erwähnten Geräte schmoren lassen. Am nächsten Morgen konnten wir 40,3 Kilogramm Voessen aus den Hold-o-maten nehmen.» Daraus ergeben sich gleich mehrere Vorteile:

Der Gewichtsverlust des Fleisches ist im Vergleich mit herkömmlichen Zubereitungsmethoden viel geringer.

Der Personalaufwand ist tiefer, da der Schmorvorgang während der Nacht erfolgt. Und: Als die Zubereitung noch in der Pfanne erfolgte, musste das Gericht regelmässig gerührt werden, damit nichts anbrennt. Dieser Aufwand entfällt ebenfalls. Das Fleisch ist im Vergleich zu früher viel zarter.

Auch der sogenannte Schockfroster ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken. «Das damit verbundene «freeze'n'go» wie auch das professionelle Schockfrostens wenden wir täglich an», bestätigt Ralf Düring. «Beispielsweise bei der Produktion von Zöpfen: Die Teiglinge werden bei minus 40 Grad schockgefrostet, bei minus 20 Grad gelagert und bei Bedarf frisch gebacken.»

Optimierter Prozessablauf

Prägend sind nicht nur die neuen Kochsysteme, sondern auch die optimierten Pro-



Ziehen am selben Strick: Ralf Düring (Küchenchef SSBL) und Wolfgang Menz (Leiter Gastronomie SSBL) mit Oliver Brouwer (Leitung Vertrieb und Entwicklung Hugentobler) vor der neuen Freeflow-Anlage.

zessabläufe. Früher wurden die Menüs täglich hergestellt und warm in die Wohngruppen ausgeliefert. Neu wird das Essen nur noch an drei Tagen produziert, nämlich am Montag, Mittwoch und Freitag. Am Wochenende bleibt die Küche mit einem Koch besetzt. Ralf Düring beschreibt den Arbeitsprozess anhand des Produktionstages Montag: «Heute kochten wir für Dienstag 30 Kilogramm Ratatouille, für 300 Personen Kartoffelstock und Fleischvögel und fürs Abendessen Pilzrisotto für 150 Personen. Für den Mittwoch kochten wir 40 Kilogramm Rippli, je 30 Kilogramm Sauerkraut und Salzkartoffeln sowie 20 Kilogramm Gnocchi als Vegi-Menü und fürs Abendessen 100 Poulet-Wraps für 100 Personen. Die Speisen wurden gegart, fixfertig

gewürzt und zugedeckt hinuntergekühlt.» Das Erstaunlichste: Der effektive Kochvorgang dauerte nur von morgens 6.30 bis 9.30 Uhr. Effizienter und schneller ist kaum mehr möglich...

Die Auslieferung der Gerichte erfolgt entkoppelt vom Kochbetrieb. Die in Kühlräumen gelagerten Menüs werden durch die hauseigene Logistik in Fahrzeugen ausgeliefert. Jede Wohngruppe verfügt über einen Steamer, in dem die Essen aufbereitet werden. Um für Bankette und Apéros im Timing noch unabhängiger zu werden, plant das SSBL das freeze'n'go-Verfahren in GreenVac-Schalen.

Positives Feedback

Die Bewohner der SSBL äussern sich durchs Band hinweg positiv. Dazu Wolfgang Menz: «Die Menüs kommen ausgezeichnet an, die hohe Qualität wird gelobt.» Der Unterschied gegenüber früher ist in der Tat gross: Nicht nur die Speisequalität hat zugenommen, sondern auch die Menü-Vielfalt. Und: Dank der Kochsysteme gehen kaum mehr Vitamine verloren. Professionalisiert wurden auch die pürierten Gerichte, die gegen 10 Prozent der Gesamtmenge ausmachen. Brokoli wird beispielsweise in entsprechenden Gemüse-Formen hergestellt und Fleisch in Steak-Form serviert. Das steigert die Freude am Essen.

Wirtschaftlichkeit gesteigert

Die neuen Kochsysteme haben auch auf einen anderen Faktor grossen Einfluss: Die Wirtschaftlichkeit kann entscheidend ver-



Kalte Linie: Hier lagern die fixfertigen Speisen feinsäuberlich beschriftet und gekühlt, bevor sie am nächsten Tag ausgeliefert und vor Ort regeneriert werden.

bessert werden. Menz nennt verschiedene Beispiele:

Heute wird mehrheitlich mit frischen Lebensmitteln gekocht. Im Vergleich zu früher werden viel weniger Convenience-Produkte eingekauft. Daraus resultiert, dass der Wareneinkauf in der Küche billiger geworden ist.

Die optimierten Prozessabläufe erlauben ein sehr zielorientiertes Kochen. Das Resultat: Der Food Waste konnte massiv reduziert werden. Heute landen höchstens noch etwa 10 von 500 Portionen der zubereiteten Gerichte im Kübel. Zum Beispiel werden nicht regenerierte Menüs in höchster Qualität püriert und für Bewohner mit Schluckstörungen fantasievoll angerichtet.

Die Personal-Ressourcen konnten ebenfalls optimiert werden. Früher wurden mit 880 Stellenprozenten rund 53 000 Menüs hergestellt, heute braucht es für die doppelte Menge nur noch 600 Stellenprozent.

Fazit: Nicht nur die Qualität konnte stark gesteigert werden, sondern auch die Wirtschaftlichkeit – und sie kann künftig noch weiter optimiert werden. Gemäss dem Gastronomieleiter hat die neue Küche nämlich noch Potenzial für ein zusätzliches Wachstum: «Weitere Einnahmen können wir mit zusätzlichen Banketten generieren, die wir in unseren Lokalitäten durchführen.» Eine weitere Möglichkeit:

120 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.



Hilft Menschen mit Schluckstörung «Dysphagie» und vermindert FoodWaste: Sous-Chefin Jacqueline Vitali püriert nicht regenerierte Menüs, füllt diese in Pürformen ab und richtet damit appetitanregende Teller an. So hat der Bewohner das gute Gefühl, dasselbe Essen zu erhalten wie sein Tischnachbar.

Regionale Firmen zeigen Interesse an einem Catering für Mittagessen. In den Augen von Wolfgang Menz wäre das durchaus machbar: «Mit den Kochsystemen, den vorhandenen Kühl- und Lagerräumen sowie bezüglich Manpower können wir pro Jahr etwa 150 000 Essen produzieren.» Allerdings mit einer Einschränkung: Bevor die Kapazität weiter hochgefahren wird, müssen sich die neuen Herstellungsprozesse noch besser einspielen und – da wo nötig – weiter optimiert werden. Diesbezüglich spielt Hugentobler Schweizer Kochsysteme eine zentrale Rolle, wie Menz erklärt: «Hugentobler

war für uns nicht nur Systemlieferant, sondern ein aktiver Berater und Begleiter.» Während der Startphase wurde das gesamte Küchenpersonal von einem Coach der GastroPerspektiv AG geschult. Ohne diesen Support seitens Hugentobler und GastroPerspektiv wäre die Umstellung sehr viel schwieriger und nicht so effizient gewesen. Mittlerweile stellt sich bei der Küchencrew bereits eine gewisse Routine ein. Dazu Wolfgang Menz: «Kürzlich erhielt ich das Kompliment, dass die Menüs «wie im Hotel» seien. Solche Feedbacks zeigen mir, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden.» ■